



JARDIN DE PENTHES
RESTAURANT EXTRAORDINAIRE

Au Jardin de Penthes, chaque repas est une escale. Dans un cadre unique imaginé par Pascal & Stéphane Pupillo, le Chef Thomas Hubert sublime les produits de saison avec créativité et élégance. Une cuisine pensée comme un voyage, où chaque assiette invite à savourer pleinement l'instant.

At Le Jardin de Penthes, every meal is a journey. In a unique setting imagined by Pascal & Stéphane Pupillo, Chef Thomas Hubert showcases seasonal ingredients with creativity and elegance. A cuisine conceived as a journey, where each dish invites you to savour the moment.

Bon appétit

TAPAS

*** Disponible uniquement à partir de 18h00**

** Available only from 6 pm*

GUACAMOLE 16.-

Servi avec des nachos croustillants

Served with crispy nachos

BOUCHÉES DE GAMBAS CROUSTILLANTES 20.-

Mousseline de gambas panée à l'anglaise, sauce dynamite

Prawn mousseline, traditionally breaded, served with dynamite sauce

L' OEUF CRÉMEUX 18.-

Crémeux de jaune d'œuf comme à la coque, crème de cèpes au cognac et ses mouillettes au lard colonnata

Soft-cooked egg yolk cream, porcini mushroom cream with Cognac served with Lardo di Colonnata soldiers

HOT DOG DE POULPE 18.- 2 pcs

Petites navettes garnies d'une farce de poulpe, échalotes, céleri, ail & sauce andalouse

Mini brioche rolls filled with octopus, shallots, celery and garlic, served with Andalusian sauce

BAO SNACKÉ DE SECRETO IBÉRIQUE 22.- 2 pcs

Bao de secreto de Patanegra, sauce teriyaki & wakamé

Iberian pork secreto seared bao, teriyaki sauce & wakame

LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS 14.-

Légumes grillés marinés à l'huile d'olive & vinaigre Barolo

Grilled vegetables marinated in olive oil and Barolo vinegar

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 16.- 3 pcs 24.- 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 MIXTE/ MIXED PLATTER 45.-

Sélection de charcuteries et fromages

Selection of cured meats and cheeses

MENU DÉCOUVERTE 75.-

FOIE GRAS POÊLÉ

OU

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES 

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

OU

SANDRE RÔTIE

OU

RISOTTO AUX CÈPES 

BABA À LA PIÑA COLADA

OU

CARPACCIO DE POIRE BELLE HÉLÈNE

OU

ASSIETTE DE FROMAGES

NOS ENTRÉES

TARTARE DE CHANTERELLES & SON OEUF PARFAIT 24.-

Tartare de chanterelles au vinaigre Barolo, œuf parfait, noisettes
Chanterelle mushroom tartare with Barolo vinegar, perfect egg, hazelnuts

FOIE GRAS POÊLÉ 28.-

Foie gras poêlé sur toast, balsamique cherry, chutney de fruits rouges
Pan-seared foie gras on toast, balsamic cherry & red berry chutney

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES 26.-

Velouté de châtaignes, fricassée de cèpes, éclats de marrons séchés
Chestnut velouté, porcini mushroom fricassée, dried chestnuts

SMØRREBRØD & SA BROUILLADE D'OEUF CRÉMEUSE 28.-

Smørrebrød (tartine nordique), brouillade d'œuf crémeuse & pomme verte, sardine fumée à la japonaise, oignons frits
Smørrebrød (Nordic bread), creamy scrambled eggs with green apple, japanese-style smoked sardine, crispy fried onions

SALADE DE LÉGUMES 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

SANDRE RÔTIE 43.-

Sandre rôti au beurre noisette, cœur d'artichaut, mousseline et chips de pomme de terre, beurre blanc à l'aneth
Roasted pike-perch with brown butter, artichoke heart, potato mousseline and crisps, dill beurre blanc

LIEU JAUNE 40.-

Servi avec une déclinaison de betterave, gnocchi glacés au jus de betterave, salade de Chioggia, noisettes
Pollock served with a selection of beetroot, gnocchi glazed with beetroot jus, Chioggia beet salad, hazelnuts

