

*Toute l'équipe du Castel de Bois Genoud est heureuse de vous présenter sa*

## CARTE DE PRINTEMPS 2017

*Valable dès le 21 mars 2017*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch      resto@boisgenoud.ch      021 648 07 07*

## Bienvenue

L'équipe du Castel de Bois Genoud se réjouit de vous accueillir. Merci d'avoir choisi de passer un moment avec nous.

Votre plaisir est notre première préoccupation.

Le cadre que nous avons le privilège de partager avec vous contribuera à vous restaurer dans le sens le plus noble du terme.

Nous mettons tout en œuvre pour créer l'harmonie de l'instant: les aliments que nous allons préparer pour vous proviennent de la ferme voisine ainsi que d'autres fournisseurs sélectionnés qui nous livrent des produits obtenus dans le respect de la nature et de la biodiversité, excluant tout recours aux produits de synthèse.

Pour votre bien-être d'après repas, nous n'interviendrons en cuisine qu'avec discrétion. Nos coulis de légumes aux herbes aromatiques, nos sauces épicées ainsi que nos fonds ; tout est fait maison avec des produits frais et un minimum de matières grasses.

Pour accompagner vos mets, des vins que nous vous proposons pour les avoir aimés. Nous recherchons constamment de nouveaux producteurs bio et biodynamiques pour satisfaire votre curiosité et vos bonheurs de connaisseurs attentifs.

Puis vous prendrez une tisane bio du jardin ou un café en toute bonne conscience: cultivés en bio certifié au Mexique, nos grains proviennent d'une coopérative de commerce équitable certifié par Max Havelaar

Nous sommes persuadés que vous saurez apprécier le repas et le montant raisonnable de l'addition: notre propos demeure de défendre une certaine qualité de vie accessible au plus grand nombre.

Merci de votre visite.

## Welcome

*Team from Castel de Bois Genoud is pleased to welcome you. Thank you for choosing to spend some time with us.*

*Your pleasure is our first concern.*

*The surrounding will contribute to revitalizing yourself in the most honorific sense of the word.*

*We do our best in order to create the harmony of the moment: the ingredients of the suggested dishes come directly from the nearby farm and other selected suppliers that deliver us products obtained in respect of the nature and biodiversity, without using synthetic products.*

*For the after-meal well-being of our guests, the kitchen team works with aromatic herbs, spicy sauces and raw products, everything is homemade with fresh ingredients and a minimum of fat.*

*For being served with your dishes, we suggest you some wines, which grapes have been selected, growing up and then bottled with a particularly meticulous attention. We are constantly searching for new organic producers for the purpose of satisfying the curiosity and sense of taste of our well-experienced guests.*

*To conclude the tasty experience you went through, we offer a large choice of bio herbal tea from the garden and coffee cultivated in respect of the organic certified concept, in Mexico. The coffee beans come from a cooperative for a fair trade by Max Havelaar.*

*We are persuaded that you will be able to appreciate the meal and the moderate amount of the bill. Our target remains to defend a quality lifestyle, accessible for a majority.*

*We thank you for visiting..*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

# Menu suggestion

## 1<sup>ère</sup> entrée

### *1st starter*

Rouleau de printemps aux légumes grillés, asperges vertes et jeunes pousses, salade du jardin et crudités, vinaigrette au tamaris et sésame

*Spring roll with grilled vegetables, green asparagus and sprouts, tamarisk vinaigrette, garden salad and raw vegetables*

ou /or

Ballotine de saumon et truite fumées à la ricotta aux herbes aromatiques, salade du jardin et crudités, chips de crevette, vinaigrette au miel, citron vert et sésame noir

*Ballotine of smoked salmon and trout with ricotta, garden salad, shrimp chips, honey, lime and black sesame vinaigrette.*

## 2<sup>ème</sup> entrée

### *2nd starter*

Carpaccio de tomate et mozzarella bio suisse et son sorbet basilic, salade du jardin et crudités, vinaigrette balsamique, pesto et pignons grillés

*Carpaccio of tomato and mozzarella, basil sorbet and balsamic reduction and grilled pine nuts*

## Mets principal

### *Main course*

Côtes d'agneau bio suisse rôties au romarin, sauce à la tapenade d'olives noires, citron confit, tomates séchées et pignons grillés

