



JARDIN DE PENTHES
RESTAURANT EXTRAORDINAIRE

Cocktails

Entrez dans un écrin de saveurs, où chaque cocktail brille comme une gemme précieuse — capturant la lumière, éveillant les sens et transformant chaque instant en expérience

Step into a jewel box of flavors, where each cocktail shines like a precious gem —capturing the light, awakening the senses, and transforming every moment into an experience

Russell

Chef barman



EMERAUDE

Émeraude, pierre vive au vert éclatant, marie vodka, melon et litchi, rafraîchis de citron, menthe et prosecco.

Emerald, a vivid green gem, blends vodka, melon and lychee, lifted with lemon, mint and a touch of prosecco.

18.-



RUBIS

Rubis, gemme rouge intense, unit pisco, raisin et liqueur Mangalore, adoucis d'une touche d'agave.

Ruby, a deep red gem, combines pisco, grape and Mangalore liqueur, softened with a hint of agave.

19.-



Onyx

Onyx, pierre noire profonde, associe Laphroaig whisky fumé, érable et Angostura, marqués d'un voile de charbon.

Onyx, a deep black stone, pairs smoky Laphroaig whisky, maple sirup and Angostura, finished with a veil of charcoal.

20.-



TOPAZE

Topaze, pierre dorée aux reflets tropicaux, mêle rhum coco, mangue et falernum, relevés de citron.

Topaz, a golden tropical gem, mixes coconut rum, mango and falernum, brightened with lemon.

18.-



AMBRE

Ambre, pierre chaude et lumineuse, révèle rhum épicé, amaretto et espresso, liés par une note de crème brûlée.

Amber, a warm glowing stone, reveals spiced rum, amaretto and espresso, wrapped in a crème brûlée note.

18.-



OBSIDIENNE

Obsidienne, pierre volcanique mystérieuse, entremêle mezcal fumé, Aperol, jasmin, citron et Chartreuse verte.

Obsidian, a mysterious volcanic stone, intertwines smoky mezcal, Aperol, jasmine, lemon and green Chartreuse.

23.-



JADE

Jade, pierre verte éclatante, associe tequila, Ancho Reyes verde et kiwi, relevés de citron et d'une mousse exotique.

Jade, a vibrant green stone, blends tequila, Ancho Reyes verde and kiwi, lifted with lemon and exotic foam.

20.-

OR



Or, métal précieux à l'éclat pur, réinvente la Piña Colada avec rhum, coco et vanille, éclairés de citron.

Gold, a precious radiant metal, reinvents Piña Colada with rum, coconut and vanilla, brightened with lemon.

18.-



BIJOU

Bijou, pierre précieuse aux reflets profonds, revisite le Negroni avec gin, Antica Formula et Chartreuse verte.

Jewel, a deep-toned precious gem, revisits the Negroni with gin, Antica Formula and green Chartreuse.

20.-



LA CRÉATION DU JARDIN

Ce cocktail est le vôtre : une composition sur mesure inspirée de vos préférences, de vos envies du moment

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.

P.S.: Please let us know about any allergies.

21.-

Mocktails



AMÉTHYSTE

Améthyste, pierre violette envoûtante, mêle gin sans alcool, cranberry et raisin, relevés de citron et de violette.

Amethyst, a captivating violet stone, blends alcohol-free gin, cranberry and grape, lifted with lemon and violet.

16.-

QUARTZ ROSE

Quartz Rose, pierre douce et lumineuse, associe pamplemousse, raisin et fruits rouges, relevés de citron et de ginger ale.

Rose Quartz, a soft luminous stone, mixes grapefruit, grape and red berries, lifted with lemon and ginger ale.

14.-





GRENAT

Grenat, pierre rouge profonde, unit Martini Vibrante, ananas et myrtille, réveillés de citron et d'épices.

Garnet, a deep red stone, combines Martini Vibrante, pineapple and blueberry, enhanced with lemon and spices.

15.-



SAPHIR

Saphir, pierre bleue éclatante, marie pomme, corossol et citron, sublimés par une touche de curaçao bleu.

Sapphire, a bright blue gem, blends apple, soursop and lemon, enhanced with a touch of blue curaçao.

16.-