



JARDIN DE PENTHES
RESTAURANT EXTRAORDINAIRE

Cocktails

*Ici, les plantes aromatiques deviennent l'âme de chaque cocktail, pour
une expérience végétale et sensorielle unique.*

*Here, aromatic plants become the soul of each cocktail, offering a unique
vegetal and sensory experience.*

Russell

Chef barman



WILD THYM

Un souffle sauvage porté par le **thym** : le **mezcal** infusé révèle des notes fumées, adoucies par le **miel** aux 4 épices. Le **jus de pomme** apporte rondeur et fraîcheur, tandis que le **Cointreau** illumine le tout d'un éclat d'agrumes.

A wild breeze carried by thyme: mezcal infusion unveils smoky notes, softened by spiced honey. Fresh apple juice adds roundness, while Cointreau brightens the creation with a citrus spark.

19.-



ROSEMARY WHISPER

Un murmure boisé de **romarin**, porté par la chaleur du **whisky** et relevé d'amers subtils. L'**hibiscus** apporte une touche florale et acidulée, tandis que la douceur du sirop maison équilibre l'ensemble pour une harmonie raffinée

A woody whisper of rosemary carried by the warmth of whisky and lifted by subtle bitters. Hibiscus adds a floral, tangy note, while the smoothness of the homemade syrup balances it all into refined harmony.

18.-



SOUTH BREEZE

*Une brise tropicale où **rum infusé au romarin** et **Sailor Jerry** s'allient à l'**orange sanguine**, au pamplemousse et aux agrumes. L'**orgeat** et le sirop de romarin apportent douceur et équilibre.*

*A tropical breeze where **rosemary-infused rum** and **Sailor Jerry** blend with **blood orange**, grapefruit and citrus. **Orgeat** and rosemary syrup bring sweetness and balance.*

20.-



LEAF ME ALONE

*Une création clarifiée et délicate où le **rum épice** et le **Velvet Falernum** s'allient aux agrumes. La **confiture de fraise**, le **lait d'amande** et le **jus de pêche** apportent douceur et rondeur pour une expérience limpide et raffinée.*

*A clarified, delicate creation where **spiced rum** and **Velvet Falernum** meet citrus. **Strawberry jam**, **almond milk** and **peach juice** bring softness and roundness for a refined, crystal-clear experience.*

23.-



SAGE & SPIRIT

Whisky et amaretto rencontrent la mangue dans une alliance douce et veloutée. Le sirop de sauge et le siphon gourmand enveloppent le tout d'arômes chaleureux et réconfortants.

Whisky and amaretto meet mango in a smooth, velvety alliance. Sage syrup and a gourmet foam wrap it all in warm, comforting aromas.

20.-



GREEN IS THE NEW SMASH

Le Gin s'illumine aux côtés de la liqueur de fleur de sureau. Agrumes, sirop de kiwi et basilic frais s'entrelacent dans une explosion végétale, fruitée et florale.

Gin shines alongside elderflower liqueur. Citrus, kiwi syrup and fresh basil intertwine in a vibrant, fruity and floral botanical burst

18.-



SHISO SOUR

L'élégance japonaise du shiso infusé se révèle dans la structure d'un sour classique. La liqueur Aka Shiso, le yuzu et le fruit de la passion apportent une fraîcheur acidulée, adoucie par une mousse soyeuse.

The Japanese elegance of infused shiso unfolds within the structure of a classic sour. Aka Shiso liqueur, yuzu and passion fruit bring tangy freshness, softened by a silky foam.

20.-



PURPLE DREAM

L'élégance florale s'exprime dans la vodka infusée à l'hibiscus et la liqueur Parfait Amour. Le cranberry et les agrumes s'équilibrent avec la violette, adoucis par une mousse soyeuse.

Floral elegance shines in hibiscus-infused vodka and Parfait Amour liqueur. Cranberry and citrus balance with violet, softened by a silky foam.

21.-



SANCY SEÑORITA

La fougue mexicaine s'exprime dans l'alliance de la tequila et de l'Ancho Reyes. Pamplemousse et figue de barbarie s'accordent à l'hibiscus et aux agrumes, relevés d'une pointe de tabasco pour un caractère explosif et rafraîchissant.

