

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

## CARTE Hiver 2020

*Valable dès le 9 janvier 2020*



*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.  
Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*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.*

*[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)*

*[resto@boisgenoud.ch](mailto:resto@boisgenoud.ch)*

*021 648 07 07*

# Menu suggestion

## 1<sup>ère</sup> entrée

*1st starter*

Mille-feuilles de truite fumée de l'Isle et mousse d'avocat au citron vert,  
salade, vinaigrette au miel et sésame noir

*"Mille-feuilles" of smoked trout from the Isle (VD), and an avocado and lime mousse,  
garden salad with a honey and black sesame vinaigrette*

ou /or

Crêpe d'épeautre et sarrasin, farcie à la ricotta, citron confit et dattes,  
gratinée au four, salade du jardin et crudités

*Spelt and buckwheat crêpe stuffed with ricotta, candied lemon and dates oven-roasted,  
garden salad and raw vegetables*

## 2<sup>ème</sup> entrée

*2nd starter*

Duo de Ravioles fraîches farcies aux artichauts  
& à la truffe blanche, crème grana padano

*Duo of fresh ravioli stuffed with artichokes and white truffle, Grana Padano cream*

## Mets principal

*Main course*

●● Eventail de magret de canard bio France caramélisé au miel,  
sauce à l'orange confite, miel et cannelle

*"An eventail" of organic French roasted duck breast, caramelized with honey,  
a candied orange, honey and cinnamon gravy*

ou / or

●● Filet d'omble chevalier de l'élevage de Cornaux (VD) rôti aux amandes,  
sauce au lait de coco, vanille de Madagascar et baies roses

*Fillet of Arctic char from the area, roasted with almonds, coconut milk,  
Madagascar vanilla and pink berry sauce*

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.*

*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

# LES ENTRÉES

## Starters

## Entrée Plat

### Starter Plate

 Salade verte du jardin <i>Green garden salad</i>	7.00	
 Salade mêlée du jardin et crudités <i>Garden salad of raw vegetables</i>	9.00	17.50
 Salade Matsya aux crevettes Black Tiger rôties, avocat, mangue et pamplemousse rose, vinaigrette au miel et fruits de la passion <i>Matsya Salad with roasted Black Tiger shrimps, avocado, mango and pink grapefruit, honey and passion fruit vinaigrette</i>	22.00	36.00
 Duo de guacamole d'avocat et beurre de noix de cajou grillées, tortillas de maïs, salade du jardin et crudités <i>Duo of roasted cashew nut and guacamole, corn tortilla chips, garden salad and raw vegetables</i>	19.50	32.00
 Salade hivernale d'endives et de rampon à la tomme de l'Aubier (NE) panée fondante, viande séchée et pomme de terre tiède, vinaigrette à la raisinée <i>Winter salad of endives and lamb's lettuce with soft crumbled Aubier cheese, dried meat and soft boiled potatoes and raisinée vinaigrette</i>	22.00	36.00
Crêpe d'épeautre et sarrasin, farcie à la ricotta, citron confit et dattes, gratinée au four, salade du jardin et crudités <i>Spelt and buckwheat crêpe stuffed with ricotta, candied lemon and dates oven-roasted, garden salad and raw vegetables</i>	19.50	32.00
 Flan tricolore d'artichauts, céleri et épinards, crème des sous-bois, salade du jardin et crudités <b>ou</b> légumes de saison <i>Three-color flan of artichoke, celery and spinach, mushroom cream, garden salad, raw vegetables <b>or</b> season hot vegetables</i>	20.50	34.00
  Mille-feuilles de truite fumée de l'Isle et mousse d'avocat au citron vert, salades, vinaigrette au miel et sésame noir <i>"Mille-feuilles" of smoked trout from the Isle (VD), and an avocado and lime mousse, garden salad with a honey and black sesame vinaigrette</i>	20.50	34.00
 Taboulé de lentilles jaunes au curry doux et tofu grillé, vinaigrette de curry, salade du jardin et crudités <i>Yellow lentil tabbouleh in sweet curry and roasted tofu, a curry vinaigrette, garden salad and raw vegetables</i>	19.50	32.00
 Soupe de poissons de roches aux graines de fenouil, rouille et croûtons <i>Rockfish soup with fennel seeds, rouille and croutons</i>	19.00	
 Potage de légumes du jour <i>Vegetable soup of the day</i>	15.00	