*Lamb chops roasted with rosemary, sauce with black olive tapenade, candied lemon, dried tomatoes and toasted pine nuts*

ou / or

Filet de féra du lac Léman rôti à la plancha, salsa de tomates et oignons de printemps au pesto d'ail des ours

*Féra filet from the lake roast a la plancha, tomato salsa spring onions and « ail des ours » pesto from the Bois Genoud forest*

Le mets principal peut être remplacé par un mets végétarien de la carte

*All main dishes can be replaced by a vegetarian dish à la carte*

## Dessert

### *Dessert*

Assortiment de 3 desserts maison

*Selection of 3 homemade desserts*

Menu complet 75.00 / Avec une entrée 65.00

*Full menu / One starter menu*

*Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires*

*Sans gluten (gluten free)*

*Sans lactose de (lactose free)*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

## LES ENTRÉES

### Starters

## Entrée Plat

### Starter Plate

 Salade verte du jardin <i>Green salad</i>	7.00	
 Salade mêlée du jardin et crudités <i>Garden salad of raw vegetables</i>	9.00	17.50
 Salade printanière (dents de lion ou roquette) aux asperges vertes, lard grillé et sa tomme de chèvre chaud panée, crudités et vinaigrette à l'ail des ours <i>Spring salad with asparagus, bacon and warm goat breaded Tomme, salad, raw vegetables and "ail des ours" dressing</i>	21.50	38.50
 Salade Shamaya, poulet rôti aux épices tandoori, oignons de printemps, pousses de mungo, avocat et mangue fraîche, salade du jardin et crudités, vinaigrette aux épices tandoori <i>Shamaya salad, roasted tandoori spices chicken, spring onions, mungo sprouts, avocado and fresh mango, garden salad and raw vegetables, tandoori spices vinaigrette</i>	19.50	34.00
  Tartare de bœuf mariné au soja, tamaris et miel, sésame wasabi, perles de soja, salade, crudités et toasts. <i>Organic beef tartar marinated in sweet soy sauce, sesame seed wasabi, garden salad, raw vegetables and toast</i>	20.50	36.00
 Rouleau de printemps aux légumes grillés, asperges vertes et jeunes pousses, salade du jardin et crudités vinaigrette au tamaris et sésame. <i>Spring roll with grilled vegetables, green asparagus and sprouts, tamarisk vinaigrette, garden salad and raw vegetables</i>	18.50	29.50
 Carpaccio de tomates et mozzarella et son sorbet basilic, salade du jardin et crudités, vinaigrette balsamique pesto et pignons grillés, <b>également disponible en version végan avec du tofu en lieu et place de la mozzarella</b> <i>Carpaccio of tomato and mozzarella, basil sorbet, balsamic reduction and grilled pine nuts, also available in vegan style with tofu instate of mozzarella.</i>	19.00	32.00
 Ballotine de saumon et truite fumées à la ricotta aux herbes aromatiques, salade du jardin et crudités, chips de crevette, vinaigrette au miel, citron vert et sésame noir <i>Ballotine of smoked salmon and trout with ricotta, garden salad, shrimp chips, honey, lime and black sesame vinaigrette.</i>	19.50	33.00
 Soupe de poissons de roches aux graines de fenouil, rouille et croûtons <i>Rockfish soup and fennel seeds, rouille and croutons</i>	15.00	
 Potage de légumes du jour <i>Vegetable of the day potage</i>	12.00	

Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de (lactose free)



Végétalien (Vegan)

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*



*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*




## Les mets végétariens

### *Vegetarian suggestions*

- La découverte : Flan aux trois légumes et épices,  
quenelle de manioc au curry coco et galette de céréales au tamaris  
et coulis d'ail des ours de la forêt de Bois Genoud 34.00  
*Discovery: three vegetables and spices flan, cassava quenelle with curry and  
coconut, cereal and soy galette cream of wild garlic from the forest of Bois Genoud*
-  Crumble d'aubergines, courgettes et tomates au chèvre frais  
fondant et thym frais 28.00  
*Crumble eggplant, zucchini, tomatoes and goat cheese with fresh thyme*
- Cassolette de gnocchis aux pointes d'asperges vertes,  
champignons et cœurs d'artichauts grillés, gratinée à  
la mozzarella fondante 28.00  
*Gnocchi cassolette with green asparagus mushrooms and  
hearts of grilled artichokes and melting mozzarella*
-  Risotto crémeux aux pointes d'asperges vertes, morilles et  
pignons grillés, crème d'asperges et grana padano 32.00  
*Creamy Arborio risotto with asparagus tip, morel and  
toasted pine nut, asparagus cream and grana padano*

