

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

CARTE d'automne 2017

Valable dès le 26 septembre 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, nos grains proviennent d'une coopérative de commerce équitable certifiée. 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

● Croustillant de chèvre chaud au chutney de pommes, poires et noix caramélisées au miel, coulis de carottes et oranges au gingembre confit, salade et crudités
Crispy goat cheese with apples and pears and walnuts chutney caramelized with honey, orange, carrot and ginger sauce.

ou /or

Mille-feuilles de truite fumée de l'Isle à la mousse d'avocat et citron vert, vinaigrette au miel citron vert et sésame grillé, salade du jardin et crudités.
"Mille-feuilles" of smoked trout from Isle, avocado and lime mousse, salad dressing with lime and roasted sesame, garden salad and raw vegetables.

2^{ème} entrée

2nd starter

Duo de ravioles fraîches farcies aux artichauts et aux cèpes, pâte au persil et crème de champignons
Duo of fresh ravioli stuffed with artichokes and boletus, parsley pasta and mushrooms cream

Mets principal

Main course

● Noisettes de chevreuil (EU) rôties au genièvre, sauce grand veneur à la raisinée et miel de forêts, garniture chasse
Roast venison (EU) with juniper, huntsman sauce raisinée and forest honey

ou / or

● Filet de daurade royale rôti à la plancha, sauce au champagne et morilles
Filet of sea bream roasted on the plancha, champagne and morels sauce

● 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 vache (cow 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

Green salad

7.00

 Salade mêlée du jardin et crudités

Garden salad of raw vegetables

9.00

17.50

Salade automnale à la viande séchée de cerf, mozzarella panée
fruits frais et secs de saison et vinaigrette à la raisinée

*Salad "autumnale" with dried deer meat, breaded mozzarella, fresh and dried
seasonal fruits and vegetables, raisinée dressing*

19.50


32.00

 Terrine de faisan au cognac et poivres, compotée d'oignons rouges
au pinot noir et raisin rouge, salade, crudités et toasts

*Pheasant terrine with cognac and peppers, onion compote in pinot noir and
red grapes, salad and vegetables.*

19.50



32.00

 Flan de courge musquée de la ferme aux épinards et
châtaignes caramélisées, crème d'ail des ours, salade et crudités

*Pumpkin Flan with spinach and caramelised chestnuts, cream of wild garlic
from the forest of Bois Genoud garden salad and vegetables*

17.50



27.00

  Croustillant de chèvre chaud au chutney de pommes, poires et
noix caramélisées au miel, coulis de carottes et oranges au
gingembre confit, salade et crudités

*Crispy goat cheese with apples and pears and walnuts chutney
caramelized with honey, orange, carrot and ginger sauce.*

19.00


29.00

  Mille-feuilles de truite fumée de l'Isle à la mousse
d'avocat et citron vert, vinaigrette au miel citron vert
et sésame grillé, salade du jardin et crudités.

*"Mille-feuilles" of smoked trout from Isle, avocado and lime mousse,
salad dressing with lime and roasted sesame, garden salad and raw vegetables.*

19.00


29.00

 Duo de guacamole et caviar de noix grillées, galettes de riz soufflées,
salade du jardin et crudités

*Duo of guacamole and and roasted walnut caviar, rice cakes,
salad and raw vegetables*

18.50

28.00

 Soupe de poissons de roches aux graines de fenouil, rouille et croûtons

Rockfish soup and fennel seeds, rouille and croutons

15.00

 Potage de légumes du jour

Vegetable soup of the day

12.00

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



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de vache (cow 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*
- Gratin de spätzlis d'épeautre aux champignons des bois et
fromage de chèvre frais gratiné 27.00
Gratin spelled spätzlis with mushrooms and melting goat cheese
-  Galette croustillante de pommes de terre farcie aux épinards
et tomme du Lavaux fondante 29.00
Crisp potatoes galette stuffed with spinach and melting tome of Lavaux
- Risotto crémeux aux chanterelles, morilles et noisettes grillées,
sauce aux champignons des bois et grana padano 32.00
*Creamy risotto with chanterelle morel and roasted hazelnuts,
sauce with mushrooms 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 chees
-  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
-  Flan de légumes du moment, céréales du jour et légumes de saison 15.00
Vegetable flan, cereal of the day 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 vache (cow 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

