

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

CARTE d'hiver 2019

Valable dès le 7 janvier 2019



*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, ananas, pistaches et noix caramélisées au miel, coulis de carottes et oranges au gingembre confit, salade et crudités

Warm crisp goat cheese with an apple, pineapple, pistachio and caramelized walnut chutney, a ginger-candied carrot and orange coulis, salad and raw vegetables

ou / or

● Rouleau de saumon fumé farci à la ricotta parfumée au fruit de la passion et menthe fraîche, vinaigrette au miel, citron vert et sésame noir

Smoked salmon roll stuffed with passion fruit and fresh mint-flavored ricotta honey, lime and black sesame vinaigrette

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

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

Eventail of sliced French organic duck breast with honey sauce, lime and roasted sesame seeds

ou / or

● ● Filet de loup de mer rôti aux pistaches, sauce au vin blanc au lait de coco, vanille de Madagascar et baies roses

Roasted sea bass fillet with pistachios, a white wine and coconut milk sauce, Madagascar vanilla and pink berries

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

Salade verte du jardin

Green salad

Entrée Plat

Starter Plate


7.50

Salade mêlée du jardin et crudités

Garden salad and raw vegetables

9.00

17.50

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

Warm crisp goat cheese with an apple, pineapple, pistachio and caramelized walnut chutney, a ginger-candied carrot and orange coulis, salad and raw vegetables

19.00


29.00

Salade Matsya aux crevettes rôties à la noix de coco, avocat, mangue et pamplemousse, pousses de mungo et chips de crevette, vinaigrette citron vert et sésame noir

Matsya Salad with roasted shrimps, coconut, avocado, mango and grapefruit, mung bean shoots and shrimp chips, Lime and black sesame vinaigrette

19.50

32.00

 Tartare de bœuf assaisonné aux épices tandoori, fruits et légumes croquants, soja, salade, crudités et toasts grillés

Organic beef tartare seasoned with tandoori spices, crisp fruit and vegetables, soybeans, salad, raw vegetables and toasts

22.00

36.00

Duo de caviar de noix de cajou et guacamole d'avocat, tortillas de maïs, salade du jardin et crudités

Duo of cashew nut and guacamole caviar, corn tortilla chips, garden salad and raw vegetables

18.50

32.00

Crêpe d'épeautre et sarrasin, farcie à la ricotta et truffe de

Bois Genoud gratinée au grana padano, salade du jardin et crudités
Spelt and buckwheat crêpe stuffed with a Bois Genoud truffled ricotta browned with Grana Padano, garden salad and raw vegetables

19.50

32.00

Flan d'artichaut, panais et épinards, crème d'avoine aux herbes aromatiques, salade du jardin et crudités
Artichoke, parsnip and spinach flan, oat cream with herbs, garden salad and raw vegetables

17.50

27.00

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

19.50

32.00

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

-  Crumble pain d'épices aux patates douces, épinards et châtaignes caramélisées 28.00
Sweet potato, spinach and chestnut crumble and gingerbread
-  Tatin d'endives braisées parfumée au pain d'épices, coulis de carottes et oranges au gingembre confit 29.00
Tatin of braised endives flavored with gingerbread, candied ginger carrot and orange coulis
-  Cassolette de pommes de terre de la ferme sur lit de panais, poireaux et noisettes grillées, gratinée au chèvre frais 29.00
A casserole dish of the farm potatoes on a bed of parsnip, leeks and roasted hazelnut grilled with goat cheese
-  Risotto noir crémeux aux morilles et artichauts grillés, crème de grana padano à la truffe de la forêt de Bois Genoud 36.00
Creamy risotto with morels and roasted artichokes, a Grana Padano cream truffled with Bois Genoud truffles

Assiettes enfants

Children's plate

-   Tagliatelles fraîches, sauce bolognaise, légumes de saison et fromage râpé 15.00
Fresh tagliatelles, bolognese sauce, season vegetables and grated cheese
-   Tranches de jambon rôties, tagliatelles et légumes de saison 15.00
Slices of roasted ham, tagliatelles and season vegetables
-   Flan de légumes du moment, céréales du jour et légumes de saison 15.00
Vegetables flan, cereals of the day and season 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 do most of the dishes on our menu in small 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 45.00
*Eventail of sliced French organic duck breast with honey sauce,
lime and roasted sesame seeds*
-  Suprême de poulet fermier rôti à l'estragon,
sauce au lait de coco, tamari et noix de cajoux grillées 45.00
*Supreme of roasted farm chicken with tarragon, coconut milk,
tamari and roasted cashew sauce*
-   Côte de veau 220gr rôtie au thym, sauce crème de morilles,
échalottes confites et lard grillé 48.00
*A 220gr veal rib roasted with thyme, a morel cream sauce
with candied shallots and bacon*
-   Pavé de bœuf 220gr rôti aux poivres et thym, sauce à la truffe
de Bois Genoud, poivre vert et cognac (Cuisson 15min) 54.00
*A Parisian 220 gr thick steak grilled with peppers and thyme,
Bois Genoud truffle, green pepper and cognac sauce*

Les poissons

Fish

-   Truite entière bio de l'Isle farcie aux châtaignes caramélisées
et rôtie aux amandes, filet d'huile d'olive 40.00
et demi citron (Cuisson 15min)
*Organic whole trout from Isle stuffed with caramelized chestnuts
and roasted almonds drizzle of olive oil and half a lemon (cooking 15min)*
-   Filet de loup de mer rôti aux pistaches, sauce au vin blanc,
lait de coco, vanille de Madagascar et baies roses 42.00
*Roasted sea bass fillet with pistachios, a white wine and coconut milk
sauce, Madagascar vanilla and pink berries*
-   Escalope de saumon rôtie au sésame noir, salsa de fruits exotiques
à l'huile d'olive extra vierge 41.00
*Roasted Salmon Escalope with Black Sesame, Exotic Fruit Salsa
with extra virgin olive oil*
-  Brochette de crevettes et St-Jacques lardées, rôtie au poivre
pamplemousse, coulis de carottes et oranges au gingembre confit 42.00
*Skewer of shrimps and St Jacques with bacon, roasted with grapefruit pepper,
carrot coulis and candied ginger*

