

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

CARTE d'été 2018

Valable dès le 5 juin 2018



*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

● 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, et jeunes pousses vinaigrette au tamaris et sésame, salade du jardin et crudités

Summer roll with grilled vegetables 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, soja et gingembre confit

Fanned-out of bio France roasted duck breast, honey, soy and candied ginger sauce

ou / or

●● Filet de daurade royale rôti à la pistache, huile vierge au citron confit, safran et tomates séchées

Sea bream fillet roasted pistachio, virgin olive oil with candied lemon, saffron and dried tomatoes

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 (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 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

Wrap de poulet fermier rôti aux épices tandoori, mangue, tomate avocat et jeunes pousses, serré à la menthe fraîche, salade du jardin et crudités vinaigrette au tandoori.

Wrap of roasted farmer organic chicken tandoori spices, mango, avocado and tomato seedlings, fresh mint white sauce, garden salad and salad dressing curry.

19.50


34.00

 Tartare de bœuf mariné au soja, tamaris et miel, sésame wasabi, perles de soja, salade, crudités et toasts.

Organic beef tartar marinated in sweet soy sauce, sesame seed wasabi, garden salad, raw vegetables and toast

20.50

36.00

 Brick croustillante de chèvre chaud à la ratatouille de légumes parfumée au romarin, coulis de tomates provençal, salade du jardin et crudités

Crispy Brick Swiss organic goat cheese on a layer of ratatouille flavored with rosemary, Provencal tomatoes coulis, garden salad and raw vegetables

19.00

29.00


 Rouleau d'été aux légumes grillés et jeunes pousses

vinaigrette au tamaris et sésame, salade du jardin et crudités

Summer roll with grilled vegetables, Isle smoked trout and young sprouts Vinaigrette with tamarisk and sesame, garden salad and raw vegetables

18.50


28.00

 Carpaccio de tomates et mozzarella et son sorbet basilic, salade et crudités, vinaigrette balsamique pesto et pignons grillés

Carpaccio of tomatoes and mozzarella, basil sorbet, balsamic reduction and grilled pine nuts.

19.00


32.00

 Duo de caviar d'aubergines et houmous de pois chiches au sésame, tortillas de maïs, salade du jardin et crudités

Duo of eggplant caviar and hummus of chickpeas with sesame, corn tortillas, 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 (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 pommes de terre sur un lit de ratatouille gratinée 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 tagliatelles, bolognese sauce, seasonal vegetables and grated cheese
-  Mini pizza d'épeautre aux fromages, salade du jardin et crudités 15.00
Cheesy mini pizza of spelled flour with salad and raw vegetables
-  Tranches de jambon rôties, tagliatelles et légumes de saison 15.00
Slices of roasted ham, tagliatelles and seasonal vegetables
-  Flan de légumes du moment, céréales du jour et légumes de saison 15.00
Vegetables flan, cereals 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

-   Entrecôte parisienne 220g grillée aux poivres
beurre café de Paris aux épices tandoori 45.00
*220 gr. organic parisienne entrecôte grilled with pepper,
tandoori spice « café de paris » butter*
-   Eventail de magret de canard bio France rôti au poivre de Sichuan,
sauce au miel, tamaris et gingembre confit 43.00
*Fanned-out of bio France roasted duck breast, with honey sauce and
candied 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, saucisses, lard)
grillée aux épices tex-mex, sauce barbecue maison 38.00
*200g mixed brochette (veal, beef, sausage, bacon) grilled with Tex-Mex spices,
homemade barbecue sauce.*

Les poissons

Fish

-   Filet de daurade royale rôti à la pistache, huile vierge au citron confit,
safran et tomates séchées 41.00
*Sea bream fillet roasted pistachio, virgin olive oil with candied lemon, saffron and
dried tomatoes*
-   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 baies roses 43.00
Salmon escalope roasted with black sesame vanilla sauce with coconut milk and pink berries
-  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 de Novena Pasta à Ulrichen

