



**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*

# TAPAS

**\* Disponible uniquement à partir de 18h00**

*\* Available only from 6 pm*

**BAO DE CHICHARRÓN 16.- 2pcs**

*Poitrine de porc confite et frite, condiment pico de gallo*

**Confit and fried pork belly, pico de gallo condiment**

**OS À MOELLE 18.- 3pcs**

*Os à moelle accompagnés de pain grillé et persillade*

**Roasted bone marrow with grilled bread and parsley-garlic condiment**

**POULPE FRIT 18.-**

*Poulpe frit accompagné d'une sauce aïoli et citron*

**Fried octopus with aioli and lemon sauce**

**GUACAMOLE 14.-**

*Guacamole servi avec des nachos croustillants*

**Guacamole served with crispy nachos**

**MALAKOFF 16.- 5 pcs 20.- 10 pcs**

*Beignet de Gruyère, condiment de moutarde truffé*

**Gruyère beignet, truffled mustard condiment**

**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**

**PLANCHE DE TAPAS / TAPAS PLATTER 35.-**

*Sélection de tapas selon choix du chef*

**Chef's tapas selection**

# MENU DÉCOUVERTE 75.-

Supplément fromage : +12 CHF

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

🌿 *Déclinaison végétarienne disponible*

OU

TATAKI DE SAUMON AU YUZU-PONZU

---

VOLAILLE & PACCHERI FARCI

OU

POULPE À LA GALICIENNE

OU

COQUILLETES TRUFFÉES

🌿 *Déclinaison végétarienne disponible*

---

TIRAMISU AUX MARRONS

OU

TARTE AU CITRON DU JARDIN

OU

CHARIOT DE FROMAGES

# NOS ENTRÉES

## TATAKI DE SAUMON AU YUZU-PONZU 28.-

Tataki de samon, *salade wok de chou chinois, carotte, oignon rouge et pois mange-tout*  
**Salmon Tataki, wok-style salad of Chinese cabbage, carrot, red onion, and snow peas**

## 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**

## VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR 24.-

 **Déclinaison végétarienne disponible**

Écrevisse, fricassée de topinambour au persil, huile de crustacés  
**Crayfish, parsley Jerusalem artichoke fricassée, shellfish oil**

## CROUSTILLANT DE BOEUF 24.-

Croustillant d'effiloché de boeuf, râpée de Gruyère, gel d'oignon blanc, avocat relevé, salade de mâche  
**Crispy pulled beef, Grated Gruyère cheese, white onion gel, spiced avocado, lamb's lettuce salad**

## CARPACCIO DE SAINT - JACQUES 34.-

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

# NOS PLATS

## DE LA MER AU JARDIN

### FILET DE SAINT PIERRE 48.-

*Filet de Saint Pierre, déclinaison d'artichaut, beurre blanc façon barigoule, gnocchis*  
**John Dory fillet, Artichoke variations, barigoule-style beurre blanc, gnocchi**

### POULPE À LA GALICIENNE 42.-

*Poulpe grillé, pomme de terre vapeur safranée, olive Taggiashe, émulsion paprika fumé, céleri croquant*  
**Grilled octopus, saffron-steamed potatoes, Taggiasca olives, smoked paprika emulsion, lightly crunchy celery**

### 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

### COQUILLETTES TRUFFÉES 🌿 (VG) 38.-

*Coquillettes, gruyère, truffe noire, siphon Mornay*  
**Coquillettes pasta, ham, Gruyère, Melanosporum black truffle, Mornay foam**

**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**

# DE LA TERRE AU JARDIN

## COQUILLETTES TRUFFÉES 40.-

Coquillettes, jambon, gruyère, truffe noire Melanosporum, jus de veau, siphon Mornay  
**Coquillettes pasta, ham, Gruyère, Melanosporum black truffle, veal jus, Mornay foam**

## CHICKEN BURGER 39.-

Volaille grillée, avocat, tomate, vacherin fribourgeois, sucrose, sauce barbecue au miel  
**Grilled Chicken, Avocado, tomato, Vacherin Fribourgeois cheese, baby romaine, honey barbecue sauce**

## VOLAILLE & PACCHERI FARCI 42.-

Suprême de volaille jaune rôtie, paccheri farci à la ricotta, champignons et épinards  
**Roasted yellow chicken supreme, paccheri stuffed with ricotta, mushrooms, and spinach**

## COCHON CROUSTILLANT 42.-

Accompagné de chou à l'étuvé, lard croustillant, pommes de terre sarladaises  
**Served with braised cabbage, crispy bacon, and Saladaises potatoes**

## FILET DE BOEUF À LA TRUFFE 48.-

Accompagné d'un gratin de macaronis à la tapenade de truffe, cardon de Genève glacé, jus de bœuf  
**Served with a macaroni gratin with truffle tapenade, glazed Geneva cardoon, and beef jus**

## 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 poivres verts - **Green peppercorn sauce** 3.-  
Sauce aux Morilles - **Morels sauce** 6.-  
Trio de sauces - **Trio of sauces** 10.-

# SÉLECTION DE BŒUFS MATURÉS DE NOTRE CAVE

## **CARRÉ DE BOEUF 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 BOEUF SIMMENTAL MATURÉ 20.-/100gr \***

*Originaire des Alpes et élevé en Suisse, ce carré de Simmental offre une viande persillée à la texture onctueuse*

*Originating from the Alps and raised in Switzerland, this Simmental rib rack is beautifully marbled with a tender texture*

## **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.-  
Sauce aux poivres verts - **Green peppercorn sauce** 3.-  
Trio de sauces - **Trio of sauces** 10.-

# 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***

## 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***

## 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***

## CRÈME BRÛLÉE 15.-

*Crème brûlée à la vanille de Madagascar*

***Madagascar vanilla crème brûlée***

## 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***