



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 THYME

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.-

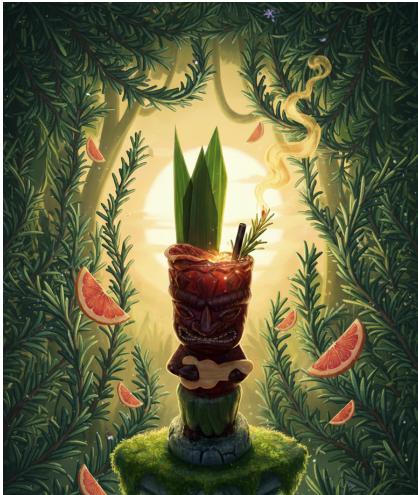
## ROSEMARY WHISPER

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 rhum 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 rhum 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.-



## SACy 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.



## 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.

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

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

## VIN ROUGE

GENÈVE - PINOT NOIR "Centaure" - Domaine du centaure 2021	13.-
CHOREY-LÈS-BEAUNE - Domaine Arnoux 2023	14.-
PAYS D'OC IGP - SYRAH "Le Versant"- Vignobles Foncalieu 2023	11.-
BORDEAUX - Frank Phélan, Saint-Estèphe - Château Phélan Ségur 2019	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.-
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉE	24.-

<b>EAUX</b>	<b>75cl</b>
<i>Eau plate, eau gazeuse filtrée</i>	5.-
<b>SOFTS</b>	<b>33cl</b>
<i>Coca cola, coca Zero, sprite, ice tea, perrier</i>	6.-
<i>Tonic, ginger beer, ginger ale</i>	6.-
<i>San bitter ( 25cl)</i>	6.-
<i>Red bull</i>	6.-
<b>JUS DE FRUITS</b>	<b>25cl</b>
<i>Orange, mangue, ananas, maracuja , pomme, tomate</i>	5.-
<b>BOISSONS CHAUDES</b>	
<i>Ristretto, espresso, café</i>	4.-
<i>Thé, infusion NEWBY TEA</i>	5.-
<i>Cappuccino, renversé</i>	4.5.-
<i>Caffé frappé</i>	6.5.-

Spiritueux

<b>VODKA</b>	<i>4cl</i>	<b>TEQUILA</b>	<i>4cl</i>
<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>	<i>4cl</i>	<b>WHISKY</b>	<i>4cl</i>
<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.-

<b>RHUM</b>	<b>4cl</b>	<b>DIGESTIFS</b>	<b>4cl</b>
<i>Pampero especial</i>	14.-	<i>Baileys</i>	12.-
<i>Havana 3 ans</i>	16.-	<i>Limoncello</i>	12.-
<i>Havana especial añejo</i>	18.-	<i>Get 27</i>	12.-
<i>Havana 7 ans</i>	22.-	<i>Grand Marnier</i>	14.-
<i>Diplomatico</i>	20.-	<i>Amaretto</i>	14.-
<i>Plantation XO</i>	26.-	<i>Williamine</i>	16.-
<i>Zacapa 23 ans</i>	32.-	<i>Abricotine</i>	16.-
<b>COGNAC</b>		<i>Moitié-Moitié</i>	16.-
<i>Martell cordon bleu</i>	48.-	<i>Chartreuse verte</i>	18.-
<i>Hennessy VS</i>	22.-	<b>BIÈRES</b>	
<i>Hennessy XO</i>	55.-	<i>Embuscade IPA</i>	10.-
<b>ARMAGNAC</b>		<i>Zepp blonde lager</i>	10.-
<i>JeanLuc Lapeyre VSOP</i>	16.-	<i>Moonshine blanche</i>	10.-
		<i>Peroni 0% ( sans alcool )</i>	6.-
		<i>Singha (bière Thaïlandaise)</i>	8.-

\*Supplément sodas + 2.50.-

Une petite faim

# **TAPAS**

\* Disponible uniquement à partir de 18h00

**BAO DE CANARD 16.- 2pcs**

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

**OS À MOELLE 18.- 3pcs**

Os à moelle accompagnés de pain grillé et persillade

**POULPE FRIT 18.-**

Poulpe frit accompagné d'une sauce aïoli et citron

**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