- Noisettes de chevreuil (EU) rôties au genièvre, sauce Grand Veneur à la raisinée et miel de forêts 41.00
Roast venison (EU) with juniper, huntsman sauce raisinée and forest honey
- Rack de cerf 220 gr. (EU ou NZ) rôti aux poivres, sauce poivrade aux airelles confites et figues sèches 44.00
Rack of venison 220 gr. roasted peppers, pepper sauce candied cranberries and dried figs
-  Eventail de magret de canard bio France sauce au sirop d'érable whisky, beurre demi-sel et châtaignes caramélisées 43.00
Fanned-out of bio France roasted duck breast maple syrup sauce whisky, salted butter and caramelised chestnuts
-  Entrecôte parisienne 220g grillée 45.00
beurre café de Paris à la moutarde en grains et ail des ours
Entrecôte parisienne organic 220 gr. grilled, café de paris butter, mustard beans and cream of wild garlic from the forest of Bois Genoud

Les poissons

Fish

-  Truite entière bio de l'Isle rôtie aux amandes et châtaignes caramélisées, filet d'huile d'olive et demi citron (Cuisson 15min) 38.00
Organic whole trout from Isle crusted with roasted almond and caramelized chestnuts drizzle of olive oil and half a lemon (cooking 15min)
- Brochette de crevettes et St-Jacques lardées, rôtie au poivre pamplemousse, coulis de carottes, oranges et gingembre confit 42.00
Skewer shrimp and St Jacques with bacon, roasted with grapefruit pepper, carrot coulis and candied ginger.
-  Escalope de saumon rôtie au sel fumé sauce pinot noir aux échalotes, airelles confites et raisin rouge 39.00
Salmon escalope roasted smoked salt, red wine shallot sauce candied cranberries and red grapes
-  Filet de daurade royale rôtie à la plancha, sauce au champagne et morilles 41.00
Filet of sea bream roasted on the plancha, champagne and morels sauce

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



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de vache (cow 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

Tous nos mets de chasse vous sont servis avec la garniture chasse:
Marrons caramélisés, poires au vin rouge, Spaëtzlis, choux rouges et confiture d'airelles

La garniture chasse pour les autres mets de la carte occasionne un supplément de CHF 3.-

*Our meats and fishes come along with season vegetables and
Cereals of the day, rice, steamed potatoes or fresh tagliatelle
All our hunting meal are served with hunting garnish:
Caramelized chestnuts, red wine pears, Spaëtzlis, red cabbages and cranberry jam
Hunting topping for other dishes of the card causes a surcharge of CHF 3.-*

Les pâtes fraîches de Novena Pasta

The fresh pasta from Novena pasta

Entrée Plat

Starter Plate

● Ravioles fraîches farcies au gibier, pâte au safran <i>Fresh ravioli stuffed with game, saffron pasta</i>	18.50	29.00
● Ravioles fraîches farcies aux cèpes, pâte au persil <i>Ravioli filled with mushrooms, with parsley pasta</i>	19.50	32.00
● Ravioles fraîches farcies au fromage de chèvre et noisettes <i>Fresh ravioli stuffed with goat cheese and hazelnuts</i>	17.50	28.00
● Ravioles fraîches farcies à la courge, pâte à la châtaigne <i>Fresh ravioli stuffed with pumpkin pulp and poppy pasta</i>	16.50	27.00
● Ravioles fraîches farcies aux artichauts <i>Fresh ravioli stuffed with artichokes</i>	18.50	30.00

Nos pâtes sont servies avec les sauces:

Pasta sauces suggestions

- Crème d'ail des ours de la forêt de Bois Genoud
Homemade cream of wild garlic from the forest of Bois Genoud
- Crème de champignons
Mushrooms cream
- 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 de vache (cow 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 et sorbets artisanale de l'Artisan Glacier
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 by l'Artisan Glacier
Ginger, cinnamon and vanilla ice cream / Chocolate, raspberry and lemon sorbet
For the scoop of the month, please ask the staff
- Tarte tatin servie tiède avec une boule de glace à choix 12.50
Tatin pie served warm with an ice of your choice
- Mousse aux fruits du jour 9.50
Fruits mousse of the day
- Mousse au chocolat blanc caramélisé 10.50
Mousses white caramelized chocolate
- Tarte aux fruits du jour 7.50
Fruits pie of the day
- Crème brûlée 10.50
Crème brûlée
- Tarte à la raisinée 8.00
Raisinée pie
- Assortiment de desserts (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

Informations concernant le Label Fait Maison

Le fait maison est pour nous une évidence ! Dans le but de vous proposer des produits de qualité constante à un coût raisonnable nous avons décidé de travailler avec des partenaires spécialisés pour certains produits de notre carte, tous nos partenaires ont signés l'attestation artisan du Label «Fait Maison» signifiant qu'ils sont conformes au cahier des charges du Label. Nos deux partenaires actuels sont L'artisan Glacier à la Conversion pour les glaces et sorbets ainsi que l'entreprise Novena à Ulrichen pour les pâtes fraîches, merci pour votre indulgence.