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.*





*www.boisgenoud.ch*

*resto@boisgenoud.ch*

*021 648 07 07*

## Les mets végétariens








### *Vegetarian suggestions*

-  Galette de manioc rôtie au curry doux et noix de coco  
et coulis de racines rouges\* 34.00  
*Cassava pancake roasted in a coconut curry and a red root coulis*
-  Cassolette de pommes de terre\* sur lit de panais\*,  
poireaux\* et noisettes grillées, gratinée au chèvre frais 32.00  
*A casserole dish of the farm potatoes on a bed of parsnip, leeks and roasted  
hazelnut grilled with goat cheese*
-  Tatin d'endives\* braisées parfumée au pain d'épices,  
coulis de carottes et oranges au gingembre confit 32.00  
*Tatin of braised endives flavored with gingerbread, candied ginger carrot  
and orange coulis*
-  Risotto d'orge perlé à la courge\*, poireaux\*, noisettes grillées et  
parfum de truffe\*, crème de grana padano 39.00  
*Creamy risotto of pearl barley, leeks, roasted nuts and truffled seasoning  
and a grana padano cream*
- Assiette du potager, assortiment de légumes de saison\*, garniture  
aux choix : céréales du jour, tagliatelle, riz ou pomme de terre vapeur\* 25.00  
*A garden plate with an assortment of vegetables, a side dish to pick among :  
the day grain, pasta, rice or soft-boiled potatoes*

\* produit provenant de la ferme Bois Genoud, dans la mesure des stocks disponibles

## Assiettes enfants

### *Children's plate*

-   Tagliatelles fraîches, sauce bolognaise,  
légumes de saison et fromage râpé 19.00  
*Fresh tagliatelles, bolognese sauce, season vegetables and grated cheese*
-   Tranches de jambon rôties, tagliatelles et légumes de saison 19.00  
*Slices of roasted ham, tagliatelles and season vegetables*
-   Galette de manioc rôtie au curry coco et coulis de racines rouges 19.00  
*Curry-coconut and cassava galette and a red root coulis*
-  Filet d'omble chevalier de l'élevage de Cornaux (VD),  
rôti aux amandes, sauce lait de coco 24.50  
*Fillet of Arctic char from the area, roasted in almonds, a coconut milk sauce*

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.*

*www.boisgenoud.ch      resto@boisgenoud.ch      021 648 07 07*



## Les viandes







### Meat

-   Pavé de bœuf 200gr rôti aux poivres et thym, sauce vin rouge aux échalotes, poivre vert et truffe de la région (Cuisson 15min) 54.00  
*A Parisian 200 gr thick steak grilled with peppers and thyme, a red wine gravy with shallots, green pepper and regional truffel*
-   Eventail de magret de canard bio France caramélisé au miel, sauce à l'orange confite miel et cannelle 45.00  
*"An eventail "of organic French roasted duck breast, caramelized with honey, a candied orange, honey and cinnamon gravy*
-   Brochette de poulet fermier\* rôtie à la noix de coco, sauce à la citronnelle et gingembre confit 45.00  
*A skewer of roasted chicken in coconut, citronella and candied ginger sauce*

\* produit provenant de l'élevage de Thorimbert, Prez-vers-Siviriez (FR), dans la mesure des stocks disponibles

