



Restaurant « Le Castel »
de Bois Genoud

En cette période, merci de garder vos distances et
de respecter les consignes pour nous tous!

CARTE

ÉTÉ 2020



LES ENTRÉES DU MOMENTS

	Entrée	Plat
● Carpaccio de tomate et mozzarella au sorbet basilic	20.50	34.00
● Duo de caviar d'aubergines et guacamole d'avocats	19.50	32.00
● Brick croustillante de chèvre frais à la ratatouille	20.50	34.00
● Taboulé de lentilles jaunes au curry doux et légumes grillés	19.50	32.00
● Salade Matsya, crevettes rôties, avocat, mangue et pamplemousse rose, vinaigrette au miel et citron vert	22.00	36.00
● Tartare de bœuf aux épices tandoori, crudités et toasts grillés	23.00	39.00
● Salade du jardin et crudités	9.00	17.50
● Soupe de poissons	19.00	
Potage du jour	15.00	

LES PLATS DU MOMENTS

Les végétariens

● Crumble d'aubergines et légumes du soleil à la féta de brebis	32.00
● Risotto au melon, tomates confites et pignons grillés	32.00
● Galette de manioc au curry doux et coulis de tomates	34.00
● Assiette du potager, légumes de saison * et céréale du jour	25.00
Supplément sauce, coulis de tomates *	3.00

* produit provenant de la ferme ou forêt de Bois Genoud, dans la mesure du possible

Les poissons

● Filet de daurade Bio France, rôti à la tapenade, huile vierge safranée à la tomate séchée et citron confit	42.00
● Truite entière de l'Isle Bio Suisse farcie au caviar d'aubergines et rôtie aux amandes, quartier de citron	42.00

Les viandes

● Entrecôte de bœuf Bio Suisse, rôtie aux poivres, sauce au vieux balsamique, tomates séchées et pignons grillés	45.00
● Côte de veau Bio Suisse rôtie à l'estragon, sauce poivre vert et chanterelles	52.00

- Information à titre indicatif, merci de préciser au personnel vos allergies alimentaires
- Sans gluten
- Sans lactose de vache
- Végétalien

Le Castel de Bois Genoud SA, Route de Bois Genoud 36 – 1023 Crissier

TVA CHE-395.903.149 TVA – IBAN : CH37 8048 2000 0040 8498 5

Tél. 021 648 07 07 – Fax. 021 648 07 08 – www.boisgenoud.ch – Email: resto@boisgenoud.ch

Ouvert tous les jours de 9h à 23h, dimanche et lundi jusqu'à 18h00

(CARTE suite)

● LES PÂTES FRAÎCHES DE NOVENA PASTA À ULRICHEN

Ravioles fraîches farcies au fromage de chèvre et noisettes	21.50	35.00
Ravioles fraîches farcies aux chanterelles, pâte persillée	24.50	39.00
● Ravioles fraîches farcies au pesto, pâte à la tomate	20.50	34.00
● Ravioles fraîches farcies aux légumes, pâte à l'épeautre	21.50	35.00

● Nos pâtes sont servies avec les sauces :

- Pesto de basilic
- Crème de grana Padano
- Sauce tomate de la Ferme de Bois Genoud (dans la mesure du possible)

FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de 3 fromages biologiques	15.00
● Moelleux chocolat chaud servi avec sa chantilly et caramel	14.50
● Tiramisu de saison	12.50
● Salade de fruits frais	9.50
Tarte du jour	11.50
● Tarte à la raisinée	12.50
Crème brûlée à la vanille	12.50
Profiteroles à la glace croquantine, chantilly et sauce chocolat	16.00
Assortiment de desserts du moment	15.00
● 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, mangue	2 boules 8.80
Glace ou sorbet du moment : demandez-nous le parfum du moment !	

PLATS ENFANTS

● Tagliatelles accompagnées de sauce bolognaise et légumes de saison	19.00
● Tranches de jambon rôti, tagliatelles et légumes de saison	19.00
● Escalope de saumon Bio Ecosse rôtie au sésame	19.00
Taboulé de lentilles jaunes	19.00

Les plats de la carte en portion réduite et à prix réduit

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

- Sans gluten
- Sans lactose de vache
- Végétalien



Suivez nos actualités... www.boisgenoud.ch
@castelboisgenoud #castelboisgenoud et Google

