



JARDIN DE PENTHES  
RESTAURANT EXTRAORDINAIRE

# Cocktails

*Ce sont mes voyages, expériences et souvenirs  
qui m'ont inspirés. Embarquez dans ce voyage  
gustatif et créatif. Bon voyage*

*Russell*

*Chef barman*



## BIG BEN

Une véritable horloge de saveurs où l'élégance rencontre la fraîcheur florale. Dans ce cocktail, le **gin** s'associe à la délicatesse de la **fleur de sureau**, tandis que le **sirop de lavande** ajoute une touche parfumée digne des jardins secrets de Londres. Chaque gorgée vous invite à un voyage sensoriel, où le temps semble s'arrêter.

18.-

## SAKURA BLOSSOM



C'est en flânant dans les parcs pendant la floraison des cerisiers que j'ai créé ce cocktail. Composé de **Roku gin**, **mancino vermouth sakura**, **sirop de violette**, **citrus** et un **rim d'algue de wakame**, cette création est la représentation parfaite d'un printemps au Japon

20.-



## TIME SQUARE

Un cocktail qui capture l'énergie effervescente de New York où le whisky et le vermouth rencontrent la fraîcheur du jus d'orange et de la purée de rhubarbe. Le bitter orange ajoute une touche d'amertume, tandis que l'émulsion de camomille apporte une douceur apaisante.

22.-

## CHICHEN ITZA



Qui oserait partir visiter cette ruine de la civilisation Maya sans avoir bu ce mélange de tequila infusée aux piments, liqueur Ancho Reyes (liqueur de poivrons verts), citron, sirop d'agave, gingembre, purée de figues de Barbarie sans avoir peur d'avoir affaire au légendaire "sorcier de l'eau".

20.-



## TOUR EIFFEL

*Ce Cocktail aussi élégant que romantique vous fera danser au rythme de l'amour. Le chambord, la purée de mirabelle, la liqueur de coquelicot et le pétillant du Champagne vous transporteront en haut de la Tour Eiffel.*

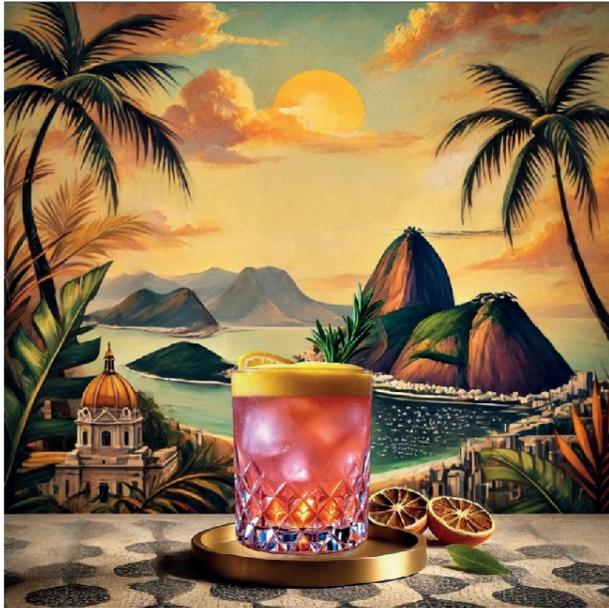
20.-



## MACHU PICCHU

*C'est en visitant cette ancienne cité des Incas que j'ai imaginé ce cocktail. Imaginez-vous en dégustant ce mélange de Pisco, maïs, liqueur de cannelle, purée de corossol et la purée de coing, vivre les aventures d'Indiana Jones.*

20.-



## PAIN DE SUCRE

*Ce cocktail tropical où la cachaça danse la samba avec la pastèque, la cerise et la mousse passion. Un vrai voyage gustatif qui mêle fraîcheur, douceur et un zeste d'exotisme, à siroter comme un rayon de soleil brésilien.*

20.-



## WAT PHO

*C'est en voyageant au coeur du pays du sourire que j'ai imaginé ce cocktail aussi doré que le célèbre buddha couché. Le rhum épicé accompagné de liqueur de fleur de sureau, de confiture de pêche, et le jus de mangue vous transporteront dans ce temple rempli d'histoires.*

