

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

CARTE d'hiver 2018

Valable dès le 8 janvier 2018



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food, pour les mets signalés d'une astérisque vous trouverez de plus amples informations en page 8».

*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, ananas, noix de cajou et pistaches caramélisé au miel, coulis de carottes et oranges au gingembre confit, salade et crudités
Crispy goat cheese with apples pineapple cashew nuts and pistachios chutney caramelized with honey, orange, carrot and candied ginger sauce.

ou /or

Rouleau de saumon fumé farci à la ricotta parfumée au yuzu et menthe fraîche, vinaigrette au miel, citron vert et sésame noir.
Smoked salmon roll stuffed with yuzu-flavored ricotta and fresh mint, honey vinaigrette, lime and black sesame

2^{ème} entrée

2nd starter

Duo de ravioles fraîches de Novena Pasta à Ulrichen farcies aux artichauts et truffes blanches, crème de grana padano
Duo of fresh ravioli from Novena Pasta in Ulrichen stuffed with artichokes and white truffle, grana padano cream

Mets principal

Main course

Eventail de magret de canard bio France caramélisé, sauce au miel, citron vert et sésame grillé

Fanned-out of bio France roasted duck breast, with honey sauce, lime and roasted sesame seeds

ou / or

Filet de loup de mer rôti à la plancha, sauce champagne à la truffe et échalottes confites
Fillet of roast sea bass, champagne sauce with truffle and candied shallots

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 desserts maison
Selection of 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 <i>Green salad</i>	7.00	
 Salade mêlée du jardin et crudités <i>Garden salad of raw vegetables</i>	9.00	17.50
Salade hivernale d'endives au gorgonzola, pommes, noix, lardons grillés et petits croutons dorés, vinaigrette à la raisinée <i>Winter salad of endives with gorgonzola, apples, walnuts, grilled bacon and small golden croutons, "raisinée" vinaigrette</i>	19.00	30.00
 Salade Matsya aux crevettes rôties, avocats, mangues et agrumes, pousses de mungo et chips de crevettes, vinaigrette tandoori <i>Matsya salad with roasted shrimp, avocado, mango and citrus fruit, mung prawns and shrimp chips, tandoori vinaigrette</i>	19.50	32.00
 Flan de courge musquée de la ferme aux épinards et châtaignes caramélisées, crème d'ail des ours, salade et crudités <i>Pumpkin Flan with spinach and caramelised chestnuts, cream of wild garlic from the forest of Bois Genoud garden salad and vegetables</i>	17.50	27.00
  Croustillant de chèvre chaud au chutney de pommes, ananas, noix de cajou et pistaches caramélisé au miel, coulis de carottes et oranges au gingembre confit, salade et crudités <i>Crispy goat cheese with apples pineapple cashew nuts and pistachios chutney caramelized with honey, orange, carrot and candied ginger sauce.</i>	19.00	29.00
  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>	19.50	36.00
 Duo de guacamole et caviar de noix grillées, tortillas de maïs, salade du jardin et crudités <i>Duo of guacamole and and roasted walnut caviar, corn tortillas, salad and raw vegetables</i>	18.50	28.00
 Rouleau de saumon fumé farci à la ricotta parfumée au yuzu et menthe fraîche, vinaigrette au miel, citron vert et sésame noir. <i>Smoked salmon roll stuffed with yuzu-flavored ricotta and fresh mint, honey vinaigrette, lime and black sesame</i>	19.50	32.00
 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 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*
- Tatin d'endives braisées au pain d'épices,
coulis de carottes et oranges au gingembre caramélisé 29.00
Tatin of gingerbread braised endive, carrot and orange sauce with candied ginger
- 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 truffes, artichauts et noisettes grillées,
crème de truffes et grana padano 38.00
*Creamy risotto with truffles, artichokes and grilled hazelnuts,
cream of truffles 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
-  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

-  Eventail de magret de canard bio France caramélisé,
sauce au miel, citron vert et sésame grillé 43.00
*Fanned-out of bio France roasted duck breast, with honey sauce,
lime and roasted sesame seeds*
-  Côte de veau 220gr rôtie à l'estragon, sauce au lard grillé,
morilles, cognac et poivre vert 48.00
*220gr bio Suisse veal chop roasted with thyme, bacon,
morel cognac and green pepper sauce*
-  Entrecôte parisienne 220g grillée 45.00
beurre café de Paris à la moutarde en grain 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*
-  Suprême de Poulet fermier roti au poivre vert,
sauce au lait de coco, gingembre confit et citronnelle 39.00
*Farm chicken breast roasted with green pepper, coconut milk,
candied ginger and lemongrass sauce*

