



LE CASTEL DE BOIS-GENOUD

CARTE PRINTEMPS 2021

Terrasse ouverte dès le 06 mai

Deux formules :

~ À la carte le midi

~ Planchettes et verrines en soirée

Réservations et informations:

021 648 07 07

resto@boisgenoud.ch

www.boisgenoud.ch

Route du Bois-Genoud 36, 1023 Crissier

MENU DU JOUR :

- + Entrée
- + Plat
- + Dessert

40.-
CHF PAR PERSONNE

MENU 3 PLATS :

au choix dans la carte

- + Entrée
- + Plat
- + Dessert

75.-
CHF PAR PERSONNE

MENU 4 PLATS :

au choix dans la carte

- + Entrée
- + Plats
- + Au choix
- + Dessert

84.-
CHF PAR PERSONNE

LES ENTRÉES

Asperges blanches au jambon cru,
tartelette à la crème de foin, gelée de raisinet, radis rose 19.-

Truite fumée, tartare de cèleri branche au thym, aspic
d'herbes, pickles de radis bière, pointe de yaourt maison 22.-

Tarte fine de légumes et pousse de moutarde, poudre de lin* 16.-

Mesclun de salade 8.-

La salade mêlée du Castel 12.-

Potage du jour 8.-

*végétarien



LES PLATS

Ballotine de volaille cuisson lente à l'ail noir de Mr EDDY,
crème de cresson, fenouil et quinoa 43.-

Filet mignon de veau à la truffe, risotto de sarrasin,
petits légumes confits, chips de chou kale 52.-

Omble chevalier cuit au court bouillon,
polenta à l'ail des ours, carpaccio de carottes,
navets et pommes, jus aux herbes 38.-

Fleurs de courgettes farcies aux champignons,
fricassé de cima di rapa, orties et oignons nouveaux,
réduction de cidre * 32.-

Tartare de bœuf aux fines herbes et éclats de noisettes,
yaourt fumé et parfumé au raifort et betterave,
jaune d'œuf confit 32.-

*végétarien



LES DESSERTS

Plateau de fromage 15.-

Mousse au chocolat, crème de noisette,
crème anglaise à la marjolaine 17.-

Entremet rhubarbe et citron noir confit 15.-

Bavaroise de sapin, biscuit au chocolat et gentiane,
pousses de sapin confits 15.-

Demandez notre carte des glaces

POUR LES ENFANTS

Purée mousseline, steak haché au gruyère, ketchup maison
- boule de glace offerte 18.-

Parmentier d'omble chevalier aux épinards
- boule de glace offerte 16.-





LE CASTEL DE BOIS-GENOUD DE 18H00 À 21H00

PLATEAU DINATOIRE PETITE FAIM

45.-

POUR 2 PERSONNES

- + Gaspacho de tomate et marjolaine
- + Bavaroise de truite fumée, mayonnaise de spiruline
- + Rilette de volaille et raviole de betterave
- + Bille d'asperges blanches et truffes
- + Crème de chou-fleur et œuf de truite
- + Mousse au chocolat croquante

PLANCHETTE CHARCUTERIE

28.-
CHF LA PLANCHETTE

- + Saucisson vaudois + Saucisse nature
- + Saucisse à l'ail + Viande séchée
- + Jambon cru

PLANCHETTE MONTAGNARDE

37.-
CHF LA PLANCHETTE

- + Saucisson vaudois + Saucisse nature
- + Saucisse à l'ail + Viande séchée
- + Jambon cru + Tomme vaudoise
- + Gruyère + Étivaz + Dips de légumes

PLATEAU DINATOIRE GRANDE FAIM

55.-

POUR 2 PERSONNES

- + Gaspacho de tomate et marjolaine
- + Bavaroise de truite fumée, mayonnaise de spiruline
- + Rilette de volaille et raviole de betterave
- + Bille d'asperges blanches et truffes
- + Crème de chou-fleur et œuf de truite
- + Mousse à l'ail des ours et jambon cru
- + Toast de magret fumé au raifort
- + Mini tartelette d'artichaut aux noisettes
- + Pannacotta de « bleuchatel » et crème de maïs
- + Mousse au chocolat croquante