## Assiettes enfants

### *Children's plate*

-  Tagliatelles fraîches, sauce bolognaise,  
légumes de saison et fromage râpé. 15.00  
*Fresh tagliatelle Bolognese sauce, seasonal vegetables and grated cheese*
-  Mini pizza d'épeautre aux fromages et légumes, salade et crudités 15.00  
*Mini pizza spelled with vegetables, cheese and salad*
-  Tranche de jambon rôtie, tagliatelles et légumes de saison 15.00  
*Sliced roasted ham, tagliatelle and seasonal vegetables*

Pour les enfants jusqu'à 12 ans nous pouvons réaliser la plupart des plats de notre carte  
en portion réduite.

*For children until 12, we can achieve most of the dishes on our menu in reduced portion.*

*Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires*



*Sans gluten (gluten free)*



*Sans lactose de (lactose free)*



*Végétalien (Vegan)*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*





*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*





## Les viandes

### Meat

-  Entrecôte parisienne 220g grillée aux poivres  
beurre café de Paris à la béarnaise 45.00  
*Entrecôte parisienne organic 220 gr. grilled, « béarnaise » café de paris butter*
-  Côte de veau 220gr rôtie au thym,  
sauce aux morilles, cognac et poivre vert 46.00  
*220gr bio Suisse veal chop roasted with thyme, morel, bacon, cognac and green pepper sauce*
-  Côtes d'agneau rôties au romarin, sauce à la tapenade  
d'olives noires, citron confit, tomates séchées et pignons grillés 43.00  
*Lamb chops roasted with rosemary, sauce with black olive tapenade, candied lemon, dried tomatoes and toasted pine nuts*
-  Suprême de poulet fermier rôti façon satey,  
aux noix de cajou, soja et lait de coco 42.00  
*Fanned-out of farm chicken breast roasted satay way with cashew nut, soy and coco milk*

## Les poissons

### Fish

-  Truite entière de l'Isle rôtie aux pistaches et thym frais,  
filet d'huile d'olive et demi citron (Cuisson 15min) 38.00  
*Organic whole trout from Isle crusted with roasted pistachio and fresh thyme, drizzle of olive oil and half a lemon (cooking 15min)*
-  Filet de féra du lac Léman rôti à la plancha, salsa de tomates  
et oignons de printemps au pesto d'ail des ours 39.50  
*Féra filet from the lake roast a la plancha, tomato salsa spring onions and « ail des ours » pesto from the Bois Genoud forest*
-  Sandwich de loup de mer au caviar d'artichauts et asperges  
crème de vin blanc à la truffe 42.00  
*Sandwiches of sea bass with artichokes caviar and asparagus, cream of white wine with truffle*
-  Escalope de saumon rôtie au sésame noir,  
coulis de carotte et orange au citron vert et baies de goji 38.00  
*Organic Scottish salmon steak roasted with black sesame, Carrot and orange coulis with lime and Koji berries*

Pour la féra nous mettons tout en œuvre pour vous fournir des poissons de nos lacs dès que ces derniers sont disponibles.

*For the féra we strive to provide you with fish from our lakes as soon as they are available.*

*Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires*



*Sans gluten (gluten free)*



*Sans lactose (lactose free)*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

Nos viandes et poissons sont accompagnés  
de légumes de saison et selon votre choix de :  
Céréale du jour, riz, pommes vapeurs ou tagliatelles fraîches

*Our meats and fishes come along with season vegetables and  
Cereals of the day, rice, steamed potatoes or fresh tagliatelle*

