

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

CARTE d'été 2017

Valable dès le 20 juin 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^{ère} entrée

1st starter

● Brick croustillante de chèvre chaud à la ratatouille de légumes du soleil parfumée au romarin, coulis de tomates provençal, salade du jardin et crudités
Crispy Brick swiss organic goat cheese on a bed of ratatouille flavored with rosemary, provencal tomato coulis, garden salad and raw vegetables

ou /or

●● Rouleau d'été aux légumes grillés, truite fumée de l'Isle et jeunes pousses vinaigrette au tamaris et sésame, salade du jardin et crudités
Summer roll with grilled vegetables, Isle smoked trout and young shoots Vinaigrette with tamarisk and sesame, garden salad and raw vegetables

2^{ème} entrée

2nd starter

● Carpaccio de tomates et mozzarella bio suisse et son sorbet basilic, vinaigrette balsamique, pesto et pignons grillés
Carpaccio of tomatoes and mozzarella, basil sorbet and balsamic reduction and grilled pine nuts

Mets principal

Main course

●● Eventail de magret de canard bio France rôti au poivre de Sichuan, sauce au miel, tamaris et gingembre confit
Fanned-out of bio France roasted duck breast, honey, soy and candied ginger sauce

ou / or

●● Escalope de saumon rôtie au sésame noir et sa sauce à la vanille, lait de coco et citron vert
Salmon escalope roasted with black sesame vanilla sauce with coconut milk and lime

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 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
 Tartare de saumon au lait de coco, gingembre confit et citron vert chips de crevettes, salade du jardin et crudités <i>Salmon tartare with coconut milk, candied ginger and lime, shrimp chips garden salad and raw vegetables</i>	19.50	35.00
  Brick croustillante de chèvre chaud à la ratatouille de légumes parfumée au romarin, coulis de tomates provençal, salade du jardin et crudités <i>Crispy Brick Swiss organic goat cheese on a layer of ratatouille flavored with rosemary, Provençal tomatoes coulis, garden salad and raw vegetables</i>	19.00	29.00
 Rouleau d'été aux légumes grillés, truite fumée de l'Isle et jeunes pousses vinaigrette au tamaris et sésame, salade du jardin et crudités <i>Summer roll with grilled vegetables, Isle smoked trout and young sprouts Vinaigrette with tamarisk and sesame, garden salad and raw vegetables</i>	19.00	29.00
 Carpaccio de tomates et mozzarella et son sorbet basilic, salade et crudités, vinaigrette balsamique pesto et pignons grillés, <i>Carpaccio of tomatoes and mozzarella, basil sorbet, balsamic reduction and grilled pine nuts.</i>	19.00	32.00
 Duo de caviar d'aubergines et houmous de pois chiches au sésame, tortillas de maïs, salade du jardin et crudités <i>Duo of eggplant caviar and hummus of chickpeas with sesame, corn tortillas, salad and raw vegetables</i>	18.50	28.00
 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 soup of the day</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 à la féta de brebis
fondante et thym frais 28.00
Crumble eggplant, zucchini, tomatoes and feta cheese with fresh thyme
- Cassolette de gnocchis sur un lit de ratatouille gratiné à la
mozzarella et pesto de basilic 28.00
Cassolette of gnocchis on a layer of ratatouille gratinated with mozzarella and basil pesto
-  Risotto de melon de cavaillon aux tomates séchées, pignons grillés,
salsa de tomates fraîches aux herbes aromatiques et grana padano 29.00
*Risotto cavaillon melon, dried tomatoes, toasted pine nuts and fresh tomatoes salsa
with aromatic herbs 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 from spelled flour 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
beurre café de Paris aux épices tandoori 45.00
220 gr. organic parisienne entrecôte grilled, tandoori spice « café de paris » butter
-   Eventail de magret de canard bio France caramélisé au miel,
sauce au miel, tamaris et gingembre confit 43.00
Fanned-out of bio France roasted duck breast, with honey sauce and candided ginger
-   Suprême de poulet fermier rôti à l'estragon, sauce aux
chanterelles, lardons et pignons grillés 42.00
Fanned-out of farm chicken breast roasted with tarragon chanterel sauce, bacon and toasted pine nuts
-   Brochette mixte 200 gr (veau, bœuf, porc, agneau)
grillée aux épices tex-mex, sauce barbecue maison 38.00
200g mixed brochette (veal, beef, pork, lamb) grilled with Tex-Mex spices, homemade barbecue sauce.

