

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

CARTE de printemps 2019

Valable dès le 26 mars 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 votre bonheur de connaisseurs attentifs.

Puis vous prendrez une tisane bio du jardin ou un café en toute bonne conscience : cultivés en bio, 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

Brick croustillante aux champignons, poireaux et mozzarella fondante,
crème de sous-bois, salade du jardin et crudités

*Crunchy Brick with mushrooms, leek and mozzarella, mushrooms cream
garden salad and raw vegetables*

ou / or

-  Rouleau de printemps aux pointes d'asperges vertes et truite fumée de l'Isle,
pousses de mungo et mangue fraîche, salade du jardin et crudités,
vinaigrette au pesto d'ail des ours

*Spring roll with green asparagus tips and smoked trout, mung and mango shoots,
salad and raw vegetables, wild garlic pesto vinaigrette*

2^{ème} entrée

2nd starter

Duo de ravioles fraîches de Novena Pasta à Ulrichen
farcies aux asperges et aux morilles, crème de grana padano

Duo of fresh ravioli from Novena Pasta in Ulrichen stuffed with asparagus and morels, Grana Padano cream

Mets principal

Main course



Côtes d'agneau rôties aux poivres,
sauce vin rouge aux échalotes confites et thym frais

Lamb chops roasted with pepper, red wine sauce with candied shallots and fresh thyme

ou / or



- Filet d'omble chevalier de l'élevage de Cornaux (Montreux), rôti sur peau,
huile vierge de tomate, avocat et oignons de printemps au citron confit
*Fillet of Arctic char from Cornaux (Montreux), roasted on the skin, virgin tomato oil,
avocado and spring onion with candied lemon*

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

Fromages / Cheese

Assortiment de 3 fromages biologiques / *Selection of 3 organic cheese*

Dessert / Dessert

Assortiment de desserts maison / *Selection of homemade desserts*

Menu 3 plats CHF 65.-, 4 plats CHF 75.-, 5 plats CHF 85.-

3 Course menu CHF 65.-, 4 course CHF 75.-, 5 course CHF 85.-

Information à titre indicatif, merci de préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de vache (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 <i>Green salad</i>	7.50	
 Salade mêlée du jardin et crudités <i>Garden salad and raw vegetables</i>	9.00	17.50
 Salade printanière de roquette aux asperges vertes, lardons, croûtons et sa tomme de chèvre chaud panée, crudités et vinaigrette à l'ail des ours <i>Spring rocket salad with asparagus, bacon and warm goat breaded Tomme, salad, raw vegetables and wild garlic vinaigrette</i>	21.00	37.00
  Tartare de bœuf assaisonné aux épices tandoori, fruits et légumes croquants, soja, salade, crudités et toasts grillés <i>Organic beef tartare seasoned with tandoori spices, crisp fruit and vegetables, soybeans, salad, raw vegetables and toasts</i>	22.00	39.00
 Rouleau de printemps aux pointes d'asperges vertes et truite fumée de l'Isle, pousses de mungo et mangue fraîche, salade du jardin et crudités, vinaigrette au pesto d'ail des ours <i>Spring roll with green asparagus tips and smoked trout, mung and mango shoots, salad and raw vegetables, wild garlic pesto vinaigrette</i>	19.50	32.00
 Duo de caviar d'artichauts et guacamole d'avocats, tortillas de maïs, salade du jardin et crudités <i>Duo of artichoke and guacamole caviar, corn tortillas chips, salad and raw vegetables</i>	19.50	32.00
 Brick croustillante aux champignons, poireaux et mozzarella fondante, crème de sous-bois, salade du jardin et crudités <i>Crunchy Brick with mushrooms, leek and mozzarella, mushrooms cream, garden salad and raw vegetables</i>	19.00	30.00
 Tartare de saumon au lait de coco, miel, citron vert et wasabi, gingembre confit, salade du jardin et toast grillés <i>Organic salmon tartare seasoned in coconut milk, honey and lime, candied ginger, garden salad and toasts</i>	22.00	39.00
 Flan bicolore d'asperges, cèleri et épinards, crème d'ail des ours de la forêt de Bois Genoud, salade du jardin et crudités <i>Asparagus, celery and spinach bi-colored flan, wild garlic cream from Bois Genoud, garden salad and raw vegetables</i>	18.00	28.00
 Soupe de poissons de roches aux graines de fenouil, rouille et croûtons <i>Rockfish soup with fennel seeds, rouille and croutons</i>		15.00
 Potage de légumes du jour <i>Vegetable soup of the day</i>		12.00