## Les pâtes fraîches

*The fresh pasta*

## Entrée Plat

*Starter Plate*

Ravioles fraîches farcies au saumon fumé et ricotta

*Fresh ravioli stuffed with smoked salmon and ricotta*

19.50

32.00

● Ravioles fraîches farcies aux légumes, pâte aux épinards

*Fresh ravioli stuffed with vegetables, spinach paste*

17.50

28.00

Ravioles fraîches farcies à l'ail des ours et ricotta

*Fresh ravioli stuffed with ricotta and wild garlic*

17.50

28.00

Ravioles Toscani fraîches farcies aux asperges, pâte au basilic

*Fresh Toscanis stuffed with asparagus, basil paste*

18.50

30.00

● Ravioles fraîches farcies au fromage de brebis, pâte au basilic

*Fresh ravioli stuffed with sheep cheese, basil paste*

18.50

30.00

## Nos pâtes sont servies avec les sauces:

*Pasta sauces suggestions*

●● Sauce tomate aux herbes aromatiques du jardin

*Tomato sauce and herbs from the garden*

● Pesto d'ail des ours de la forêt de Bois Genoud

*Homemade pesto of wild garlic from the forest of Bois Genoud*

● Crème de grana Padano

*Grana Padano cream*

*Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires*



*Sans gluten (gluten free)*



*Sans lactose (lactose free)*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

## Les desserts

### *The desserts*

- Boule de glace artisanale:  
Glaces : gingembre, vanille bourbon, infusion de cannelle 1 boule 4.90
- Sorbets : chocolat noir, framboise bio et citron bio 2 boules 8.80  
Glace ou sorbet du moment : demandez nous le parfum du moment  
*Ice made of handcrafted way:*  
*Ginger, cinnamon and vanilla ice cream*  
*Chocolate, raspberry and lemon sorbet*  
*Ice cream of the month, aske the staff for the Ice of the month*
- Mousse aux fruits de saison 9.50  
*Seasonal fruits mousse*
- Mousse au chocolat blanc caramélisé 10.50  
*Mousses white caramelized chocolate*
- Tarte aux fruits de saison 7.50  
*Season fruits pie*
- Crème brûlée 10.50  
*Crème brûlée*
- Tarte à la raisinée 8.00  
*Raisinée pie*
- Assortiment de desserts maison (mousse, tarte et glace) 12.50  
*Homemade desserts selections (Mousses, pie, icecream)*

## Les fromages

### *Cheese*

- Sélection de 3 fromages biologiques 10.00  
*Selection of 3 organics cheeses*

*Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires*



*Sans gluten (gluten free)*



*Sans lactose (lactose free)*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*



*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.  
Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.  
[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)      [resto@boisgenoud.ch](mailto:resto@boisgenoud.ch)      021 648 07 07*

## Nos suggestions boissons

### *Our drink's suggestions*

		<i>2dl</i>	<i>3dl</i>
Jus de pomme de la Ferme <i>Apple juice</i>		3.90	4.90
Thé froid Bio Alp <i>Bio alp ice tea</i>		3.90	4.90
Thé froid Bio Maison <i>Homemade ice tea</i>		3.90	4.90
NOW fresh lemon 33cl		5.50	
Sirop bio de : sureau, menthe marocaine, fraises, grenadine. <i>Organic Syrup: elderberry, Moroccan mint, strawberries and grenadine.</i>			3.90
Opalin framboises et citronnelle 33cl <i>Opalin raspberry and citronnelle 33cl</i>		6.90	
Opalin Gingembre 33cl <i>Opalin Ginger 33cl</i>		6.90	
Elixir Weleda d'argousier chaud ou froid <i>Hot or cold Sea Buckthorn elixir</i>		3.90	4.90

## Les tisanes bios

### *The Organic Herbal teas*

Roibos aux fruits : Mangue, fraise, citronnelle et fleur de soucis <i>Fruit Roibos: Mango, strawberry, lemongrass and carnation flower</i>		5.90	
Infusion du Bonheur : Thé vert 20%, pomme, orange, menthe poivrée et fleurs de bleuet. <i>Infusion of Happiness: Green tea 20%, apple, orange, peppermint and blueberry flowers</i>		5.90	
Thé réchauffant : Cynorhodon, carkadé, ronces, sauge <i>Warming up tea: rosehip, carkade, bramble, sage</i>		5.90	
Thé agréable du soir : Anis vert, marjolaine, thym citron, cannelle <i>Pleasant evening tea: green anise, marjoram, lemon thyme, cinnamon</i>		5.90	
L'inspiration du moment : Aspérule, mélisse, rose pétale, primevère <i>Inspiration of the moment: asperule, bee balm, rose petal, primrose</i>		5.90	
Verveine : Feuilles entières <i>Verbeina leaves</i>		5.90	
<b>Infusion de menthe fraîche du jardin (en fonction de la saison)</b> <i>Infusion of fresh garden plants (depending on the season)</i>		<b>5.90</b>	
Roibos de Noël : Orange, fenouil, anis, réglisse et cardamone <i>Christmas Roibos: Orange, Fennel, Anise, Licorice and Cardamon</i>		5.90	

