



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

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

SALADE DE SAISON 18.-

Une salade fraîche et gourmande, préparée avec de beaux produits de saison, au gré des arrivages
A fresh and flavorful salad, prepared with beautiful seasonal ingredients, depending on daily availability

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

LINGUINE À LA TRUFFE 🍄 38.-

Linguine à la truffe, truffe fraîche noire Melanosporum
Linguine with truffle, fresh black Melanosporum truffle

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

ORECCHIETTE TRUFFÉES 38.-

Orecchiette, jambon, Gruyère, truffe noire Melanosporum, jus de veau, siphon Mornay
Orecchiette pasta, ham, Gruyère cheese, black Melanosporum 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 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 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 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