## Les poissons

### Fish

-  Filet d'omble chevalier de l'élevage de Cornaux (VD), rôti aux amandes, sauce lait de coco, vanille de Madagascar et baies roses 45.00  
*Fillet of Arctic char from the area, roasted with almonds, coconut milk, Madagascar vanilla and pink berry sauce*
-  Brochette de crevettes Black Tiger et noix de Saint-Jacques au lard, rôtie au poivre pamplemousse, coulis de carotte et orange au gingembre confit 44.00  
*A skewer of Black Tiger shrimps and St Jacques roasted with French bacon roasted with grapefruit pepper, a carrot, orange and candied ginger coulis*
-   Escalope de saumon d'Ecosse rôtie au sel fumé de Washington, salsa de fruits exotiques à l'huile vierge 43.00  
*Scottish salmon escalope roasted with a Washington smoked salt, exotic fruit salsa and virgin oil*
-   Filet de daurade royale de Corse rôti aux pistaches, sauce pinot noir aux airelles confites et épine-vinette 42.00  
*Organic sea bream fillet from Corsica roasted with pistachios, a Pinot Noir, candied cranberry and European barberry gravy*
- Saucière supplémentaire 5.00  
*Extra sauce*

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.*

*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, spelt pasta</i>	21.50	35.00
Ravioles fraîches farcies à la viande séchée <i>Fresh ravioli stuffed with dried meat</i>	21.50	35.00
 Ravioles fraîches farcies au fromage de montagne <i>Fresh ravioli stuffed with Mountain cheese</i>	20.00	33.00
Ravioles fraîches farcies aux artichauts <i>Fresh ravioli stuffed with artichokes</i>	19.50	32.00
Ravioles fraîches farcies à la truffe blanche <i>Fresh ravioli stuffed with white truffle</i>	25.00	45.00
Duo de Ravioles fraîches farcies aux artichauts & à la truffe blanche <i>Fresh ravioli stuffed with artichokes and white truffle</i>	22.50	39.00

## Nos pâtes sont servies avec les sauces :

*Pasta sauces suggestions*

 Coulis de racines rouges de la ferme de Bois Genoud <i>Red root coulis from Bois Genoud farm</i>	
 Crème de grana Padano <i>Grana Padano cream</i>	
 Crème des sous-bois <i>Mushroom cream</i>	
Supplément copeaux truffe fraîche de Bois Genoud, selon récolte <i>Truffle Chip from Bois Genoud wood supplement depending on truffle hunting</i>	5.00

*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.*

*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, café, croquantine 1 boule 4.90
- Sorbets : chocolat noir, framboise, coco 2 boules 8.80  
Glace ou sorbet du moment : demandez-nous le parfum du moment !  
*Ice cream made of handcrafted way. Ginger, cinnamon, chestnut, vanilla ice cream, coffee*  
*Sorbet : Chocolate, raspberry, coconut.*  
*For the scoop 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 15.00  
*Pineapple carpaccio marinated with ginger and coconut sorbet, gingerbread toast*
- Tarte tatin servie tiède, boule de glace vanille ou sorbet à choix 15.00  
*Warm Tatin pie served with vanilla scoop or a sorbet of your choice*
- Tarte aux fruits du jour 9.50  
*Fruit pie of the day*
- Crème brûlée du moment 10.50  
*Crème brûlée*
- Tarte à la raisinée 11.50  
*Raisinée pie*
- 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.-) 9.50  
*Fresh fruit salad (with sorbet + 3.- fruited alcohol + 1.-)*
- Assortiment de desserts gourmands du moment 15.00  
*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.*

*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.*

*[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)*

*[resto@boisgenoud.ch](mailto:resto@boisgenoud.ch)*

*021 648 07 07*

## Nos suggestions boissons

*Our drink's suggestions*

7.5dl

2dl

3dl

Eau de Bois Genoud filtrée **NORDAQ** gazeuse ou plate 6.00 2.50 3.50  
**NORDAQ** *filtered Bois Genoud water still or sparkling*

Jus de pomme 3.90 4.90  
*Apple juice*



Thé froid Bio Maison 3.90 4.90  
*Homemade ice tea*



Limonades artisanales bio, « Les Pétillantes » Lausannoises,  
orange, citron, pamplemousse 6.50  
*Orange, citron, grapefruit limonade*

Sirop bio de : sureau, menthe marocaine, fraise, grenadine, citron-gingembre 3.90  
*Organic Syrup: elderberry, Moroccan mint, strawberry, and grenadine, lemon-ginger*

Elixir Weleda d'argousier chaud ou froid 4.30 5.30  
*Hot or cold Sea Buckthorn elixir*

