



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.-

SCARLET GARDEN

Le romarin libère ses arômes herbacés, soutenus par la chaleur du whisky. Le Campari y trace une amertume raffinée, délicatement arrondie par le sirop d'abricot et éclairée d'une fraîcheur vive et équilibrée.

Rosemary releases its herbal aromas, carried by the warmth of whisky. Campari weaves in a refined bitterness, gently rounded by apricot syrup and lifted by a bright, well-balanced freshness.



18.-



TIKI ON THE BEACH

Un éclat herbacé d'estragon s'ouvre sur la chaleur du rhum épice. La liqueur de gingembre apporte du relief, le sirop de pain d'épices adoucit, tandis que la mangue et la passion signent une finale exotique et équilibrée.

A herbal burst of tarragon opens onto the warmth of spiced rum. Ginger liqueur adds depth, gingerbread syrup softens the palate, while mango and passion fruit create an exotic, well-balanced finish.

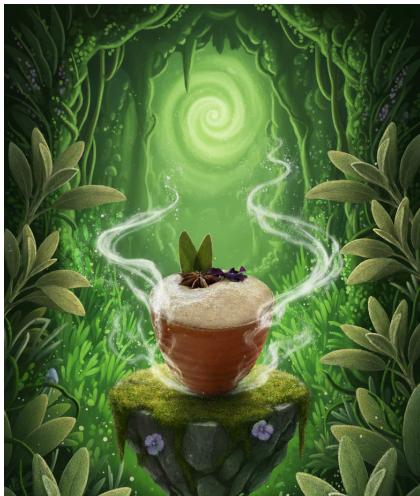
20.-

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.-



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.-

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.-



SPICY 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.-

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.-

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.-

TROPICAL PARADISE

Aloé vera et ananas se rencontrent dans une évasion tropicale. La douceur aérienne du coco et la rondeur du sirop de pistache signent une finale fraîche et gourmande.

Aloe vera and pineapple meet in a tropical escape. The airy sweetness of coconut and the smoothness of pistachio syrup create a fresh, indulgent finish.

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.-

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	<i>4cl</i>	TEQUILA	<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.-
GIN	<i>4cl</i>	WHISKY	<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.-

RHUM	4cl	DIGESTIFS	4cl
<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.-
COGNAC		<i>Moitié-Moitié</i>	16.-
<i>Martell cordon bleu</i>	48.-	<i>Chartreuse verte</i>	18.-
<i>Hennessy VS</i>	22.-	BIÈRES	
<i>Hennessy XO</i>	55.-	<i>Embuscade IPA</i>	10.-
ARMAGNAC		<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 CHICHARRÓN 16.- 2pcs

Poitrine de porc confite et frite, condiment pico de gallo

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

GUACAMOLE 14.-

Guacamole servi avec des nachos croustillants

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