



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*

MINI CROQUE AU SAUMON FUMÉ 16.-

Mini croque farci au saumon fumé, ricotta à la ciboulette, citron et jeunes pousses

Mini croque filled with smoked salmon, chive ricotta, lemon, and baby leaves

BROCHETTES DE VOLAILLE 18.- 3pcs

Haut de cuisse de volaille mariné au thym et au citron, yaourt citron-ciboulette, cébette et oignons frits

Marinated chicken thigh with thyme and lemon, lemon-chive yogurt, spring onion, and crispy fried onions

JOUES DE LOTTE FRITES 18.-

Joues de lotte marinées en escabèche puis frites, mayonnaise à l'estragon et zestes de bergamote

Marinated Monkfish cheeks escabeche-style, then fried, served with tarragon mayonnaise and bergamot zest

HOUMOUS AU POIVRONS CARAMELISÉS 14.- 🌱

Houmous Pois chiches et poivrons caramélisés, sauce tahini, citron et coriandre, servi avec des nachos croustillants

Chickpeas and caramelized bell peppers blended with tahini, lemon, and coriander, served with crispy nachos

POULPE À LA MÉDITERRANÉENNE 21.-

Poulpe mariné à l'huile d'olive, persil, paprika, ail et citron, servi avec un aïoli

Octopus marinated with olive oil, parsley, paprika, garlic and lemon, served with aioli

SARDINES 22.-

Sardines de Galice millésimées 2025 de Manuel Lago, accompagnées de pains grillés et de beurre demi-sel

Vintage 2025 Galician sardines by Manuel Lago, 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.-

TOMATES & BURRATA 

OU

TARTARE DE THON & AVOCAT

PAUPIETTE DE VEAU

OU

POULPE À LA GALICIENNE

OU

LINGUINE À LA PROVENÇALE 

RIZ AU LAIT & SON CROUSTILLANT

OU

DOUBLE CRÈME & FRAISES

NOS ENTRÉES

TOMATES & BURRATA 24.-

Tomates cerises, burrata, gel de framboise, framboises fraîches, sauce datterino
Cherry tomatoes, burrata, raspberry gel, fresh raspberries and datterino tomato sauce

MOZZARELLA FARCIE 24.-

Mozzarella di Bufala farcie d'une vierge de tomates aux pignons de pin, accompagnée d'une sauce vitello fumée
Mozzarella di Bufala stuffed with tomato vierge and pine nuts, served with a smoked vitello sauce

TARTARE DE THON ROUGE & AVOCAT 26.- / FORMAT PLAT : 39.-

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

TARTARE DE FILET DE BOEUF 28.- / FORMAT PLAT : 42.-

Tartare de bœuf au couteau, préparé et assaisonné, accompagné d'une salade verte
Hand-cut beef tartare, prepared and seasoned, served with a green salad

POULPE CHIMICHURRI 28.-

Poulpe servi froid, mariné au chimichurri, caviar d'aubergine, saladine de fenouil à l'aneth et à l'orange
Cold octopus marinated with chimichurri, eggplant caviar, fennel salad with dill and orange

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

ESPADON MI-CUIT 43.-

Espadon mi-cuit au beurre batayaki, ratatouille traditionnelle et palets de patate douce rôtis au beurre
Seared swordfish with batayaki butter, traditional ratatouille and butter-roasted sweet potato medallions

LINGUINE À LA VONGOLE 39.-

Linguine liées à une marinière de coques et de palourdes, persil frais et échalote
Linguine tossed in a cockle and clam marinière sauce with fresh parsley and shallot

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 PROVENÇALE 🌱 32.-

Linguine liées à une sauce datterino, câpres frites, olives Taggiasca et persil frais
Linguine tossed in a datterino tomato sauce, with fried capers, Taggiasca olives and fresh parsley

DE LA TERRE AU JARDIN

BURGER D'ÉFFILOCHÉ DE BOEUF 38.-

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

PAUPIETTE DE VEAU 44.-

Paupiette de veau rôtie et laquée au jus, chanterelles, accompagnée de tagliatelles fraîches
Roasted veal paupiette glazed with its jus, chanterelle mushrooms, served with fresh tagliatelle

FILET DE BOEUF 48.-

Accompagné de brocolis rôtis, purée de brocolis, brocolis crus râpés, gnocchis poêlés et sauce Choron
Beef fillet served with roasted broccoli, broccoli purée, grated raw broccoli, pan-seared gnocchi and Choron sauce

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.-

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.-

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

NOS DESSERTS

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

DOUBLE CRÈME & FRAISES 14.-

Double crème de Gruyère, fraises fraîches au basilic et éclats de meringue

Gruyère double cream, fresh strawberries, and meringue

CHAMPAGNE OU CAFÉ GOURMAND 29.- / 16.-

Champagne or Gourmet coffee

L'AFFOGATO 10.-

Glace vanille, espresso, amaretto ou frangelico (+ ch 4.-)

Vanilla ice cream, espresso, amaretto or frangelico liquor (+ ch 4.-)

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**