## Les tisanes bios

*The Organic Herbal teas*

*1 pers 2 pers*

Rooibos aux fruits : Mangue, fraise, citronnelle et fleur de soucis 5.90 7.90  
*Fruit Rooibos: Mango, strawberry, lemongrass and carnation flower*

Rooibos de Noël : Orange, fenouil, anis, réglisse et cardamome 5.90 7.90  
*Christmas Rooibos: Orange, Fennel, Anise, Licorice and Cardamon*

Infusion du Bonheur : Thé vert 20%, pomme, orange, menthe poivrée  
et fleurs de bleuet. 5.90 7.90  
*Herbal tea "Happiness": Green tea 20%, apple, orange, peppermint and blueberry flowers*

Thé réchauffant : Cynorhodon, karkadé, ronces, sauge 5.90 7.90  
*Warming up tea: rosehip, karkade, bramble, sage*

Thé agréable du soir : Anis vert, marjolaine, thym citron, cannelle 5.90 7.90  
*Pleasant evening tea: green anise, marjoram, lemon thyme, cinnamon*

L'inspiration du moment : Aspérule, mélisse, rose pétale, primevère 5.90 7.90  
*Inspiration of the moment: asperule, bee balm, rose petal, primrose*

Verveine : Feuilles entières 5.90 7.90  
*Verbeina leaves*

Infusion de menthe fraîche du jardin (en fonction de la saison) 5.90 7.90  
*Infusion of fresh garden plants (depending on the season)*

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.  
Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*



*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
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

## 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.*

*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
**Pinot Blanc 2017, Reverolle, Maison du Moulin	1dl	6.70
**Féchy 2016, Chardonnay, Raymond Paccot	1dl	7.50

### Les rouges

** Pinot noir Vieilles Vignes 2018, R. Parmelin, Begnins	1dl	6.90
** Gamaret-Merlot en barrique 2018, R. Parmelin, Begnins	1dl	8.90
* Les Galets 2017, Syrah-Gre.-Marselan-Mourv., Nîmes	1dl	5.60
* Fleur des Vignes 2016, Merlot-Malbec-Cab.Sauvignon, 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

## 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.*
- \*Pinot Blanc, La Maison du Moulin, Reverolle, 75cl 2017 40.00  
*Caractéristiques : Belle couleur claire, aux arômes de poire et de coing avec peut-être de la fleur d'oranger, une bouche tendue et saline.*
- \*\*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*

- \*\*Hors-Série, Gilles Wannaz, Vaud 75 cl 2018 51.00  
Pinot, Plan Robert, Merlot, Nielluciu  
*Caractéristiques : Ce vin offre un nez agréable de petits fruits rouges, croquant et brillant sur une vibrante framboise.*
- \*\*Dôle non filtrée AOC, Domaine Beudon Valais 75cl 2016 71.00  
*Caractéristiques : Rubis orangé, bonne intensité. Nez de baies noires, de bonne terre, de poivron chaud. Ample, la bouche se montre juteuse sur une amertume fine.*
- \*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.*
- \*Mademoiselle L, Château la Lagune, France 75cl 2015 52.00  
60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit-Verdot  
*Caractéristiques : Alliance entre deux grands noms du vin, Frey et Jaboulet, Ce vin tout en fraîcheur, sur des notes de fruits cassis et réglisse, reste fidèle à sa région. Du corps, du fruit, « nous ne sommes jamais déçu d'un bordeaux ».*

### Le Rosé

- \*\*Schiller vieilles vignes, non filtré, Domaine Beudon 75cl 2016 64.00  
*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 caractère croquant du fruit.*

\*\*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.*

*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. 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.*

*[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)*

*[resto@boisgenoud.ch](mailto: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.  
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 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"...*



Suivez nos actualités... [www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)  
[@castelboisgenoud](https://www.instagram.com/castelboisgenoud) #castelboisgenoud et Google



*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 8h00 à 24h00.  
Dimanche et lundi fermeture à 18h00.*

*[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)    [resto@boisgenoud.ch](mailto:resto@boisgenoud.ch)    021 648 07 07*