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*



*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

## Les Bières

### *The Beer*

Bière biologique: Vollmond (33cl) <i>Organic beer « Vollmond »</i>		5.90
Pépîte, bière Pale Ale (33cl) <i>Pépîte Pal Ale</i>		7.50
Houleuse, bière blanche (33cl) <i>Houleuse white beer</i>		7.50
Tempête, bière blonde triple (33cl) <i>Tempête triple blond</i>		7.50
Chameau, bière ambrée 33cl <i>Chameau amber beer</i>		7.50
Ténébreuse, bière noire 33cl <i>Ténébreuse black beer</i>		7.50

## Les digestifs bio

### *The digestive*

	<i>2cl</i>
Grappa vieillie en barrique 8 ans, Domaine de la capitaine Begnin R. Parmelin 45.5% vol	7.50
Lie, Domaine de Beudon J. Grange Fully 43% vol	8.00
Marc, Domaine de Beudon J. Grange Fully 43% vol	8.00
Poire William, Domaine de Beudon J. Grange Fully 43% vol	8.50
Pomme, Domaine de Beudon J. Grange Fully 40% vol	8.00
Cognac Léopold Gourmel VSOP Bio Attitude 40% vol	8.50
Porto rouge GRAHM'S Natura Reserve 20% vol 4cl	5.50

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.  
Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch      resto@boisgenoud.ch      021 648 07 07*

## Les crus servis au verre

*The wines served by the glass*

### A l'apéritif ou au dessert...

**Gewurztraminer 2011 "vendanges tardives" Barmès Buecher	1dl	8.90
*Prosecco Canah Superiore DOCG, Perlage	1dl	8.50

### Les blancs

**Vinzel 2016, Chasselas, Begnins R. Parmelin	1dl	4.90
**Pinot Blanc, 2015, Réverolle, La maison du Moulin	1dl	6.10
**Féchy 2015, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50
*Les Arromans 2015, Entre-deux-mers, Bordeaux	1dl	4.90

### Les rouges

<b>Nouveau !</b> **Alizarine, Gamay 2014, Château le Rosey, Bursins	1dl	6.40
**Pinot noir Vieilles Vignes 2015, Begnins R. Parmelin	1dl	6.90
**Gamaret-Merlot en barrique 2015, Begnins R. Parmelin	1dl	7.90
**Les Lanes 2014, Domaine la Baronne Languedoc - Roussillon	1dl	6.50
**Château Falfas, 2011, Côte de Bourg, Bordeaux	1dl	8.90

### Le rosé

**Œil de Perdrix 2016, Begnins, R. Parmelin	1dl	5.50
---	-----	------

\*\*vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

\*vins de culture et de vinification biologiques

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

## Les suggestions de vins du moment :

*Vine selection of the moment*

### Les Blancs

*The whites*

**Nouveau !** \*\*Charmont, Château le Rosey, Bursins 75cl 2015 43.00

*Caractéristiques : Robe jaune paille aux reflets dorés,  
Notes végétales et minérales, accompagnées de notes de fruits blancs.  
Originalité et finesse feront de ce vin un grand moment de découverte..*

\*\*Calamin grand cru Pierre Fonjallaz Epresses 70cl 2014 48.00

*Caractéristiques : Le Calamin est un chasselas original, ce vin minéral,  
étouffé et puissant offre en fin de bouche son amertume caractéristique.*

### Les Rouges

*The reds*

**Nouveau !** \*\*Alizarine, Gamay, Château le Rosey, Bursins 75cl 2014 38.00

*Caractéristiques : Robe rouge violine claire, un vin gouleyant et fruité  
par ses notes de cassis, de framboise et de cerise.  
Des tannins souples et soyeux et de la fraîcheur en toute simplicité.*

