



**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*

## **FOCACCIA À LA MORTADELLE 19.-**

*Mortadelle, pistaches, mozzarella, roquette et pesto de pistache*  
**Mortadella, pistachios, mozzarella, arugula and pistachio pesto**

## **BROCHETTES DE SAUMON 16.- 3pcs**

*Mariné au sésame, soja, gingembre et citronnelle et sa sauce teriyaki aux fruits rouges*  
**Marinated salmon skewers with sesame, soy, ginger and lemongrass, served with a red berry teriyaki sauce**

## **POULPE FRIT 18.-**

*Poulpe frit accompagné d'une sauce aïoli safranée*  
**Fried octopus served with a saffron aioli sauce**

## **HOUMOUS DE MAÏS 14.-**

*Houmous de maïs aux épices cajun, tahini et cancha, servi avec des nachos croustillants*  
**Corn hummus with cajun spices, tahini and cancha, served with crispy nachos**

## **SARDINES 22.-**

*Sardines de Galice millésimées 2025 de Manuel Lao, accompagnées de pains grillés et de beurre demi-sel*  
**Vintage 2025 Galician sardines by Manuel Lao, served with toasted bread and salted butter**

## **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

ASPERGES VERTES & SON OEUF CROUSTILLANT

OU

TARTARE DE THON & AVOCAT

---

CAILLE EN CRAPAUDINE

OU

BAR RÔTI

OU

LINGUINE AUX ASPERGES & MORILLES

---

RIZ AU LAIT & SON CROUSTILLANT

OU

TARTE AU CITRON DU JARDIN

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

# NOS ENTRÉES

## **ASPERGES VERTES & SON OEUF CROUSTILLANT 26.-**

*Fricassée d'asperges vertes, morilles au vin jaune, œuf kadaïf, sucs d'épinards et condiment citron*  
**Green asparagus fricassée, morels with vin jaune, kadaïf egg, spinach jus and lemon condiment**

## **BURRATA & ASPERGES 24.-**

*Burrata, asperges vertes en vinaigrette, huile d'olive citronnée et fleur de sel*  
**Burrata with green asparagus in vinaigrette, lemon-infused olive oil and fleur de sel**

## **TARTARE DE THON & AVOCAT 26.-**

*Tartare de thon yellowfin, avocat, oignons confits, avocat en tempura et sa crème de curry*  
**Yellowfin tuna tartare with avocado, confit onions, tempura avocado and its curry cream**

## **SOUPE DE POISSON DE ROCHE 22.-**

*Soupe de poisson de roche au basilic thaï, gingembre et citronnelle, accompagnée d'une tartine briochée de rillettes de crabe*  
**Rockfish soup with Thai basil, ginger and lemongrass, served with a brioche toast topped with crab rillettes**

## **RAVIOLES D'AGNEAU 28.-**

*Ravioles de riz farcies à l'agneau confit, crème de carotte, chips de carotte et jus corsé*  
**Rice ravioli filled with confit lamb, carrot cream, carrot chips and a rich jus**

## **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 BAR 42.-**

*Crème d'artichaut, artichauts glacés, palets de pommes de terre rôtis et jus de têtes de crustacés*  
**Artichoke cream, glazed artichokes, roasted potato patties and crustacean head jus**

### **LINGUINE À LA CIGALE DE MER 39.-**

*Linguine à la cigale de mer, bisque de crustacés, gingembre et citronnelle*  
**Linguine with slipper lobster, shellfish bisque, ginger and lemongrass**

### **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 AUX ASPERGES & AUX MORILLES 39.-**

*Linguine aux asperges, morilles et parmesan*  
**Linguine with asparagus, morels and parmesan**

# DE LA TERRE AU JARDIN

## RIS DE VEAU 38.-

Ris de veau croustillant au romarin, gratin de macaronis aux morilles, broccoletti rôtis et sauce aux morilles  
**Crispy sweetbreads with rosemary, macaroni gratin with morels, roasted broccolini and morel sauce**

## BURGER D'ÉFFILOCHÉ DE BOEUF 34.-

Burger d'effiloché de bœuf, sucrine, oignons rouges en pickles, cheddar et mayonnaise au curry, accompagné de frites  
**Pulled beef burger with baby gem lettuce, pickled red onions, cheddar and curry mayonnaise, served with fries**

## CAILLE EN CRAPAUDINE 42.-

Caille en crapaudine au beurre d'escargot, mousseline de pommes de terre, champignons à la grecque et condiment ail noir  
**Spatchcock quail with snail butter, potato mousseline, Greek-style mushrooms and black garlic condiment**

## FILET DE BOEUF 48.-

Accompagné d'asperges blanches poêlées, gnocchis glacés, tuile de parmesan, jus de veau  
**Served with sautéed white asparagus, glazed gnocchi, Parmesan tuile and veal jus**

## ONISHI WAGYU A5 127.- 150gr

Supplément: 85.- / 100gr

Originaire du Japon, cette viande au persillage incomparable est accompagnée de broccoletti rôtis et d'une sauce au choix  
**Originating from Japan, this meat with exceptional marbling is served with roasted broccolini and a sauce of your choice**

# DE NOTRE CAVE DE MATURATION

## 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**

## À PARTAGER

**\* Pièce disponible à partir de 1kg**

## 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**

### LES SUPPLÉMENTS GARNITURES 6.-

Pommes grenailles au beurre d'escargot - **Baby potatoes with snail butter**  
Légumes grillés - **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.-  
Chimichurri - **Chimichurri** 3.-  
Trio de sauces - **Trio of sauces** 10.-

# NOS DESSERTS

## **ASSIETTE DE FROMAGES 16.-**

*Sélection de fromages*

**Selection of cheeses**

## **CŒUR COULANT FAIT MAISON 14.-**

*Accompagné d'une boule de glace vanille*

**Homemade chocolate fondant served with a scoop of vanilla ice cream**

## **RIZ AU LAIT & SON CROUSTILLANT 15.-**

*Riz au lait, riz vénéré soufflé et chips de riz vénéré, coulis de fruits rouges*

**Rice pudding, puffed black rice and black rice crisps, red berry coulis**

## **TARTE AU CITRON DU JARDIN 16.-**

*Financier au citron, crème pâtissière au citron, yuzu, perle de yuzu, meringue française*  
**Lemon financier, lemon pastry cream, yuzu, Meyer lemon marmalade, French meringue**

## **CHOU PISTACHE-RHUBARBE 16.-**

*Chou garni d'une compotée de rhubarbe et d'une crème diplomate à la pistache*

**Choux pastry filled with rhubarb compote and pistachio diplomate cream**

## **CHAMPAGNE OU CAFÉ GOURMAND 29.- / 16.-**

**Champagne or Gourmet coffee**

## **SORBETS & GLACES ARTISANALES 5.- 1 Boule**

### GLACES

Chocolat - **Chocolate**

Yaourt - **Yogurt**

Vanille - **Vanilla**

Caramel beurre salé - **Salted caramel**

### SORBETS

Citron vert - **Lime**

Mangue - **Mango**

Fraise - **Strawberry**

Noix de coco - **Coconut**