



JARDIN DE PENTHES
RESTAURANT EXTRAORDINAIRE

Au Jardin de Penthes, chaque repas est une escale. Dans un cadre unique imaginé par Pascal & Stéphane Pupillo de l'agence événementielle RED ZONE, le Chef Thomas Hubert révèle les produits de saison avec créativité et élégance. Un voyage culinaire, une invitation à savourer l'instant.

At Le Jardin de Penthes, every meal is a stopover. In a unique setting imagined by Pascal & Stéphane Pupillo of the event agency RED ZONE, Chef Thomas Hubert reveals seasonal products with creativity and elegance. A culinary journey, an invitation to savour the moment.

Bon appétit

MENU DÉCOUVERTE 75.-

Supplément fromage : +12 CHF

CRÈME DE COCO

OU

TARTARE DE GAMBAS

CARRÉ DE VEAU

OU

LE POULPE GRILLÉ

OU

LINGUINE À LA TRUFFE

TIRAMISU AUX MARRONS

OU

TARTE AU CITRON DU JARDIN

OU

CHARIOT DE FROMAGES



MENU NOEL 90.-

1 entrée, 1 plat & un dessert au choix

CARPACCIO DE SAINT - JACQUES.

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, chou-fleur graffiti.
Scallop carpaccio with citrus and colored cauliflower

OU

FOIE GRAS

Pressé de foie gras, gelée de pomme, pommes rôties et brioche toastée
Pressed foie gras, apple jelly, roasted apples and toasted brioche



FILET DE BOEUF À LA TRUFFE

Cœur de filet de bœuf, cardon à la béchamel truffée, siphon de pomme de terre à l'huile de truffe, truffe noire Melanosporum
Beef tenderloin heart, cardoon with truffled béchamel, potato espuma with truffle oil, black Melanosporum truffle

OU

FILET DE SAINT PIERRE

Filet de Saint Pierre, coulis de cresson, carottes fanes et gnocchis glacés, beurre blanc au caviar
John Dory fillet, watercress coulis, baby carrots and glazed gnocchi, caviar beurre blanc



DUO D'AGRUMES

Panna cotta à la clémentine, coulis à l'orange, clémentine brûlée, meringue
Clementine panna cotta, orange coulis, braised clementine, meringue

OU

TROIS CHOCOLAT

Panna cotta au chocolat blanc et Baileys, mousse au chocolat au lait, tuile de chocolat noir
White chocolate and Baileys panna cotta, milk chocolate mousse, dark chocolate tuile

TAPAS

BAO DE CANARD 16.- 2pcs

Canard confit, cébettes, coleslaw de chou rouge, oignons frits
Confit duck, spring onions, red cabbage coleslaw, crispy fried onions

SCAMORZA POÊLÉE 14.-

Scamorza poêlée, vierge de tomates aux noix, focaccia en toast
Seared scamorza, walnut tomato vierge, toasted focaccia

OS À MOELLE 18.- 3pcs

Os à moelle accompagnés de pain grillé et persillade
Roasted bone marrow with grilled bread and parsley-garlic condiment

CROQUE MONSIEUR TRADITIONNEL 16.- 4 pcs

Croque-Monsieur au Comté, jambon blanc, Philadelphia aux cornichons
Croque-Monsieur with Comté cheese, ham and pickled gherkin cream cheese

POULPE FRIT 18.-

Poulpe frit accompagné d'une sauce aioli et citron
Fried octopus with aioli and lemon sauce

PITA CREAM CHEESE 16.-

Comme une pizette de pita et crème de fromage, persillade
Mini pita 'pizzetta' with cheese cream and parsley-garlic condiment

HOUMOUS 14.-

Houmous au beurre de cacahuète, nachos
Peanut butter hummus, nachos

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

Pain pita farci à la volaille marinée au yaourt végétal, oignons en pickles et sauce tahini
Pita bread stuffed with marinated vegetable yogurt poultry, pickled onions and tahini sauce

MALAKOFF 16.- 5 pcs 20.- 10 pcs

Beignet de Gruyère, condiment de moutarde truffé
Gruyère beignet, truffled mustard condiment

PLANCHE DE TAPAS / TAPAS PLATTER 35.-

Sélection de tapas selon choix du chef
Chef's tapas selection

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE / IBERICO JAM PLATER 45.- 80gr

Planche de jambon ibérique accompagnée de pan con tomate
Iberian ham platter with pan con tomate

NOS ENTRÉES

TARTARE GAMBAS 28.-

Tartare de gambas mi cuit à l'anis, gel de bisque et gel de pamplemousse
Lightly seared prawn tartare with anise, bisque gel and grapefruit gel

FOIE GRAS 30.-

Pressé de foie gras, gelée de pomme, pommes rôties et brioche toastée
Pressed foie gras, apple jelly, roasted apples and toasted brioche