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) 40.00
*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 sésame noir, salsa de fruits exotiques
à l'huile d'olives extra vierge 39.00
*Roasted Salmon Escalope with Black Sesame, Exotic Fruit Salsa
with extra virgin olive oil*
-  Filet de loup de mer rôti à la plancha,
sauce champagne à la truffe et échalottes confites 41.00
Fillet of roast sea bass, champagne sauce with truffle and candied shallots

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

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

Les pâtes fraîches de Novena Pasta à Ulrichen

The fresh pasta from Novena pasta in Ulrichen

Entrée Plat

Starter Plate

Ravioles fraîches farcies au saumon fumé et ricotta <i>Fresh ravioli stuffed with smoked salmon and ricotta</i>	19.50	32.00
Ravioles fraîches farcies à la viande séchée et ricotta <i>Fresh ravioli stuffed with dried meat and ricotta</i>	19.50	32.00
Ravioles fraîches à la truffe blanche <i>Fresh white truffles ravioli</i>	22.00	39.00
Ravioles fraîches farcies au fromage de montagne <i>Fresh ravioli stuffed with mountain chees</i>	19.00	31.00
Ravioles fraîches farcies aux artichauts <i>Fresh ravioli stuffed with artichokes</i>	18.50	30.00
Duo de ravioles fraîches artichauts et truffes blanches <i>Duo of fresh ravioli stuffed with artichokes and white truffle,</i>	20.50	35.00

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
- Coulis de tomates
Tomato sauce
- Crème de grana Padano à la truffe
Truffles 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 artisanale de l'Artisan Glacier de la Conversion
Glaces : gingembre, vanille bourbon, cannelle, noix de coco 1 boule 4.90
- Sorbets : chocolat noir, framboise et citron 2 boules 8.80
Glace ou sorbet du moment : demandez nous le parfum du moment
*Ice made of handcrafted way:
Ginger, cinnamon, coconut 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 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
- Brownie au chocolat, sauce au caramel et boule de glace à choix 13.50
Chocolate brownie with caramel sauce and choice ice cream
- Carpaccio d'ananas mariné au gingembre et glace noix de coco 10.50
Pineapple carpaccio marinated with ginger and coconut sorbet
- Salade de fruits frais (avec sorbet + 3.- avec alcool de fruit + 7.50) 7.50
Fresh fruit salad (with sorbet + 3.- with fruit alcohol + 7.50)
- Assortiment de desserts gourmands du moment 12.50
Homemade desserts selections

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 de vache (cow lactose free)

«l'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

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
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	7.50
Marc, Domaine de Beudon J. Grange Fully 43% vol	8.00
Poire William, Domaine de Beudon J. Grange Fully 43% vol	7.50
Pomme, Domaine de Beudon J. Grange Fully 40% vol	7.50
Beudognac, Domaine de Beudon J. Grange Fully 42%vol	8.50
Cognac Léopold Gourmel VSOP Bio Attitude 40% vol	12.00
Porto rouge GRAHM'S Natura Reserve 20% vol 4cl	7.50
Limoncello Bio 32% vol 4cl	8.50
Amaretto di Mattia Bio Walcher 28% vol 4cl	8.50
Rhum Don Papa 7ans 40% vol 4cl	16.00

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, 2015, Réverolle, La maison du Moulin	1dl	6.10
**Féchy 2015, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50

Les rouges

**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 le Bergey, Cuvée Prestige, AC Bordeaux	1dl	7.00

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.
- ** Johanniter, Domaine de la Capitaine, Vincy 75cl 2016 54.00
Caractéristiques : Légèrement aromatique avec des arômes de pêche et citron légèrement épicé il est d'une belle longueur en bouche

Les Rouges

The reds

- * 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
- ** Gamay, Domaine la Colombe, Féchy 75cl 2015 51.00
Caractéristiques : Vin à la robe violacée, très aromatique et fringant, avec des notes de fruits rouges et d'épices, frais et gourmand.
- ** 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.
- ** 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.
- ** Château Laroque, AOC côte de Bergerac 75cl 2010 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.
- * Camino Terra Remota Espagne 75cl 2015 51.00
40% Syrah, 30% Grenache Noir, 30% Cabernet
Caractéristiques : Camino se pare d'une robe grenat sombre. Un nez intense et parfumé où se mêlent fruits rouges, confiture, vanille et qui précède une bouche à la texture tannique très douce

**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 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 seminars*

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