Les poissons

Fish

-   Truite entière de l'Isle rôtie aux amandes et thym frais,
filet d'huile d'olive et demi citron (Cuisson 15min) 38.00
Organic whole trout from Isle crusted with roasted almond and fresh thyme, drizzle of olive oil and half a lemon (cooking 15min)
-   Sandwich de loup de mer bio France au caviar d'aubergines
et mozzarella fondante, pesto de basilic aux pignons grillés 42.00
Sandwiches of sea bass with eggplant caviar and creamy mozzarella, basil pesto and roasted pine nuts
-   Escalope de saumon rôtie au sésame noir et sa sauce à la vanille,
lait de coco et citron vert 39.00
Salmon escalope roasted with black sesame vanilla sauce with coconut milk and lime
-  Brochette de thon au lard et crevettes black tiger rôtie à la plancha
salsa de fruits exotiques et citron vert. 42.00
Tuna stick with bacon and black tiger shrimp roasted with salsa of exotic fruits and lime.

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 aux légumes, pâte aux épinards <i>Fresh ravioli stuffed with vegetables, spinach pasta</i>	17.50	27.00
Ravioles fraîches farcies au saumon fumé et ricotta <i>Fresh ravioli stuffed with smoked salmon and ricotta</i>	19.50	29.50
Raviolis frais farcis aux chanterelles <i>Fresh ravioli stuffed with chanterelles</i>	19.50	29.50
● Toscanis fraîches farcies au caviar d'aubergines, pâte au safran <i>Fresh toscanis stuffed eggplant caviar, saffron pasta</i>	18.00	28.00
Ravioles fraîches farcies à la tomate mozzarella, pâte au basilic <i>Fresh ravioli stuffed with tomato mozzarella, basil pasta</i>	18.50	29.00

Nos pâtes sont servies avec les sauces:

Pasta sauces suggestions

- Sauce tomate aux herbes aromatiques du jardin
Tomato sauce with herbs from the garden
- Pesto de basilic
Homemade basil pesto
- 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
For the scoop of the month, please ask the staff
- 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)

Suggestions de vins de dessert :

- **Gewurztraminer 2011 "vendanges tardives" Barmès Buecher 1dl 8.90
- *Clairette de Die Tradition Vincent Achard 1dl 8.50

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 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, fleur d'oranger <i>Organic Syrup: elderberry, Moroccan mint, strawberries and grenadine, orange blossom</i>			3.90
Opalin framboises et citronnelle 33cl <i>Opalin raspberry and citronelle 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
Infusion de menthe fraîche du jardin (en fonction de la saison) <i>Infusion of fresh garden plants (depending on the season)</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 Pale 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
Beudognac, Domaine de Beudon J. Grange Fully 42%vol	8.50
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
**Clairette de Die Tradition Vincent Achard	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

Nouveau ! **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
*Paniole L'Artista IGT Azienda Mocali 75cl	1dl	8.50

Le rosé

**Œil de Perdrix 2016, Begnins, R. Parmelin	1dl	5.50
*Rosé de provence, « l'esprit St. Margueritte »	1dl	6.50

**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

- | | | |
|--|------|-------|
| **Charmont, Château le Rosey, Bursins 75cl | 2015 | 43.00 |
| <i>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..</i> | | |
| **Calamin grand cru Pierre Fonjallaz Epresses 70cl | 2016 | 48.00 |
| <i>Caractéristiques : Le Calamin est un chasselas original, ce vin minéral,
étouffé et puissant offre en fin de bouche son amertume caractéristique.</i> | | |

Les Rouges

The reds

- | | | |
|--|------|-------|
| **Alizarine, Gamay, Château le Rosey, Bursins 75cl | 2014 | 38.00 |
| <i>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.</i> | | |
| **Dôle non filtrée AOC Valais, Domaine Beudon, Fully 75cl | 2010 | 59.00 |
| <i>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.</i> | | |
| *Pinot Noir Origine La maison du Moulin Coinsin, 75cl | 2015 | 73.00 |
| <i>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</i> | | |
| **Gamay sur volcan, La Madone, Côtes du Forez 75cl | 2015 | 39.00 |
| <i>Caractéristiques : Une robe rouge cerise.
En bouche une saveur de fruits rouges (mûre, cassis), finale fraîche et savoureuse.</i> | | |

Les Rosés

The rosé

- | | | |
|---|------|-------|
| **Christian Rossel, Œil de Perdrix, AOC NE 75cl | 2014 | 47.00 |
| <i>Caractéristiques : Une robe rose légère, arômes aux notes florales,
très frais en bouche</i> | | |
| **« Lullier » Rosé de Gamay Domaine Château l'Evêque GE | 2015 | 32.00 |
| <i>Caractéristiques : Avec sa robe pâle et ses arômes de fruits ce rosé se
laisse boire sans modération !</i> | | |

**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

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 Jouxens-Mézery village.

"Le Castel" was built in the second half of the 18th century by the Pollicez 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

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"...



BIOSUISSE



*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