CRÈME DE COCO 24.-

 **Déclinaison végétarienne disponible**

Oeuf poché, crème chaude de haricot coco, gratons de lard grillé, croûtons et huile de romarin
Poached egg with warm coco bean cream, grilled pork crackling, croutons and rosemary oil

BRIQUE DE BOEUF EFFILOCHÉ 24.-

Brique d'effiloché de boeuf, aubergine grillée au miel et romarin, jus réduit
Pulled beef wrapped in brick pastry, honey-rosemary grilled eggplant, reduced jus

CARPACCIO DE SAINT - JACQUES 34.-

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, chou-fleur graffiti.
Scallop carpaccio with citrus and colored cauliflower



SUGGESTIONS DE NOËL

HUÎTRES 24.- 6 pièces 4,50.- 1 pièce

Huîtres Baby Kys – Sélection Maison Kys accompagnement vinaigre à l'échalote et citron
Baby Kys Oysters – Maison Kys Selection served with shallot vinegar and lemon

SAUMON FUMÉ 32.-

Saumon Baltique fumé, accompagné de blinis et d'une sauce gravlax
Baltic salmon with blinis and gravlax sauce

CAVIAR IRANIEN “ Gold - Perle Impériale” 220.- (10 gr.)

Accompagné double crème de Gruyère, d'œufs mimosa et de blinis
Caviar served with Gruyère double cream, deviled eggs, and blinis

***Supplément caviar pour vos mets 25.- (1gr.)**

***Supplément truffe noire Melanosporum pour vos mets 15.- (5gr.)**

NOS PLATS

DE LA MER AU JARDIN

FILET DE SAINT PIERRE 48.-

*Filet de Saint Pierre, coulis de cresson, carottes fanes et gnocchis glacés, beurre blanc**

John Dory fillet, watercress coulis, baby carrots and glazed gnocchi, beurre blanc*

LE POULPE GRILLÉ 42.-

Accompagné d'un écrasé de pomme de terre à l'huile citronnée, olive Taggiashe, piquillos farcis de poulpe

Served with lemon oil mashed potatoes, Taggiasca olives and piquillo peppers stuffed with octopus

SOLE MEUNIÈRE SAUVAGE 52.-

Sole meunière "sauvage petit bateau", 1 accompagnement au choix

Wild-caught sole meunière "petit bateau", choice of one side

DE LA FORÊT AU JARDIN

LINGUINE À LA TRUFFE 38.-

Linguine à la truffe, truffe fraîche noire Melanosporum

Linguine with truffle, fresh black Melanosporum truffle

GIROLLES EN PERSILLADE 35.-

Poêlée de Girolles en persillade, purée de pomme de terre, huile de romarin

Sauteed chanterelles in persillade, potato purée, rosemary oil

***Supplément caviar 25.- (1gr.)**

PRIX NETS EN FRANCS SUISSES, TAXES ET SERVICE COMPRIS | NET PRICES IN SWISS FRANCS, TAXES AND SERVICE INCLUDED

NOUS VOUS INVITONS À NOUS COMMUNIQUER D'ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES | PLEASE KINDLY INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

DE LA TERRE AU JARDIN

CRISPY BURGER 35.-

Option gourmande, Tomme vaudoise entière +2.5.-

Poulet pané aux cornflakes, 1/2 Tomme vaudoise, pickles d'oignons rouges, confit d'oignons, sauce aux herbes fraîches
Crispy cornflake chicken, 1/2 vaudoise Tomme, pickled red onion, onion confit and fresh herb sauce

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 44.-

Épaule d'agneau confite, gnocchis glacés, crème de potiron, navets en persillade, jus corsé
Slow-cooked lamb shoulder, glazed gnocchis, pumpkin cream, persillade turnips, reduced jus

CARRÉ DE VEAU 46.-

Carré de veau rôti, purée de pomme de terre, échalote confite, sauce aux morilles
Roasted veal rack with potato purée, confit shallot, and morel mushroom sauce

MAGRET DE CANARD ROSSINI 48.-

Magret de canard, foie gras, pâtissons farcis à la crème de champignons et tagète, grenailles confites
Duck breast with foie gras, pattypan squash stuffed with mushroom cream and tagetes, confit baby potatoes

FILET DE BOEUF À LA TRUFFE 48.-

Cœur de filet de bœuf, cardon à la béchamel truffée, siphon de pomme de terre à l'huile de truffe, truffe noire Melanosporum
Beef tenderloin heart, cardoon with truffled béchamel, potato espuma with truffle oil, black Melanosporum truffle

ENTRECÔTE PARISIENNE GRATA 48.- 300gr

Pièce désossée de l'ailloyau, un accompagnement et une sauce au choix
A boneless cut from the sirloin, served with your choice of one side and one house-made sauce

L-BONE 58.- 330gr

Coupée entre la côte et le filet, un accompagnement et une sauce au choix
Positioned between the rib and tenderloin, served with your choice of one side and one house-made sauce

