



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

COQUILLETTES 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 saumon, 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

CARPACCCIO 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 Taggiasche, 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

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, sucrine, 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 Salardaises 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 BOŒUFS 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 *

Originnaire 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