

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

CARTE d'automne 2018

Valable dès le 27 septembre 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

The team from the 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 to create the harmony of the moment: the ingredients of the suggested dishes come directly from the nearby farm and other selected supplies that are delivered by producers working in respect of 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.

To be served with your dishes, we suggest some wines, made with grapes that have been selected, grown up and then bottled with a particularly meticulous attention. We are constantly looking for new organic producers in order to satisfy 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 organic 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 us.

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 an apple, pear and walnut chutney caramelized with honey, orange, carrot and candied ginger sauce garden, salad and raw vegetables.

ou /or

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

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

2^{ème} entrée

2nd starter

Duo de ravioles fraîches de Novena Pasta à Ulrichen farcies aux artichauts et aux truffes blanches, crème de grana padano à la truffe de la forêt de Bois Genoud
Duo of fresh ravioli from Novena Pasta in Ulrichen stuffed with artichokes and white truffles, sauce with truffle from Bois Genoud forest and Grana Padano

Mets principal

Main course

● Noisettes de chevreuil (EU) rôties au genièvre, sauce Grand Veneur à la raisinée et miel de forêt

Roast venison (EU) with juniper, chasseur raisinée sauce and forest honey

ou / or

● Escalope de saumon rôtie au thym, sauce vin blanc à la crème, morilles et noix de muscade
Salmon escalope plancha roasted, white wine sauce with morels cream



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

7.50

 Salade mêlée du jardin et crudités

Garden salad and raw vegetables

9.00

17.50

Salade automnale à la viande séchée de cerf, mozzarella panée

fruits frais et secs de saison, vinaigrette à la raisinée

autumnal with dried deer meat, breaded mozzarella, fresh and dried seasonal fruits and vegetables, raisinée dressing

21.00

Salade Matsya, aux crevettes rôties, avocat, mangue et agrumes

pousses de mungo et chips de crevette, vinaigrette tandoori

Matsya Salad with roasted shrimps, avocado, mango and citrus mung beans and shrimp chips, tandoori vinegar

19.50

Terrine de faisan au cognac et poivres, compotée d'oignons rouges

au pinot noir et raisin muscat, salade, crudités et toasts

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

19.50

 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 an apple, pear and walnut chutney caramelized with honey, orange, carrot and candied ginger sauce garden, salad and raw vegetables.

19.00

29.00

 Flan de courge musquée de la ferme aux épinards et

châtaignes caramélisées, coulis d'ail des ours, salade et crudités

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

17.50

27.00

 Duo de guacamole d'avocat et beurre de noisettes grillées,

galettes de riz soufflé, salade du jardin et crudités

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

18.50

28.00

 Mille-feuilles de truite fumée de l'Isle à la mousse d'avocat

et citron vert, vinaigrette au miel citron vert

et sésame noir, salade du jardin et crudités.

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

19.00

 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 tamari
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 herbes fraîches,
champignons des bois, tomme du Lavaux fondante 29.00

Spelt spätzlis gratin with fresh herbs, wild mushrooms and cheese "Tomme du Lavaux"

 Cassolette de pommes de terre sur lit de courge
poireaux et châtaignes caramélisées, gratinée au chèvre frais 28.00

Potatoe cassolette on squash, leeks and chestnuts, fresh goat cheese gratinated

 Risotto noir aux chanterelles, morilles et noisettes grillées,
crème de grana padano à la truffe de la forêt de Bois Genoud 36.00



Creamy risotto with chanterelle morels and roasted hazelnuts, sauce with truffle from Bois Genoud forest and Grana Padano

 Crumble aux épinards, artichauts
et courge, parfumé à la muscade 28.00



Crumble with spinaches, artichokes and scented squash with nutmeg

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

  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

-  Noisettes de chevreuil (EU) rôties au genièvre, sauce Grand Veneur à la raisinée et miel de forêt 44.00
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 46.00
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 whisky sauce, salted butter and caramelised chestnuts
-   Suprême de poulet fermier rôti sauce aux morilles cognac et poivre vert 43.00
Supreme chicken farm roasted, morel cognac sauce and green pepper

Les poissons

Fish

-   Truite entière bio de l'Isle farcie aux châtaignes caramélisées, rôti aux amandes, filet d'huile d'olive et citron (Cuisson 15min) 39.00
Organic whole trout from Isle crusted with roasted almond and caramelized chestnuts drizzle of olive oil and half a lemon (cooking 15min)
-  Filet de sandre rôti aux pistaches, huile vierge safranée au citron confit et tomates séchées 39.00
Roasted pikeperch fillet with pistachios, saffron virgin oil, with candied lemon and dried tomatoes
-   Escalope de saumon, rôti au thym, sauce vin blanc à la crème, morilles et noix de muscade 41.00
Salmon escalope plancha roasted, white wine sauce with morels cream
-   Filet de daurade royale rôti au sel fumé, sauce pinot noir aux échalotes, airelles confites et épine-vinette 41.00
Fillet of roasted royal sea bream with smoked salt, pinot noir sauce with shallots, candied cranberries and barberry

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

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 5.-

Our meats and fishes come along with season vegetables and

Cereals of the day, rice, steamed potatoes or fresh tagliatelle

All our hunting meal is served with hunting garnish:

Caramelized chestnuts, red wine pears, Spaëtzlis, red cabbages and cranberry jam

Hunting topping for other dishes of the card causes an overcharge of CHF 5.-

Les pâtes fraîches de Novena Pasta à Ulrichen

The fresh pasta from Novena pasta in Ulrichen

Entrée Plat

Starter Plate

● Ravioles fraîches farcies au gibier, pâte au safran <i>Fresh ravioli stuffed with game, saffron pasta</i>	19.50	32.00
Ravioles fraîches farcies aux bolets, pâte au persil <i>Fresh ravioli stuffed 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	29.00
● Ravioles fraîches farcies à la courge, pâte au pavot <i>Fresh ravioli stuffed with pumpkin pulp, poppy pasta</i>	16.50	27.00
Ravioles fraîches farcies aux artichauts <i>Fresh ravioli stuffed with artichokes</i>	17.50	29.00
Ravioles fraîches farcies à la truffe blanche <i>Fresh ravioli stuffed with white truffle</i>	22.00	39.00
Duo de Ravioles fraîches farcies aux artichauts & à la truffe blanche <i>Fresh ravioli stuffed with artichokes and white truffle</i>	20.50	35.00

Nos pâtes sont servies avec les sauces :

Pasta sauces suggestions

- Coulis 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 à la truffe de la forêt de Bois Genoud
sauce with truffle from Bois Genoud forest and Grana Padano

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 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 vanille 14.50
Warm Tatin pie served with vanilla ice cream
- Mousse au chocolat blanc caramélisé 10.50
White caramelized chocolate mousse
- Tarte aux fruits du jour 9.50
Fruits pie of the day
- Crème brûlée du moment 10.50
Crème brûlée
- Tarte à la raisinée 10.50
Raisinée pie
- Moelleux tiède au chocolat, sauce au caramel 11.50
Chocolate cake with caramel sauce
- Clafoutis automnal, poires au vin rouge, châtaignes caramélisées, noisettes et chantilly 12.50
Clafoutis autumnal, pears with red wine, caramelized chestnuts, hazelnuts and whipped cream
- Profiteroles Mont-Blanc à la crème de marron, glace croquantine 15.00
Mont-Blanc Profiteroles with brown cream, croquantine ice cream
- Strudel aux pommes et poires, raisins blonds et amandes servi tiède avec chantilly 15.00
Pear strudel, blond grapes and almonds served warm with whipped cream
- Salade de fruits frais (avec sorbet + 3.- parfumé à l'alcool de fruit + 1.-) 8.50
Fresh fruits salad (with sorbet + 3.- fruited alcohol + 1.-)
- Assortiment de 3 desserts maison du moment 13.00
Selection of homemade desserts

Les fromages

Cheese

- Sélection de 3 fromages biologiques 15.00
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)



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

Nos suggestions boissons

Our drink's suggestions

	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>
Jus de pomme <i>Apple juice</i>	3.90	4.90
Thé froid Bio Maison <i>Homemade ice tea</i>	3.90	4.90
Limonades artisanales bio, « Les Pétilantes » vaudoises, orange, citron, pamplemousse <i>Orange, citron, pamplemousse limonade</i>		6.50
Sirop bio de : sureau, menthe marocaine, fraise, grenadine, citron-gingembre <i>Organic Syrup: elderberry, Moroccan mint, strawberry, and grenadine, lemon-ginger</i>	3.90	
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

Rooibos aux fruits : Mangue, fraise, citronnelle et fleur de soucis <i>Fruit Rooibos: Mango, strawberry, lemongrass and carnation flower</i>	5.90
Rooibos de Noël : Orange, fenouil, anis, réglisse et cardamome <i>Christmas Rooibos: Orange, Fennel, Anise, Licorice and Cardamon</i>	5.90
Infusion du Bonheur : Thé vert 20%, pomme, orange, menthe poivrée et fleurs de bleuet. <i>Herbal tea "Happiness": Green tea 20%, apple, orange, peppermint and blueberry flowers</i>	5.90
Thé réchauffant : Cynorhodon, karkadé, ronces, sauge <i>Warming up tea: rosehip, karkade, 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 (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

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

Les rouges

**Pinot noir Vieilles Vignes 2017, 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
---	-----	------

**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 2017 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, de l'abricot, de l'amande. Le palais est charpenté, intense, long et se termine de manière racée et fraîche.
- **Bergweingarten Sylvaner, Pierre Frick, Pfaffenheim FR 75cl 2013 72.00
Caractéristiques : Une superbe découverte d'un vin nature et d'un vigneron passionné. Le sucre bien négocié sur ce Sylvaner vieilles vignes, offre une belle tension en bouche ainsi qu'une belle note florale, ce vin plaira aux amateurs du genre.

Les Rouges

The reds

- **Cuvée Scarlet, ass. de cépages rouges, la Béroche NE 75cl 2016 48.00
Caractéristiques : Ce vin va se révéler fruité, des notes de fruits rouges tel que la cerise avec des tanins relativement souples.
- ** Gamaret, Château l'Evêque, Alexandre Mévaux GE 75cl 2016 49.00
Caractéristiques : Vin épicé et nez puissant aux arômes de baies des bois (myrtilles et mûres).
- **Faugères « *Jadis* », Domaine Léon Barral, France 75cl 2013 89.00
Caractéristiques : Une bouche fraîche, volumineuse, élégante, tout en finesse, beaucoup de jus et de gourmandise, des tanins élégants et soyeux.
- **Cahors, Le Combal, Malbec et Merlot, Cosse-Maisonneuve 2012 41.00
Caractéristiques : Les tanins sont charnus, avec des notes de fruits noirs, cuir, réglisse. Ce vin va se révéler sec, corsé et fruité.
- * Cairanne La Brunote, Domaine Alary, France 2015 49.00
Caractéristiques : Vin profond aux reflets violines. Nez intense et complexe, beaucoup de fruits noirs et d'épices. Des notes de cacao, de réglisse donnent beaucoup de complexité. Un vin puissant, sans lourdeur.
- * Camino, Domaine Terra Remota Catalogne, 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 une 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 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 Jouxten-Mézery village.

"Le Castel" was built in the second half of the 18th century by the Polliez 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 seminars*

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 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 the 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