The fresh pasta from Novena pasta in Ulrichen

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 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, croquantine 1 boule 4.90
- Sorbets : chocolat noir, framboise, citron 2 boules 8.80
Glace ou sorbet du moment : demandez nous le parfum du moment
*Ice cream made of handcrafted way:
Ginger, cinnamon, crunchy hazelnuts, vanilla ice cream / Chocolate, raspberry, lemon sorbet
For the scoop of the month, please ask the staff*
- Tarte tatin servie tiède et boule de glace à choix 12.50
Warm Tatin pie served with the scoop of your choice
- Mousse au chocolat blanc caramélisé 10.50
White caramelized chocolate mousse
- Tarte aux fruits du jour 7.50
Fruits pie of the day
- Crème brûlée du moment 10.50
Crème brûlée
- Tarte à la raisinée 8.00
Raisinée pie
- Moelleux tiède au chocolat, sauce au caramel et boule de glace à choix 13.50
Chocolate cake with caramel sauce with the scoop of your choice
- Clafoutis aux cerises 10.50
Red fruits Clafoutis
- Tiramisu du moment 10.50
Tiramisu of the day
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat et chantilly 10.50
Profiteroles with vanilla, chocolate and whipped cream
- Salade de fruits frais (avec sorbet + 3.- avec alcool de fruit + 7.50) 7.50
Fresh fruits salad (with sorbet + 3.- with fruit alcohol + 7.50)
- Assortiment de desserts gourmands du moment 12.50
Selection of homemade desserts

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)

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, fraise, grenadine, citron-gingembre <i>Organic Syrup: elderberry, Moroccan mint, strawberry, and grenadine, lemon-ginger</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

2cl

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 (pas bio)	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 2015 Rosenberg Barmès Buecher	1dl	8.90
*Prosecco Canah Superiore DOCG, Perlage	1dl	7.50

Les blancs

**Vinzel 2017, Chasselas, Begnins R. Parmelin	1dl	4.90
**Pinot Blanc, 2016, Réverolle, La maison du Moulin	1dl	6.60
**Féchy 2016, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50

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 2015, Domaine la Baronne Languedoc - Roussillon	1dl	6.50
*Château le Bergey 2015, Cuvée Prestige, AC Bordeaux	1dl	7.00

Le rosé

**Œil de Perdrix 2017, Begnins, R. Parmelin	1dl	5.50
*Gaillac 2017, Château de Sours	1dl	6.00

**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

- *Chardonnay, Domaine des Coccinelles, La Béroche NE 75cl 2015 44.00
Caractéristiques : Vin aux notes de fruits exotiques en prédominance l'ananas et du miel qui lui confère une touche de sucre excentrique, une belle robe jaune pour une attaque vive, et harmonieuse.
- **Blanc de filles Gilles Wannaz, Chenaux en Lavaux VD 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 VS 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.
- *Le Zind Chardonnay et Auxerrois FR 75cl 2013 59.00
Caractéristiques : Bouquet fruité d'arômes de citron et de pomme. Très fruité et frais en bouche il est soutenu par de fines notes minérales avec une belle longueur en bouche

Les Rouges

The reds

- ** Garanoir, Château le Rosey, Pierre Bouvier, Bursins VD 75cl 2016 48.00
Caractéristiques : Robe rubis moyennement foncée. Vin aux arômes subtils et complexe de mûres et de violette. Le tannin est homogène et soyeux.
- *Saint-Saphorin «Le Brigantin», Pierre-André Jaunin VD 75cl 2016 48.00
Pinot noir, Gamay, Merlot
Caractéristiques : Cet assemblage rouge est équilibré. Élégant aux arômes généreux ainsi qu'une grande souplesse dû à sa fermentation en cuve inox et son élevage sur lies fines.
- *Carmin : Gamay, Gamaret, Domaine de la Devinière, GE 75cl 2017 51.00
Caractéristiques : Il doit son nom à la profondeur et l'intensité de sa couleur. Sur des notes de fruits rouges mûrs et d'épices, sa bouche procure matière, structure et équilibre.
- **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.
- **L'épaisseur du moment présent, domaine des grottes 75cl 2014 56.00
Gamay sans sulfites ajoutés Beaujolais
Caractéristiques : Vin gourmand, aux fruits croquants et sans sulfites ajoutés !
Vous apprécierez ce vin vivant qui ne sera pas le même entre le début et la fin de votre repas.
- * 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 tanique 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 Jouxteus-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 Jouxkens-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 menus for

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 carte 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 exclude 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