Mexican spirit bursts in the union of tequila blanco and Ancho Reyes. Grapefruit and prickly pear blend with hibiscus and citrus, lifted by a touch of tabasco for an explosive, refreshing character.

20.-

LA CRÉATION DU JARDIN



Ce cocktail est le vôtre : une composition sur mesure inspirée de vos préférences, de vos envies du moment et des plantes aromatiques qui vous ressemblent.

P.S. : Merci de nous signaler vos allergies.

This cocktail is yours: a tailor-made blend inspired by your preferences, your mood of the day and the aromatic herbs that suit you best.

P.S.: Please let us know about any allergies.

18.-

Mocktails



MINT & RUBY

Hibiscus et menthe s'unissent dans une revisite pétillante du bissap. Fraîcheur fruitée et reflets rubis.

Hibiscus and mint unite in a sparkling twist on bissap. Fruity freshness with ruby hues.

16.-



LA VIE EN ROSE

Romantisme en verre : infusion de rose, Pamplemousse, thym et pétales de rose séchées. Une douceur florale sans alcool qui charme les sens.

Romance in a glass: rose infusion, Grapefruit, thyme and dried rose petals. A floral alcohol-free sweetness that charms the senses.

15.-



GOLDEN BLOOM

Le Martini Floreal et l'infusion de camomille s'harmonisent avec la douceur de la pomme. Le miel épice et le ginger ale apportent éclat et chaleur à cette floraison dorée.

Martini Floreal and chamomile infusion blend with the sweetness of apple. Spiced honey and ginger ale add brightness and warmth to this golden bloom.

14.-



TROPICAL DUO

Aloé vera et ananas se rencontrent dans une évasion exotique. La chaleur des tropiques alliée à la fraîcheur herbacée.

Aloe vera and pineapple meet in an exotic escape. Tropical warmth combined with herbal freshness.

16.-

Nos vins au verre

VIN BLANC

10cl

GENÈVE - PINOT GRIS - <i>Domaine du centaure</i> 2024	10.-
PAYS D'OC IGP - VIOGNIER " <i>Le Versant</i> " - <i>Vignobles Foncalieu</i> 2024	11.-
BOURGOGONE - " <i>Tonnerre</i> " - <i>Domaine Charly Nicolle</i> 2022	13.-

VIN ROUGE

GENÈVE - PINOT NOIR " <i>Centaure</i> " - <i>Domaine du centaure</i> 2021	13.-
CHOREY-LÈS-BEAUNE - <i>Domaine Arnoux</i> 2023	14.-
PAYS D'OC IGP - SYRAH " <i>Le Versant</i> "- <i>Vignobles Foncalieu</i> 2023	11.-
BORDEAUX - <i>Frank Phélan, Saint-Estèphe</i> - <i>Château Phélan Ségur</i> 2019	15.-

VIN ROSÉ

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

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE	19.-
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉE	24.-

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

VODKA	4cl	TEQUILA	4cl
<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.-
GIN	4cl	WHISKY	4cl
<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

BAO DE CANARD 16.- 2pcs

Canard confit, cébette, coleslaw de chou rouge, oignons frit.

SCAMORZA POÊLÉE 14.-

Scamorza poêlée, vierge de tomates aux noix, focaccia en toast

OS À MOELLE 18.- 3pcs

Os à moelle accompagnés de pain grillé et persillade

CROQUE MONSIEUR TRADITIONNEL 16.- 4 pcs

Croque-Monsieur au Comté, jambon blanc, Philadelphia aux cornichons

POULPE FRIT 18.-

Poulpe frit accompagné d'une sauce aïoli et citron

PITA CREAM CHEESE 16.-

Comme une pizette de pita et crème de fromage, persillade

TAPAS

HOUMOUS 14.-

Houmous au beurre de cacahuète, nachos

MALAKOFF 16.- 5 pcs 20.- 10 pcs

Beignet de Gruyère, condiment de moutarde truffé

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 35.-

Sélection de tapas selon choix du chef

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE 45.- 8ogr

Planche de jambon ibérique accompagnée de pan con tomate