

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

CARTE d'été 2019

Valable dès le 27 juin 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 de chèvre chaud à la ratatouille parfumée au romarin, coulis de tomates de la ferme de Bois Genoud, salade du jardin et crudités

Crispy Brick filled with organic Swiss goat cheese on a bed of ratatouille flavoured with rosemary, Bois Genoud tomato coulis, garden salad and raw vegetables

ou / or

Mille-feuilles de truite fumée de la pisciculture de l'Isle (VD) à la mousse d'avocat et pesto de basilic, vinaigrette citron vert et miel, salade du jardin et crudités

"Mille-feuilles" of smoked trout from Isle (VD), avocado and basil pesto, Lime and honey salad French dressing, garden salad and raw vegetables.

2^{ème} entrée

2nd starter

Carpaccio de tomates et mozzarella bio suisse, son sorbet basilic, vinaigrette balsamique, pesto et pignons grillés

Tomato and organic Swiss mozzarella carpaccio, basil sorbet, balsamic reduction, pesto and grilled pine nuts

Mets principal

Main course

Eventail de magret de canard bio France rôti au poivre de Sichuan, sauce au miel, tamaris et gingembre confit

Eventail of organic French roasted duck breast with a fanned-out presentation, honey, tamaris and candied ginger sauce

ou / or

Escalope de saumon bio d'Ecosse rôtie au sésame noir et sa sauce à la vanille, lait de coco et baies roses

Salmon escalope roasted with black sesame vanilla sauce with coconut milk 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

Fromages / Cheese

Assortiment de 3 fromages bio Suisse / *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>	7.00	
	Salade mêlée du jardin et crudités <i>Garden salad of raw vegetables</i>	9.00	17.50
	Wrap de poulet fermier rôti au curry doux mangue, tomate, avocat et jeunes pousses, serré à la menthe fraîche, salade du jardin et crudités <i>Wrap of curry roasted farm chicken, mango, avocado and tomato seedlings, fresh mint white sauce, garden salad and salad curry dressing</i>	19.50	34.00
	Tartare de bœuf assaisonné aux épices tandoori, fruits et légumes croquants, soja, salade, crudités, vinaigrette au tandoori et toasts grillés <i>Organic beef tartare seasoned with tandoori spices, crisp fruit and vegetables, soybeans, salad, raw vegetables, with tandoori vinaigrette and toasts</i>	22.00	39.00
	Brick croustillante de chèvre chaud à la ratatouille parfumée au romarin, coulis de tomates de la ferme de Bois Genoud, salade du jardin et crudités <i>Crispy Brick filled with organic Swiss goat cheese on a bed of ratatouille flavoured with rosemary, Bois Genoud tomato coulis, garden salad and raw vegetables</i>	19.00	32.00
	Taboulé de quinoa aux tomates séchées et menthe fraîche, crevettes marinées à l'ail et citrons confits, salade du jardin et crudités <i>Quinoa tabbouleh with sun-dried tomatoes and fresh mint, shrimps marinated in garlic and candied lemon, garden salad and raw vegetables</i>	19.00	32.00
	Mille-feuilles de truite fumée de l'Isle à la mousse d'avocat et pesto de basilic, salade, vinaigrette citron vert et miel <i>"Mille-feuilles" of smoked trout from the Isle, avocado and basil pesto, Lime and honey salad French dressing dressing, garden salad and raw vegetables</i>	19.00	32.00
	Carpaccio de tomates et mozzarella, sorbet basilic, salade, crudités, vinaigrette balsamique. pesto et pignons grillés <i>Tomato and organic mozzarella carpaccio, basil sorbet and balsamic reduction</i>	19.50	34.00
	Duo de caviar d'aubergines et houmous de pois chiches au sésame, tortillas de maïs, salade du jardin et crudités <i>Duo of eggplant caviar and chickpea hummus with sesame, corn tortillas, salad and raw vegetables</i>	19.00	32.00
	Soupe de poissons de roches aux graines de fenouil, rouille et croûtons <i>Rockfish soup and fennel seeds, rouille and croutons</i>	15.00	
	Potage de légumes du jour <i>Vegetable soup of the day</i>	12.00	

Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de (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

-  Galette de manioc rôtie au curry coco
et coulis de tomate de la ferme de Bois Genoud 32.00
Cassava galette roasted in a coconut curry with a Bois Genoud farm tomato coulis
-  Crumble d'aubergines, courgettes et tomates, gratiné à la féta
de brebis fondante et thym frais 30.00
A crumble of eggplants, zucchinis, tomatoes and feta cheese roasted with fresh thyme
-  Cassolette de pommes de terre sur un lit de courgettes et de chanterelles
gratinée au chèvre frais et miel 30.00
*Cassolette of potatoes on a bed of zucchinis and chanterelles grilled
with fresh goat cheese and honey*
-  Risotto de melon de Cavaillon aux tomates séchées, pignons grillés,
salsa de tomates fraîches aux herbes aromatiques et grana padano 32.00
*Risotto of Cavaillon melon, dried tomato, toasted pine nuts and fresh tomato salsa
with aromatic herbs and grana padano*

Assiettes enfants

Children's plate

-   Tagliatelles fraîches, sauce bolognaise,
légumes de saison et fromage râpé 15.00
Fresh tagliatelles, bolognese sauce, season vegetables and grated cheese
-   Tranches de jambon rôties, tagliatelles et légumes de saison 15.00
Slices of roasted ham, tagliatelles and season vegetables
-   Galette de manioc rôtie au curry coco et coulis de tomate 15.00
Curry-coconut and cassava galette with tomato coulis
-  Escalope de saumon bio d'Ecosse rôtie au sésame noir 15.00
Salmon escalope roasted with black sesame

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, nous pouvons réaliser la plupart des plats de notre carte
en portion réduite.

For children until 12, we can achieve most of the dishes on our menu in reduced portion.

Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de vache (cow lactose free)



Végétalien (Vegan)

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

Dimanche et lundi fermeture à 18h00.

Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.








www.boisgenoud.ch

resto@boisgenoud.ch

021 648 07 07









Les viandes

Meat

-   Entrecôte parisienne grillée, beurre café de Paris
au basilic et moutarde en grain 45.00
Organic entrecôte à la Parisienne grilled with a « café de paris » butter with basil and wholegrain mustard
-   Eventail de magret de canard bio France rôti au poivre de Sichuan,
sauce au miel, tamaris et gingembre confit 45.00
Eventail of organic France roasted duck breast with a fanned-out presentation, honey, tamaris and candied ginger sauce
-   Côte de veau 220gr rôtie à l'estragon, sauce aux chanterelles,
aux lardons, estragon et pignons grillés 49.00
A 220gr veal rib roasted with tarragon, chanterelle 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 54.00
A Parisian 220 gr thick steak grilled with peppers and thyme, Bois Genoud truffle, green pepper and cognac sauce

Les poissons

Fish

-   Filet de daurade royale de Corse rôti à la tapenade
d'olives noires, huile vierge au citron confit,
safran et tomates séchées 41.00
Organic sea bream fillet from Corsica roasted in black olive Tapenade, virgin olive oil with candied lemon, saffron and dried tomatoes
-   Sandwich de loup de mer de Corse au caviar d'aubergines
et mozzarella fondante, pesto de basilic aux pignons grillés 43.00
Sandwiches of sea bass with eggplant caviar and creamy mozzarella, basil pesto and roasted pine nuts
-   Escalope de saumon d'Ecosse rôtie au sésame noir
et sa sauce à la vanille, lait de coco et baies roses 42.00
Salmon escalope roasted with black sesame vanilla sauce with coconut milk and pink berries
-   Truite entière de l'Isle rôtie aux pistaches et au thym frais,
filet d'huile d'olive et demi citron (Cuisson 15min) 40.00
Organic whole trout from the Isle roasted with pistachios, fresh thyme and a drizzle of olive oil and half a lemon (cooking 15min)

Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose (lactose free).

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

Dimanche et lundi fermeture à 18h00.

Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.

www.boisgenoud.ch

resto@boisgenoud.ch

021 648 07 07

Nos viandes et poissons sont accompagnés
de légumes de saison et selon votre choix de :
Céréale du jour, riz, pommes vapeurs ou tagliatelles fraîches

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

Les pâtes fraîches de Novena Pasta à Ulrichen

The fresh pasta from Novena pasta in Ulrichen

Entrée Plat

Starter Plate

● Ravioles fraîches farcies aux légumes, pâte à l'épeautre <i>Fresh ravioli stuffed with vegetables, with spelt pasta</i>	19.50	33.00
● Ravioles fraîches farcies au fromage de chèvre et noisettes <i>Fresh ravioli stuffed with goat cheese and hazelnuts</i>	19.50	33.00
Ravioles fraîches farcies aux chanterelles <i>Fresh ravioli stuffed with chanterelles</i>	20.00	34.00
● Toscanis fraîches farcies au caviar d'aubergines, pâte au safran <i>Fresh toscanis stuffed eggplant caviar, saffron pasta</i>	19.50	33.00
Ravioles fraîches farcies à la ricotta et au pesto de basilic, pâte à la tomate <i>Fresh ravioli stuffed with ricotta cheese and basil pesto, tomato pasta</i>	18.50	29.00

Nos pâtes sont servies avec les sauces :

Pasta sauces suggestions

- ● Sauce tomate de la ferme de Bois Genoud
Tomato sauce from Bois Genoud farm
- Pesto de basilic
Homemade basil pesto
- Crème de grana Padano
Grana Padano cream

Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de vache (cow lactose free)

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

Dimanche et lundi fermeture à 18h00.

Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.

www.boisgenoud.ch

resto@boisgenoud.ch

021 648 07 07

Les desserts

The desserts

- Boule de glace artisanale de l'Artisan Glacier de la Conversion
Glaces : gingembre, vanille bourbon, cannelle, croquantine 1 boule 4.90
- Sorbets : chocolat noir, framboise, cassis, mangue 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, blackcurrant, mango. For the scoop of the month, please ask the staff
- Tarte tatin servie tiède, boule de vanille ou sorbet à choix 14.50
Warm Tatin pie served with the scoop of your choice
- Mousse au chocolat blanc caramélisé 11.50
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 chaud au chocolat, sauce au caramel et chantilly 13.50
Warm chocolate fondant with caramel sauce and whipped cream
- Île flottante à la vanille de Madagascar, caramel et amandes grillés 13.50
Madagascar vanilla "Ile flottante", caramel and roasted almonds
- Tiramisu au café 11.50
Tiramisu café
- Profiteroles à la glace croquantine, chantilly, amandes grillées
et sauce chocolat chaud 16.00
Profiteroles with croquantine ice cream, whipped cream, roasted almond, hot chocolate sauce
- 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 desserts gourmands du moment 13.00
Selection of homemade desserts
- Supplément chantilly ou chocolat chaud 3.00

Les fromages

Cheese

- Sélection de 3 fromages bio Suisse 15.00
Selection of 3 organics Switzerland 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

<i>Our drink's suggestions</i>		<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>		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 pression ou bouteille de 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

4cl

Grappa vieillie en barrique 8 ans, Domaine de la capitaine Begnin R. Parmelin 43% vol	11.90
Lie, Domaine de Beudon J. Grange Fully 43% vol	11.90
Marc, Domaine de la Colombe, Paccot, Féchy 42% vol	12.00
Poire William, Domaine de Beudon J. Grange Fully 42% vol	11.90
Pomme, Domaine de Beudon J. Grange Fully 43% vol	11.90
Beudognac, Domaine de Beudon J. Grange Fully 42%vol	12.90
Cognac Léopold Gourmel VSOP Bio Attitude 40% vol	17.50
Porto rouge GRAHM'S Natura Reserve 20% vol	7.50
Limoncello Bio 32% vol	8.50
Amaretto Bio Walcher 37% vol	11.90
Gin Bio Walcher 37.5% vol	12.00
Arancello Bio Walcher 25% vol	8.50
Whisky Bio Langatum , Suisse 46% vol	22.00
Rhum Don Papa 7ans 40% vol (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 2018, Chasselas, Begnins R. Parmelin	1dl	4.90
**Charmont 2017, Château le Rosey, Pierre Bouvier	1dl	6.50
**Féchy 2017, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50
* 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
** Gamay-Gamaret 2016, Maison du Moulin, Réverolle	1dl	8.00
** Les Lanes 2016, Carignan-Grenache, La Baronne, Corbières	1dl	6.50
** 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 :