POULPE À LA GALICIENNE 42.-

Poulpe grillé, pomme de terre vapeur safranée, olives Taggiasche, émulsion paprika fumé, céleri croquant
Grilled octopus, saffron-steamed potatoes, Taggiasca olives, smoked paprika emulsion, lightly crunchy celery

SOLE MEUNIÈRE SAUVAGE 54.-

Sole meunière "sauvage petit bateau", 1 accompagnement au choix
Wild-caught sole meunière "petit bateau", choice of one side

DE LA FORÊT AU JARDIN

RISOTTO AUX CÈPES 34.-

Risotto aux cèpes, noisettes grillées, coulis de persil aillé
Porcini mushroom risotto, toasted hazelnuts, garlic & parsley coulis

DE LA TERRE AU JARDIN

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES 45.-

semoule aux amandes, navet, carotte & figues glacées, crémeux d'artichaut, jus d'agneau

Herb-Crusted Rack of Lamb served with almond couscous, glazed turnip, carrot & fig, creamy artichoke, lamb gravy

FILET DE BOEUF 48.-

Servi avec pomme de terre en deux façons, carotte farcie aux condiments persil, noix, ail confit et sauce bordelaise

Beef fillet served with potato two ways, stuffed Carrot with parsley, walnut, candied garlic, Bordelaise Sauce

DE NOTRE CAVE DE MATURATION

L-BONE 58.- 330gr

Servi avec un accompagnement (frites truffe & parmesan + 4.-) et une sauce au choix

Served with your choice of one side (Truffle & parmesan french fries + 4.-) and one house-made sauce

À PARTAGER

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

CARRÉ DE BOEUF ANGUS MATURÉ 19.-/100gr *

Servi avec deux accompagnements (frites truffe & parmesan + 4.-) & une sauce au choix

Served with your choice of two sides (Truffle & parmesan french fries + 4.-) & one house-made sauce

LES SUPPLÉMENTS GARNITURES

Légumes glacés - **Glazed vegetables** 8.-

Frites de pommes de terre - **French fries** 8.-

Frites à la truffe & parmesan - **Truffle & Parmesan French Fries** 12.-

Potatoes au paprika fumé - **Smoked Paprika Potatoes** 8.-

Salade verte - **Green salad** 6.-

LES SUPPLÉMENTS SAUCES

Fourme d'Ambert - **Fourme d'Ambert Cheese Sauce** 5.-

Sauce aux champignons - **Mushrooms sauce** 6.-

Chimichurri - **Chimichurri** 5.-

Sauce bordelaise - **Bordelaise Sauce** 5.-

Trio de sauces - **Trio of sauces** 14.-

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 INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 16.-

Sélection de quatre fromages suisses affinés, accompagnée d'une confiture de fruits de saison
Selection of four aged Swiss cheeses, served with seasonal fruit jam

CŒUR COULANT PRALINÉ 15.-

Moelleux au chocolat, insert praliné, duo chocolat, accompagné d'une boule de glace à la vanille
Chocolate fondant, praline center, chocolate duo, served with a scoop of vanilla ice cream

BABA À LA PIÑA COLADA 16.-

Baba imbibé au sirop façon piña colada, onctuosité piña colada
Baba soaked in piña colada syrup, creamy piña colada

CARPACCIO DE POIRE BELLE HÉLÈNE 15.-

Carpaccio de poire pochée à la vanille, sauce au chocolat, chantilly & amandes effilées
Vanilla-poached pear carpaccio, chocolate sauce, whipped cream & sliced almonds

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

CHAMPAGNE OU CAFÉ GOURMAND 29.- / 16.-

Champagne or Gourmet coffee

SORBETS & GLACES ARTISANALES 5.- 1 boule

GLACES

Chocolat - **Chocolate**

Pistache - **pistachio**

Yaourt - **Yogurt**

Vanille - **Vanilla**

Caramel beurre salé - **Salted caramel**

SORBETS

Citron vert - **Lime**

Mangue - **Mango**

Noix de coco - **Coconut**