Information à titre indicatif, merci de préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de vache (cow lactose free)



Végétalien (Vegan)

Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.

Dimanche et lundi fermeture à 18h00.

Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.





www.boisgenoud.ch

resto@boisgenoud.ch

021 648 07 07








Les mets végétariens

Vegetarian suggestions

-  Crumble d'épinards, artichauts et asperges vertes,
parfumé à la muscade et thym frais 28.00
Spinach, artichoke and green asparagus crumble, flavoured with nutmeg and fresh thyme
-  Galettes de quinoa, lentille rose et courgette au curry doux,
salsa de tomates et oignons de printemps
au pesto d'ail des ours de la forêt de Bois Genoud 29.00
*Quinoa, pink lentil and zucchini galette with sweet curry, salsa of tomatoes
and spring onions with Bois Genoud wild garlic pesto*
-  Cassolette de pommes de terre de la ferme à ail des ours de la forêt
de Bois Genoud sur lit de pleurotes et poireaux de la ferme,
gratinée à la mozzarella bio suisse 29.00
*A casserole dish of potato with Bois Genoud wild garlic
with oyster mushroom and farm leeks, toasted swiss mozzarella*
-  Risotto crémeux aux pointes d'asperges vertes, morilles
et pignons grillés, crème de grana padano 36.00
Creamy risotto with green asparagus, morels and toasted pine nuts, a Grana Padano cream

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
-  Filet d'omble de Cornaux (Montreux), riz et légumes de saison 15.00
Arctic char filet from Cornaux (Montreux), rice 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, merci de 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

-  Brochette de poulet fermier bio (Suisse ou France) caramélisé au miel, sauce lait de coco, citronnelle et gingembre confit 45.00
Skewer of roasted organic farm chicken caramelized in honey, lemongrass, coconut milk sauce and candied ginger
-   Côte de veau 220gr rôtie à l'estragon, sauce aux morilles, lardons et pignons grillés 49.00
A 220gr veal rib roasted with tarragon, morels cream, bacon and grilled pine nuts
-   Pavé de filet 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, truffle, green pepper and cognac sauce
-   Côtes d'agneau rôties aux poivres, sauce vin rouge aux échalotes confites et thym frais 45.00
Lamb chops roasted with pepper, red wine sauce with candied shallots and fresh thyme

Les poissons

Fish

-  Filet d'omble chevalier de l'élevage de Cornaux (Montreux), rôti sur peau, huile vierge de tomates cerises, avocat et oignons de printemps au citron confit 41.00
Fillet of Arctic char from Swiss Valais, roasted on the skin, virgin tomato oil, avocado and spring onion with candied lemon
-   Sandwich de loup de mer bio France à la tapenade d'artichauts, asperges vertes et mozzarella fondante, pesto d'ail des ours aux pignons grillés et demi citron 42.00
Sandwich of sea bass bio France with artichoke tapenade, green asparagus and creamy mozzarella, wild garlic pesto with grilled pine nuts and half lemon
-   Truite entière bio de l'Isle rôtie aux amandes et fourée aux asperges vertes, filet d'huile d'olive et demi citron (Cuisson 15min) 40.00
Organic whole trout from Isle roasted with almonds and green asparagus, a drizzle of olive oil and half a lemon (cooking 15min)

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*

Information à titre indicatif, merci de 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*