Vine selection of the moment

Les Blancs

The whites

- *Chardonnay, Domaine des Coccinelles, La Béroche NE 75cl 2015 42.00
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.
- **Calamin grand cru Chasselas 70cl 2017 53.00
Caractéristiques : Le Calamin est un chasselas original, ce vin minéral, étoffé et puissant offre en fin de bouche son amertume caractéristique.
- **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, du cuir frais noble, de l'abricot, de l'amande. Le palais est charpenté, intense, long et se termine de manière racée et fraîche.
- *Bergerac sec Sémillon, Sauvignon, Muscadelle 75cl 2017 36.00
Caractéristiques : Une vivacité en bouche surprenante, une alliance de cépages sans égal alliant équilibre, rondeur et fleur. Touche de sucre dû au 10% de muscadelle qui ne dérange pas, au contraire, adouci juste le côté sec d'un bergerac classique. Fleur d'hibiscus, orange et pêche blanche.

Les Rouges

The reds

- ** Garanoir, Château le Rosey, Pierre Bouvier, VD 75cl 2018 44.00
Caractéristiques : Robe rubis moyennement foncée. Vin aux arômes subtils et complexe de mûres et de violette. Le tannin est homogène et soyeux.
- *Gamay, Domaine de la Devinière, GE 75cl 2017 42.00
Caractéristiques : Ce vin est tout simplement magnifique. Le bouquet est fruité voir chocolaté. En bouche, il combine notes épicées et tannins soyeux. Un Gamay comme on les aime !
- *Pinot Noir, Caves de la Béroche, NE 75cl 2017 44.00
Caractéristiques : Ce vin d'un rouge-rubis intense et brillant, composé d'arômes de petits fruits des bois et de cerise a une structure équilibrée, fruité avec une longue finale fraîche.
- *Saumur Champigny, Montée des Roches, France 75cl 2015 56.00
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.

Les Rosés

The roses

- **Château Rochefort, Côté rosé, Ville de Lausanne 75cl 2017 42.00
Caractéristiques : Ce vin d'été, aux reflets de pétales de roses, offre un plaisir immédiat et intense. Compagnon idéal pour des bons moments sous la tonnelle, Reflet de l'identité des cépages gorgés de soleil.
- **Domaine Château l'Evêque, Mévaux, Genève 75cl 2018 29.00
Caractéristiques : Avec sa robe pâle et ses arômes de fruits ce rosé. Il se laisse boire sans modération !

**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'École 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 Jouxteus-Mézery village.

"Le Castel" was built in the second half of the 18th century by the Pollicz 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 exclude any use of synthesis products fertilizers, weed killers, insecticides, fungicides, etc...



Label demeter: International

Demeter Label: International

La biodynamie va encore plus loin; elle utilise le compost de la ferme et tient compte des rythmes du cosmos. Avec ses préparations à base de bouse de vache et de silice, l'intention est de dynamiser la terre. On dit que "la biodynamie" est à l'agriculture ce que l'homéopathie est à la médecine"...

Biodynamic is going further; it uses farm's compost and takes into consideration the outer space rhythm. Its preparations based on cowpat and silica intends to energize the earth. It says that: "biodynamic is to the agriculture what homeopathy is to medicine"...



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

Dimanche et lundi fermeture à 18h00.

Sur demande: Ouverture exceptionnelle le dimanche et lundi soir.

www.boisgenoud.ch

resto@boisgenoud.ch

021 648 07 07