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 à la viande séchée <i>Fresh ravioli stuffed with dried meat</i>	19.50	32.00
●● Ravioles fraîches farcies aux légumes, pâte à l'épeautre <i>Fresh ravioli stuffed with vegetables, with spelled pasta</i>	18.50	30.00
Ravioles fraîches farcies aux artichauts <i>Fresh ravioli stuffed with artichoke</i>	19.00	31.00
Ravioles fraîches farcies au fromage de montagne <i>Fresh ravioli stuffed with mountain cheese</i>	19.00	31.00
Ravioles fraîches farcies à la truffe blanche et ricotta <i>Fresh ravioli stuffed with white truffle and ricotta</i>	22.00	39.00
Duo de Ravioles fraîches farcies aux artichauts & à la truffe blanche <i>Fresh ravioli stuffed with artichoke and white truffle</i>	20.50	35.00

Nos pâtes sont servies avec les sauces :

Pasta sauces suggestions

- Crème d'avoine aux herbes aromatiques
Oat cream with herbs
- Crème des sous-bois
Mushrooms cream
- Crème de grana padano à la truffe de Bois Genoud
Grana Padano sauce with truffle from Bois Genoud forest

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, miel 1 boule 4.90
Sorbets : chocolat noir, framboise, citron, noix de coco 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 flavor of the month, please ask the staff
- Carpaccio d'ananas mariné au gingembre et citron vert,
sorbet noix de coco, toast pain d'épices chaud 12.50
Pineapple carpaccio marinated with ginger and coconut sorbet, gingerbread toast
- Tarte tatin servie tiède et boule de glace vanille, sauce caramel 14.50
Warm Tarte Tatin served with vanilla ice cream and caramel sauce
- Profiteroles à la glace croquantine, chantilly, amandes grillées
et sauce chocolat chaud 15.00
Profiteroles with croquantine ice cream, whipped cream, roasted almond, hot chocolate sauce
- Moelleux chaud au chocolat, sauce au caramel et chantilly 13.50
Warm chocolate fondant with caramel sauce and whipped cream
- Pain perdu de pain d'épices servis chaud, glace au miel et chantilly 12.50
French toast of gingerbread served warm with honey ice-cream and whipped cream
- Tiramisu du moment 11.50
Season tiramisu
- Crème brûlée du moment 10.50
Crème brûlée of the moment
- Tarte à la raisinée 10.50
Raisinée pie
- Tarte aux fruits du jour 9.50
Fruits pie of the day
- ● ● 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 3 homemade season 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

*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 » Lausannoises, orange, citron, pamplemousse <i>Orange, citron, grapefruit 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 soif (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
Gin Bio « La vita è bella » 40% vol 4cl	12.00
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...

Nouveau ! **Gewurztraminer 2015 Rosenberg Barmès Buecher	1dl	8.90
* Prosecco Canah Superiore DOCG, Perlage	1dl	7.50
* Clairette de Die tradition	1 dl	8.50

Les blancs

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

Les rouges

** Pinot noir Vieilles Vignes 2017, Begnins R. Parmelin	1dl	6.90
** Gamaret-Merlot en barrique 2017, Begnins R. Parmelin	1dl	8.90
** Syrah 2017, Maison du Moulin, Réverolle	1dl	9.90
** Les Lanes 2015, Domaine la Baronne Languedoc - Roussillon	1dl	6.50
* Côte de Blaye, Fleur des Vignes 2016, Bordeaux	1dl	6.90

Le rosé

** Rosé du moment	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

- *Chasselas, Domaine des Coccinelles, La Béroche NE 75 cl 2017 29.00
Caractéristiques : D'une robe jaune doré, d'un nez rempli d'arômes très fruités, vous apprécierez un vin riche d'une belle harmonie entre le volume en bouche et une belle acidité.
- **Blanc de filles Gilles Wannaz, Chenaux en Lavaux VD 75cl 2016 58.00
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 144.00
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

- **Cabernet Jura, Domaine Château l'Evêque 75cl 2015 41.00
Caractéristiques : Vin profond aux tanins marqués, fruité, de couleur rouge rubis. Arômes de litchi et pétales de rose.
- *Carmin, Gamay & Gamaret **sans sulfites ajoutés**, Devinière 75cl 2017 52.00
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.
- **Syrah, Maison du Moulin, Réverolle 75cl 2017 59.00
Caractéristiques : Ce vin au nez excellent ravivera vos papilles et vous étonnera par sa rondeur exceptionnelle. Respectant son cépage, longueur parfaite. A consommer avec le plus grand des plaisirs.
- **La Source, Cabernet Franc Domaine Yannick Amirault 75cl 2016 46.00
Caractéristiques : Au nez, le fruit est délicat, légèrement pimenté sur la pivoine. La bouche est tonique et friande. Un Saint-Nicolas charmant au fruité gourmand, franc et vivifiant !
- *Les Arbousiers, Grenache & Syrah, Réméjeanne 75cl 2015 46.00
Caractéristiques : Vin à la robe rubis sombre. Nez profond d'épices douces, de feuilles de tabac. En bouche, il étonne par sa belle structure, les arômes de griottes avec une pointe de caramel et de réglisse.
- * Camino, Domaine Terra Remota Catalogne, Espagne 75cl 2015 54.00
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 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 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