LES SUPPLÉMENTS GARNITURES 6.-

Purée de pomme de terre - **Potatoes purée**
Légumes de saison grillés - **Seasonal grilled vegetables**
Frites de pommes de terre - **French fries**
Frites de patate douce - **Sweet potato fries**
Salade verte - **Green salad**

LES SUPPLÉMENTS SAUCES

Sauce au beurre maître d'hôtel - **Maitre d'hôtel butter sauce** 3.-
Sauce aux Morilles - **Morels sauce** 6.-
Jus de viande - **Meat gravy** 3.-
Trio de sauces - **Trio of sauces** 10.-

SÉLECTION DE BŒUFS MATURÉS DE NOTRE CAVE

CARRÉ DE BŒUF ANGUS MATURÉ 19.-/100gr *

Carré de bœuf Angus élevé en Suisse sélectionné pour sa finesse de persillage

Angus rib rack from Swiss farms, carefully selected for its delicate marbling and superior quality

CARRÉ DE BŒUF LIMOUSIN MATURÉ 16.-/100gr *

Le carré de bœuf de race Limousine élevé en Suisse est une viande appréciée pour sa tendreté et sa saveur

The rib rack from Limousin cattle raised in Switzerland is prized for its tenderness and flavor

CARRÉ DE BŒUF CHAROLAISE MATURÉ 20.-/100gr *

Race emblématique de Bourgogne, délicate par sa tendreté exceptionnelle, offrant une profondeur de saveur élégante et pure.

Renowned French breed from Burgundy, delicate and exceptional tenderness, delivering a pure and elegant depth of flavour

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Choix de deux accompagnements et deux sauces

Served with your choice of two sides and two house-made sauce

** Pièce disponible à partir de 1kg*

LES SUPPLÉMENTS GARNITURES 6.-

Purée de pomme de terre - **Potatoes purée**
Légumes de saison grillés - **Seasonal grilled vegetables**
Frites de pommes de terre - **French fries**
Frites de patate douce - **Sweet potato fries**
Salade verte - **Green salad**

LES SUPPLÉMENTS SAUCES

Sauce beurre maître d'hôtel - **Butter maitre d'hôtel sauce** 3.-
Sauce aux morilles - **Morels sauce** 6.-
Jus de viande - **Meat gravy** 3.-
Trio de sauces - **Trio of sauces** 10.-

PRIX NETS EN FRANCS SUISSES, TAXES ET SERVICE COMPRIS | NET PRICES IN SWISS FRANCS, TAXES AND SERVICE INCLUDED

NOUS VOUS INVITONS À NOUS COMMUNIQUER D'ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES | PLEASE KINDLY INFORME US OF ANY FOOD ALLERGIES

NOS DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES 16.-

Sélection de fromages à la découpe

Selection of sliced cheeses

CŒUR COULANT FAIT MAISON 14.-

Accompagné d'une boule de glace vanille

Homemade chocolate fondant served with a scoop of vanilla ice cream

DUO D'AGRUMES 14.-

Panna cotta à la clémentine, coulis à l'orange, clémentine brûlée, meringue

Clementine panna cotta, orange coulis, braised clementine, meringue

TIRAMISU AUX MARRONS 15.-

Biscuit boudoir, crème de marron d'Ardèche et éclats de marron frais et glacés

Ladyfinger sponge with Ardèche chestnut cream and shards of fresh and candied chestnuts

TROIS CHOCOLAT 15.-

Panna cotta au chocolat blanc et Baileys, mousse au chocolat au lait, tuile de chocolat noir

White chocolate and Baileys panna cotta, milk chocolate mousse, dark chocolate tuile

TARTE AU CITRON DU JARDIN 16.-

Financier au citron, crème pâtissière au citron, yuzu, marmelade de citron Meyer, meringue française

Lemon financier, lemon pastry cream, yuzu, Meyer lemon marmalade, French meringue

CHAMPAGNE OU CAFÉ GOURMAND 29.- / 16.-

Champagne or gourmet coffee

SORBETS & GLACES ARTISANALES 5.- 1 Boule

GLACES

Chocolat - **Chocolate**

Yaourt fruits des bois - **Mixed berry yogurt**

Vanille - **Vanilla**

Caramel beurre salé - **Salted caramel**

SORBETS

Citron vert - **Lime**

Pomme verte - **Green apple**

Fruit exotique - **Exotic fruit**

Noix de coco - **Coconut**

PRIX NETS EN FRANCS SUISSES, TAXES ET SERVICE COMPRIS | NET PRICES IN SWISS FRANCS, TAXES AND SERVICE INCLUDED

NOUS VOUS INVITONS À NOUS COMMUNIQUER D'ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES | PLEASE KINDLY INFORME US OF ANY FOOD ALLERGIES