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



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de vache (cow 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 suggestions boissons

<i>Our drink's suggestions</i>		<i>2dl</i>	<i>3dl</i>
Jus de pomme <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
SWAF By Dr. Gab's, bière blonde de soife (33cl) <i>SWAF By Dr. Gab's blond beer</i>		4.90
Pépité, bière Pale Ale (33cl) <i>Pépité Pale Ale</i>		7.50
Houleuse, bière blanche (33cl) <i>Houleuse white beer</i>		7.50
Chameau, bière ambrée 33cl <i>Chameau amber beer</i>		7.50
Crafty Cidre artisanale suisse By Dr. Gab's (33cl) <i>Crafty Swiss cider by Dr. Gab's</i>		9.50

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	7.50

Les blancs

**Vinzel 2016, Chasselas, Begnins R. Parmelin	1dl	4.90
**Pinot Blanc, 2016, Réverolle, La maison du Moulin	1dl	6.10
**Féchy 2016, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50
*Pistillo 2015, Domaine San Lazzaro, Pecorino	1dl	6.50

Les rouges

**Pinot noir Vieilles Vignes 2016, Begnins R. Parmelin	1dl	6.90
**Gamaret-Merlot en barrique 2016, Begnins R. Parmelin	1dl	8.90
**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

** Pinot Blanc Les Mévaux Château l'Evêque, Jussy GE 75cl 2015 45.00

Caractéristiques : Ce vin floral et légèrement sucré est un délice à l'apéritif, il offre une belle longueur en bouche, une superbe découverte

Nouveau ! **Blanc de filles Gilles Wannaz, Chenaux en Lavaux 75cl 2016 59.00

Caractéristiques : Assemblage chasselas et viognier sur les fruits jaunes, un superbe bouquet floral, une fraîcheur sans égal. Un blanc parfait pour l'apéritif des filles... et des garçons bien évidemment!

** Grain d'OR Marsanne, Marie-Thérèse Chappaz, Fully 75cl 2012 130.00

Caractéristiques : Belle robe dorée aux reflets verts. Nez intense, très complexe, sur un poivre aromatique rare, de la cannelle, du cuir frais noble, de l'abricot, de l'amande. Le palais est charpenté, intense, long et se termine de manière racée et fraîche.

Nouveau! *Pistillo, Pecorino, Domaine San Lazzaro, Marches 75cl 2015 39.00

Caractéristiques : Nez intense et complexe aux senteurs d'agrumes. Finement structuré, une belle longueur persistante douce et amère

Les Rouges

The reds

*"Sortilège" Gamay G. Bernasconi Chardonne 70cl 2015 44.00

Caractéristiques : Vin au bouquet complexe rappelant le sous-bois et les fruits mûrs, robe soutenue, tanins présents, belle structure. En bouche, l'acidité est franche, avec une belle longueur.

*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

*Cuvée Scarlet, Mara, Garanoir, Divico **St-Aubin** 75cl 2014 48.00

Caractéristiques : Ce vin va se révéler fruité, des notes de fruits rouges tel que la cerise avec des tanins relativement souples

**Syrah Antica, Domaine Cornulus, Savièse, AOC Valais 75cl 2014 99.00

Caractéristiques : Au nez, il développe des arômes de cerises noires, des notes mentholées, de réglisse, de poivre noir, légèrement fumé et toasté. La bouche est racée, puissante, les tanins serrés avec une belle persistance aromatique.

**Château Laroque, AOC côte de Bergerac 2012 39.00

Merlot, Cabernet et Malbec élevé en barriques

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.

**La Torre, Domaine Garidé Côtes du Roussillon village 75cl 2004 99.00

Grenache Noir, Mourvèdres, Carignan

Caractéristiques : Le nez est fin et fruité, légèrement vanillé (dix-huit mois de fût). Le palais apparaît droit, généreux et équilibré; son relief aromatique s'impose sur une structure importante mais bien enrobée.

**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 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

resto@boisgenoud.ch

021 648 07 07

Demandez nos propositions de menus pour :

Apéritif et/ou banquet 20-250 personnes

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 / or lunch/dinner from 20 to 250 guest

**For your conferences, professional training and seminaries*

6 meeting rooms are available on the 1st floor



Label Fait Maison

« Les mets proposés sur cette sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food,»

"The dishes proposed on this menu are entirely elaborated on the spot from raw products and traditional products of cooking according to the criteria of the label" House Made "established by Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food,»



Label bourgeois: 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