18.-



# PYRAMIDES DE GIZEH

*Cette potion magique faite à base de vodka, liqueur d'abricot, d'hibiscus, fruit de la passion, et de sirop de miel, vous fera pousser des ailes pour être aussi grandiose que les pyramides de Gizeh.*

20.-



# LA CREATION DU JARDIN

*Ce cocktail est votre cocktail : un mélange de vos préférences, de vos voyages et de votre humeur du jour.*

*Je suis là pour vous faire voyager ;)*

*Ps: Pensez à me communiquer vos allergies!!*

18.-

Mocktails



# MURAILLE DE CHINE

*Asseyez-vous et sirotez ce mocktail asiatique à base de thé earl grey, citrus, sirop de jasmin et purée de corossol, fermez les yeux et traversez cette emblématique Muraille de Chine.*

14.-



# BORACAY ISLAND

*Ce mocktail tropical composé de purée de grenade, jus de pomme, sirop de patate douce violette et ginger ale vous plongera en totale immersion dans cette magnifique archipel.*

15.-



# STATUE DE LA LIBERTÉ

Se rendre à New York sans visiter la statue de la liberté serait aussi dommage que venir au Jardin de Penthes sans goûter notre mocktail “ Statue de la liberté”. Avec cette composition sans alcool de *martini vibrante, passion, vanille et ananas* servi avec un shot de *ginger beer* la fête est plus folle.

15.-



# TEMPLE DU CIEL

Le Temple du Ciel est une fusion divine de saveurs fruitées et épicées. Ce cocktail envoûtant mêle le croquant de la *pomme* et la douceur de la *poire*, avec un soupçon de *sirop de roses* pour une touche florale exquise, le tout couronné d'une pincée de *cannelle râpée*. Un voyage gustatif céleste à chaque gorgée

14.-

# Nos vins au verre

## VIN BLANC

10cl

GENÈVE - CHASSELAS "Les Danaïdes" - Domaine du centaure 2023	9.-
PAYS D'OC IGP - VIOGNIER "Le Versant" - Vignobles Foncalieu 2024	13.-
BOURGOGNE- CHARDONNAY " les Boutillets " - Domaine Cheveau 2023	13.-

## VIN ROUGE

GENÈVE - PINOT NOIR "Centaure" - Domaine du centaure 2021	13.-
PAYS D'OC IGP - SYRAH "Le Versant"- Vignobles Foncalieu 2023	11.-
BORDEAUX - Goulée by Cos d'Estournel - Château Cos d'Estournel 2017	15.-

## VIN ROSÉ

PROVENCE "La rose des vents"- Domaine La rose des vents 2023	9.-
CÔTES DE PROVENCE "Cuvée Symphonie" - Château Sainte Marguerite 2024	11.-

## CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE	19.-
-------------------------------	------

***EAUX*** ***75cl***

*Eau plate, eau gazeuse filtrée* *5.-*

***SOFTS*** ***33cl***

*Coca cola, coca Zero, sprite, ice tea, perrier* *6.-*

*Tonic, ginger beer, ginger ale* *6.-*

*San bitter ( 25cl)* *6.-*

*Red bull* *6.-*

***JUS DE FRUITS*** ***25cl***

*Orange, mangue, ananas, maracuja , pomme, tomate* *5.-*

***BOISSONS CHAUDES***

*Ristretto, espresso, café* *4.-*

*Thé, infusion NEWBY TEA* *5.-*

*Cappuccino, renversé* *4.5.-*

*Caffé frappé* *6.5.-*

Spiritueux

<b>VODKA</b>	<b>4cl</b>	<b>TEQUILA</b>	<b>4cl</b>
<i>Absolut</i>	16.-	<i>Altos plata silver</i>	16.-
<i>Absolut vanille</i>	16.-	<i>Patron silver</i>	18.-
<i>Grey goose</i>	18.-	<i>Patron reposado</i>	24.-
<i>Belvedere</i>	20.-	<i>Patron XO café</i>	22.-
<i>Beluga</i>	22.-	<i>Clase azul Gold</i>	75.-
		<i>Clase azul reposado</i>	55.-
<b>GIN</b>	<b>4cl</b>	<b>WHISKY</b>	<b>4cl</b>
<i>Bombay</i>	16.-	<i>Jameson</i>	14.-
<i>Malfy</i>	16.-	<i>Jack Daniels</i>	16.-
<i>Malfy rose</i>	16.-	<i>Bulleit bourbon</i>	18.-
<i>Plymouth</i>	18.-	<i>Chivas 12 ans</i>	18.-
<i>Roku</i>	18.-	<i>Chivas 15 ans</i>	24.-
<i>Monkey 47</i>	18.-	<i>Chivas 18 ans</i>	32.-
<i>Hendricks</i>	18.-	<i>Glenfiddich 12 ans</i>	28.-
<i>Hendricks Orbium</i>	20.-	<i>Glenlivet 12 ans</i>	22.-
<i>Ki no bi</i>	32.-	<i>Glenlivet 18 ans</i>	42.-

*\*Supplément sodas + 2.50.-*

**RHUM** 4cl

*Pampero especial* 14.-

*Havana 3 ans* 16.-

*Havana especial añejo* 18.-

*Havana 7 ans* 22.-

*Diplomatico* 20.-

*Plantation XO* 26.-

*Zacapa 23 ans* 32.-

**COGNAC**

*Martell cordon bleu* 48.-

*Hennessy VS* 22.-

*Hennessy XO* 55.-

**ARMAGNAC**

*JeanLuc Lapeyre VSOP* 16.-

**DIGESTIFS** 4cl

*Baileys* 12.-

*Limoncello* 12.-

*Get 27* 12.-

*Grand Marnier* 14.-

*Amaretto* 14.-

*Williamine* 16.-

*Abricotine* 16.-

*Moitié-Moitié* 16.-

*Chartreuse verte* 18.-

**BIÈRES**

*Embuscade IPA* 10.-

*Zepp blonde lager* 10.-

*Moonshine blanche* 10.-

*Peroni 0% ( sans alcool )* 6.-

*Singha (bière Thaïlandaise)* 8.-

*\*Supplément sodas + 2.50.-*

*Une petite faim*

# TAPAS

**TACOS DE THON ROUGE** 14.- 3 pcs 20.- 5 pcs

*Tortilla croustillante, thon rouge assaisonné de leche de tigre, purée d'avocat et yaourt au citron*

**CROQUETTE DE CABILLAUD** 16.- 5 pcs

*Croquette de cabillaud, sauce aïoli safranée*

**MINI SHAWARMA** 14.- 3 pcs. 20.- 5 pcs

*Pain pita farci à la volaille marinée au yaourt végétal, oignons en pickles et sauce tahini*

**PLANCHE DE TAPAS** 30.-

*Sélection de tapas selon choix du chef*

**PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE** 45.- 8ogr

*Planche de jambon ibérique accompagnée de pan con tomate*

# TAPAS

## **BROCHETTES DE KEFTA 16.- 3 pcs**

*Brochettes d'agneau marinées à l'ail, aux épices orientales, servies avec un yaourt au cumin*

## **KIPITI 14.-**

*Crème de feta et de yaourt grec, poivrons grillés, ail, piment d'Espelette, servis avec des nachos*

## **FOCACCIA À LA VIANDE DES GRISONS ET OLIVES 20.-**

*Focaccia, viande des grisons, olives taggiasche, noisettes du Piémont, pesto de roquette, chips de lard*

## **NAVETTE DE HOMARD 18.- 2 pcs**

*Pain au lait garni de homard, mayonnaise aux herbes fraîches, citron caviar & oignons frits*

## **BRIQUE DE FETA 16.- 4 pcs**

*Brique de feta à l'origan, laquée au miel, ketchup de chou rouge et gel citronné*

## **BURGER DE FALAFEL 14.- 3 pcs 20.- 5 pcs.**

*Mini burger au falafel, salade de wakamé et sauce tzatziki*