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 à l'épeautre <i>Fresh ravioli stuffed with vegetables, with spelt pasta</i>	19.50	33.00
Ravioles fraîches farcies à l'ail des ours et ricotta <i>Fresh ravioli stuffed with wild garlic and ricotta</i>	18.50	30.00
● Ravioles fraîches farcies au fromage de chèvre et noisettes <i>Fresh ravioli stuffed with goat cheese and hazelnuts</i>	19.50	32.00
Ravioles Toscanis fraîches farcies aux asperges <i>Fresh Toscani ravioli stuffed with asparagus</i>	19.00	31.00
Ravioles fraîches farcies aux morilles <i>Fresh ravioli stuffed with morels</i>	22.00	39.00
Duo de ravioles fraîches farcies aux asperges et morilles <i>Duo of fresh ravioli stuffed with asparagus and morels</i>	21.00	37.00

Nos pâtes sont servies avec les sauces :

Pasta sauces suggestions

- Coulis d'ail des ours
Wild garlic coulis
- Crème des sous-bois
Mushrooms cream
- Crème de grana padano
Grana Padano sauce

Information à titre indicatif, merci de 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, fleur d'oranger.
- Sorbets : chocolat noir, framboise, mangue, cassis 1 boule 4.90
- Glace / sorbet du moment : demandez le parfum du moment 2 boules 8.80
Ice cream made of handcrafted way: Ginger, vanilla, cinnamon, crunchy hazelnuts, orange blossom
Sorbet: Black Chocolate, raspberry, black currant, mango. For the flavor of the month, please ask the staff
- Crumble aux pommes et fraises à la noix coco servi chaud avec Chantilly 12.50
Apple crumble and coconut strawberry served hot with whipped cream
- 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 caramel et chantilly 13.50
Warm chocolate fondant with caramel sauce and whipped cream
- Poêlée tiède de fruits rouges de saison, glace à la fleur d'oranger,
meringue et chantilly 14.50
Warm pan-fried red seasonal fruit, orange blossom ice cream meringue and whipped cream
- Clafoutis aux framboises, pistaches et citron vert, servi chaud avec chantilly 12.50
Red fruits Clafoutis
- Tiramisu du moment - *Season tiramisu* 11.50
- Crème brûlée du moment - *Crème brûlée of the moment* 10.50
- Tarte à la raisinée - *Raisinée pie* 10.50
- Tarte aux fruits du jour - *Fruits pie of the day* 9.50
- 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, merci de 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 Pétillantes » 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>	4.30	5.30

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
Pépîte, bière Pale Ale (33cl) <i>Pépîte 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

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
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...

**Gewürztraminer 2015 Rosenberg Barmès Buecher	1dl	8.90
* Prosecco Extra Dry DOC Pizzolato	1dl	7.50
* Coupe de Champagne M. Hostomme Brut tradition	1dl	13.90

Les blancs

**Vinzel 2017, Chasselas, Begnins R. Parmelin	1dl	4.90
**Pinot Blanc, 2017, Réverolle, La maison du Moulin	1dl	6.70
**Féchy 2017, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50
Nouveau ! * Sauvignon-Sémillon-Muscadelle 2017, Bergerac	1dl	6.00

Les rouges

** Pinot noir Vieilles Vignes 2017, R. Parmelin, Begnins	1dl	6.90
** Gamaret-Merlot en barrique 2017, R. Parmelin, Begnins	1dl	8.90
Nouveau ! ** Gamay-Gamaret 2017, Maison du Moulin, Réverolle	1dl	8.00
** Les Lanes 2015, Carignan-Grenache, La Baronne, Corbières	1dl	6.50
Nouveau ! ** El Mago, Terra Alta 2016, Grenache, Espagne	1dl	6.50

Le rosé

**Œil de Perdrix 2018, Begnins, R. Parmelin	1dl	5.50
* Fleur d'Eglantine 2018 Costières de Nîmes, France	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 :