\*\*Dôle non filtrée AOC Valais, Domaine Beudon, Fully 75cl 2010 59.00

*Caractéristiques : Rubis un peu orangé, bonne intensité. Nez de baies noires,  
de bonne terre, de poivron chaud. Ample, la bouche se montre juteuse.  
La finale est d'ailleurs sur une amertume fine mais présente.*

\*Pinot Noir Origine La maison du Moulin Coinsin, 75cl 2015 73.00

*Caractéristiques : Le nez se distingue par sa grande élégance,  
ses notes typiques de cerises noires et ses douces épices.  
En bouche, finesse et gourmandise, rendant ce pinot irrésistible*

\*\*Château Laroque, Olivier Faurichon de la Bardonnie AOC côte de Bergerac  
Merlot, Cabernet et Malbec élevé en barriques 2010 39.00

*Caractéristiques : Robe d'un grenat profond éclatante, notes fraîches  
de fruits noirs, révèlent des arômes épicés et grillés. L'attaque est souple,  
délicate, le fruit est omniprésent.*

\*\*Gamay sur volcan, La Madone, Côtes du Forez 75cl 2015 39.00

*Caractéristiques : Une robe rouge cerise.  
En bouche une saveur de fruits rouges (mûre, cassis), finale fraîche et savoureuse.*

### Les Rosés

*The rosé*

\*\*Christian Rossel, Œil de Perdrix, AOC NE 75cl 2014 47.00

*Caractéristiques : Une robe rose légère, arômes aux notes florales,  
très frais en bouche*

\*\*vins provenant d'une viticulture inspirée par la biodynamie

\* Vin provenant d'une viticulture biologique

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*www.boisgenoud.ch resto@boisgenoud.ch 021 648 07 07*

## Bois Genoud en bref

Bois Genoud doit son appellation à une déformation du nom de Jeannod de Cheseau (1322) premier propriétaire connu. Le site est bordé à l'ouest par la Mèbre et Crissier et à l'est par la Petause et Jouxten-Mézery.

“Le Castel” fut construit dans la 2ème moitié du XVIIIème siècle par la famille Polliez. Rénové et agrandi en 1902 par la famille Auberjonois, la maison est acquise par une famille française Jencard qui en fit sa résidence d’été jusqu’en 1953, date à laquelle ce domaine de 90 ha. fut vendu à la Briqueterie et Tuilerie de Renens. Le magnifique parc avec des arbres centenaires fut géré au début du XIXème par Monsallier (qui s’occupait entre autre du parc de Mont Repos à Lausanne). Le chêne de plus 500 ans qui fait face au Castel en est le témoin.

Le Rural fut reconstruit en 1868-69 après un incendie.

C’est en 1989 que la Fondation Rudolf Steiner de Lausanne, à la recherche depuis une dizaine d’année d’un terrain pour installer l’Ecole Rudolf Steiner de Lausanne, acquit le coeur du domaine d’environ 28 hectares (12 de forêt, 12 de terres agricoles et 4 de parcs et habitations).

L’école a débuté en 1992 et plus de 340 élèves la fréquentent quotidiennement. Une salle de spectacle d’environ 300 places accueille régulièrement des spectacles complétant les nombreuses présentations des élèves.

Dès l’été 1994, la ferme revit avec de jeunes agriculteurs qui travaillent la terre en biodynamie. Aujourd’hui, ils vous accueillent avec leurs animaux (vaches, moutons) et vous proposent leurs produits au magasin des Frondaisons de Bois Genoud du mardi au samedi. C’est dans l’esprit d’ouvrir au grand public ce site magnifique et préservé, que le restaurant fut créé par Serge Maret et s’est ouvert le 20 avril 1995. Pour l’ensemble des mets et boissons nous nous efforçons de recourir, dans la mesure du possible, à des produits de la ferme de Bois Genoud ou d’autres cultures biologiques dans les alentours.

En 1997, un immeuble locatif est construit; une dizaine de familles y habitent.

En 2000, la ferme et le restaurant ont décidé d'unir leurs efforts et de se lier à l'Aubier à Montézillon (NE) pour créer une société "Domaine de Bois Genoud S. A." qui a acquis les terres et immeubles de la ferme, du Castel et des Communs.

En 2012, Serge Maret est contraint de renoncer à son restaurant, c’est son fils, Lionel Maret qui en a repris la gestion depuis mars 2013.