Les Blancs

*Chasselas Domaine des Coccinelles, La Béroche 75 cl	2017	29.00
<i>Caractéristiques : D'une robe jaune doré, d'un nez rempli d'arômes fruités, un vin riche d'une harmonie entre le volume en bouche et une belle acidité.</i>		
**Charmont, Château le Rosey, Bursins 75cl	2017	39.00
<i>Caractéristiques : Robe jaune paille, notes végétales et minérales sur les fruits blancs. Originalité et finesse feront de ce vin un grand moment de découverte.</i>		
Nouveau ! **Chablis 1 ^{er} Cru, Colin, Saint-Aubin, France 75cl	2013	69.00
<i>Caractéristiques : Ce Chardonnay de Bourgogne est issu de vignes de 50 ans d'âge. Pommes vertes et fruits blancs, sur une belle minéralité, seront présents sur votre palet à la dégustation. Finesse et richesse sont les caractères plaisants de ce vin.</i>		
Nouveau ! **Bergweingarten Sylvaner, Frick, Alsace 75cl	2013	72.00
<i>Caractéristiques : Une superbe découverte d'un vin nature et d'un vigneron passionné. Le sucre bien négocié sur ce vin offre une belle tension en bouche ainsi qu'une belle note florale, ce vin plaira aux amateurs du genre.</i>		

Les Rouges

Nouveau ! **Gamay Gamaret La maison du Moulin, Reverolle 75cl	2017	48.00
<i>Caractéristiques : Yannick Passas nous régale encore une fois avec cet assemblage. Un vin croquant qui met en valeur le fruit des cépages tandis que les tanins d'une grande finesse soutiennent les épices du Gamay et le fruit du Gamaret.</i>		
*Saint-Saphorin, Pierre-André Jaunin, Chexbres 75cl	2017	48.00
<i>Caractéristiques : Cet assemblage Pinot noir-Gamay-Merlot est équilibré. Élégant aux arômes généreux ainsi qu'une grande souplesse dû à sa fermentation en cuve inox et son élevage sur lies fines.</i>		
**Les Noyers, Garanoir Château Rochefort, Allaman 75cl	2017	51.00
<i>Caractéristiques : Vin expressif et fruité illustre avec panache la complexité de terroir.</i>		
*Cairanne, Alary, Vallée du Rhône, France 75cl	2015	49.00
<i>Caractéristiques : Assemblage, Grenache, Mourvèdre, Carignan, profond et complexe sur des notes de cacao et de réglisse. Beaucoup de fruits noirs et d'épices, les tanins bien fondus donnent du corps. Un vin puissant, sans lourdeur.</i>		
Nouveau ! * Saumur Champigny, Lambert, Loire, France 75cl	2015	56.00
<i>Caractéristiques : Un cabernet franc qui étonnera les connaisseurs. Beaucoup de complexité comme le veut ce tannique cépage mais d'une grande finesse. A déguster légèrement frais, une superbe minéralité. Une belle découverte.</i>		

Le Rosé

**Schiller vieilles vignes, Beudon, Fully 75cl	2016	64.00
<i>Caractéristiques : Vin à la robe foncée, saumon. En bouche, le vin est ample sur un corps fruité, aux arômes mûrs et aux saveurs fraîches. La finale révèle le croquant du fruit.</i>		

**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

Bois Genoud en bref

Bois Genoud doit son appellation à une déformation du nom de Jeannod de Cheseau (1322) premier propriétaire connu. Le site est bordé à l'ouest par la Mèbre et Crissier et à l'est par la Petause et Jouxten-Mézery.

“Le Castel” fut construit dans la 2ème moitié du XVIIIème siècle par la famille Polliez. Rénové et agrandi en 1902 par la famille Auberjonois, la maison est acquise par une famille française Jencard qui en fit sa résidence d’été jusqu’en 1953, date à laquelle ce domaine de 90 ha. fût 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 autres 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 cœur 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 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 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 of 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 bourgeon: 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