Bois Genoud se situe sur la commune de Lausanne (enclave des Vernands), à une altitude de 520 mètres, l’adresse postale est Crissier.

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)*

*[resto@boisgenoud.ch](mailto:resto@boisgenoud.ch)*

*021 648 07 07*

## Bois Genoud in short

Bois-Genoud owes its name to a corruption of Jeannod de Cheseau's name (1322), the first known owner. The site is bordered to the west by the Mèbre river, Crissier and to the east by the Petause river and Jouxten-Mézery village.

"Le Castel" was built in the second half of the 18th century by the Pollicz family. Renovated and enlarged in 1902 by the Auberjonois family, the house was acquired by the Jencard French family who made his summer residence until 1953, when the area of 90 ha was sold to "Les briqueterie et tuilerie de Renens". The beautiful park with old trees was managed, at the beginning of the 19th century, by Monsallier (who was taking care Park Mont Repos in Lausanne). Oak over 500 years old that faces the Castel is the witness.

The Rural - house next to the Castel - was rebuilt in 1868-69 after a fire.

In 1989, Rudolf Steiner Foundation in Lausanne, in research over the last ten years, land to install the school, acquired the heart of area about 28 ha (12 ha of forest, 12 ha of farmland and 4ha of building land).

The school began in 1992 and nearly 400 students attend the day. An auditorium of about 300 people, regularly hosts shows in addition to numerous students representations.

Since the summer of 1994, saw the farm with young farmers who work the land in biodynamics. Today, they welcome you with their animals (horses, cows, sheep, hens, rabbits etc...) and offer different home-made products at the shop Les Frondaisons de Bois Genoud.

It is in the spirit of opening to the public this place beautifully preserved, that the restaurant was created and opened April 20, 1995 by Serge Maret. For all food and drinks we strive to use products from the farm of Bois Genoud and others crops

In 1997 a rental property is built, a dozen families live there.

In 2000, the farm and the restaurant decided to come together and bind to the Aubier Montésillon (NE) to create a society: "Domaine de Bois Genoud S.A." which acquired the land farm buildings, the Castel and common.

In 2012 Serge Maret is forced to give up his restaurant, his son, Lionel Maret who took over management since March 2013.

Bois Genoud is part of the district of Lausanne (Enclave of Vernands).

The address is in Crissier

Alt. 520m.

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.*

*Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.*

*[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)*

*[resto@boisgenoud.ch](mailto:resto@boisgenoud.ch)*

*021 648 07 07*

## Demandez nos propositions de menus pour :

Apéritif et/ou repas de mariage 20-250 personnes  
Apéritif et/ou repas d'entreprise 10 à 250 personnes  
Soirées à thème dès 40 personnes

### Fête de famille comme:

Anniversaire, Baptême, Communion, Cousinades

## Pour vos réunions, séminaires, stages et conférences

6 salles équipées sont à votre disposition au 1er étage.

*Feel free to ask our suggestion about the menus  
Aperitif and wedding lunch/dinner from 20 to 250 guest  
Aperitif and company lunch/dinner from 10 to 250 guest*

### *Family event like:*

*Birthday, Anniversary, Baptism, Communion*

*\*For your conferences, professional training and seminars  
6 meeting rooms are available on the 1st floor*



## Label bourgeon: bio Suisse

*Bourgeon Label: Swiss Bio*

L'agriculture biologique exclut tout recours aux

produits de synthèse: engrais, herbicides, insecticides, et fongicides, etc

*The biological agriculture excludes any use of synthesis products fertilizers, weed killers, insecticides, fungicides, etc...*

## Label demeter: International

*Demeter Label: International*

La biodynamie va encore plus loin; elle utilise

le compost de la ferme et tient compte des rythmes du cosmos. Avec ses préparations à base de bouse de vache et de silice, l'intention est de dynamiser la terre. On dit que "la biodynamie" est à l'agriculture ce que l'homéopathie est à la médecine"...

*Biodynamic is going further; it uses farm's compost and takes into consideration the outer space rhythm. Its preparations based on cowpat and silica intends to energize the earth. It says that: "biodynamic is to the agriculture what homeopathy is to medicine"...*



*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.  
Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.  
www.boisgenoud.ch      resto@boisgenoud.ch      021 648 07 07*