



*Restaurant de
Bois Genoud*

CARTE DES METS



Ouvert tous les jours de 8h30 à minuit
sauf le dimanche et le lundi de 8h30 à 18h00

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

*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.
Tous nos prix sont exprimés en CHF, taxes et services inclus.*



Restaurant de Bois Genoud

Bienvenue au restaurant « le Castel »

Nous sommes heureux de vous retrouver, heureux de vous accueillir et très heureux de vous présenter notre nouvelle carte.

Nous avons profité de cette fermeture pour repenser notre cuisine et le sens que nous souhaitons lui donner.

L'alimentation est un besoin primaire qui doit aussi procurer certains plaisirs ; visuel, olfactif et gustatif ; elle a un impact sur notre planète, notre environnement et bien entendu notre santé.

Nous avons décidé d'agir à notre manière en choisissant nos fournisseurs sur le territoire suisse, de privilégier les circuits courts et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les produits Bio font partie de l'identité de notre restaurant. Nous continuons à favoriser cette agriculture et sommes vigilants aux méthodes utilisées par nos producteurs et vignerons partenaires.

Ces dispositions nous emmènent à changer régulièrement notre carte, afin de respecter nos engagements, les saisons et les produits de notre terroir.

Le lieu magique que nous avons le privilège de partager avec vous, sur un territoire riche, varié, entourés de producteurs talentueux, nous motive à travailler leurs produits et les sublimer dans nos assiettes.

Laissez-vous donc surprendre par les créations de notre chef Jérémie CORDIER et son équipe.

Votre satisfaction et votre plaisir sont nos premières préoccupations, c'est avec la plus grande attention que nous recueillerons vos commentaires et suggestions dans un objectif constant d'amélioration de nos prestations.

Par son activité et ses résultats économiques, Le Castel est un élément majeur de la préservation et de la pérennité du Domaine de Bois Genoud, chaque repas que nous servons participe à la sauvegarde du domaine et de son patrimoine.

L'équipe du restaurant « le Castel » vous souhaite un merveilleux moment et un bon appétit.

*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.
Tous nos prix sont exprimés en CHF, taxes et services inclus.*



Restaurant de Bois Genoud

Retrouvez nos menus du jour
tous les midis du lundi au vendredi

Nous proposons une formule : entrée, plat
ou plat végétarien et dessert pour 45 .-

Entrée du jour 12.-
Plat ou plat végétarien du jour 24.-
Dessert du jour 12.-

*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.
Tous nos prix sont exprimés en CHF, taxes et services inclus.*



Restaurant de Bois Genoud

MENU 3 PLATS 75.- | Entrée, plat et dessert
MENU 4 PLATS 84.- | Entrée, plat, plateau de fromages et dessert
Les mets sont à choisir sur la carte

ENTRÉES

OEUF DE CANE COULANT Mousseline de petits pois à la verveine Crème de lard fumé, quinoa grillé, poire confite	23.--
TARTE FINE A LA MOUSSE DE TOMATE ET CHEVRE FRAIS Pickles de légumes, fines herbes	21.--
BURRATA DE CUARNENS Carpaccio de tomates en trois couleurs, sauge ananas du jardin	22.--
GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER Graines de lin torréfiées, crème d'aneth, pain toasté de Saint Barthélémy	25.--
LA SALADE MÉLÉE DU CASTEL Salades vertes et crudités de saison	12.--
MESCLUN DE SALADE DU MARCHE 5 variétés de salades	8.--
Accompagnement pour les entrées servies en plat Assortiment de légumes du marché et un féculent	10.--

*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.
Tous nos prix sont exprimés en CHF, taxes et services inclus.*



Restaurant de Bois Genoud

PLATS PRINCIPAUX

BALLOTINE DE POULET JAUNE A L'AIL NOIR DE MONSIEUR EDDY	43.--
Boulgour, crème d'oseille et légumes de saison	
CÔTE DE VEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	43.--
Poudre de cardamome, poêlée de radis daïkon et riz sauvage, petits légumes, confit de tomates et marjolaine	
TARTARE DE BOEUF AUX FINES HERBES	38.--
Eclats de noisettes, yogourt fumé au raifort, jaune d'œuf confit, pommes de terre grenailles Pain toasté de Saint Barthélémy	
OMBLE CHEVALIER CONFIT A L'ASPÉRULE ODORANTE	38.--
Jus de chou rouge infusé aux fèves de tonka, boulgour et petits légumes	

PLATS VÉGÉTARIENS

GALETTE DE MILLET TORRÉFIÉ	28.--
Accompagnée de petits légumes de saison	
ROYALE DE CHOU-FLEUR À L'HUILE DE NOIX	29.--
Toast de quinoa et flocons de millet, haricots verts et jeunes tomates fermentées maison	
LENTILLES DE LONAY AU CITRON CÉDRAT CONFIT	29.--
Raviole de céleri, gel de raisin sec, petits légumes	

MENU ENFANT

STEAK HÂCHÉ AU GRUYÈRE	18.--
Pommes de terre grenailles, légumes du jour, ketchup maison	
FILET D'OMBLE CHEVALIER À LA PLANCHA	16.--
Pommes de terre grenailles, légumes du jour	

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, nous pouvons réaliser la plupart des plats de notre carte en portion réduite (au prix de la carte – 60%)



Restaurant de Bois Genoud

DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES	15.-
SPHÈRE AU CHOCOLAT ET NOISETTES Crème anglaise à la marjolaine	15.--
PAVLOVA AU THÉ NOIR Et ses fruits rouges	15.--
ABRICOTS POCHÉS À LA LAVANDE Financier pistache lavande, coulis d'abricot	15.--

GLACES

COUPE DANEMARK Glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly, amandes grillées	12.--
CAFÉ GLACÉ Glace vanille, glace café, espresso, crème Chantilly	9.--
COUPES ARROSÉES Colonel, Williamine, Abricotine	14.--
COUPE DU PAYS-D'ENHAUT Glace double crème meringue, meringue aux baies de genièvre, crème Chantilly	15.--
BOULE DE GLACE OU SORBET Chocolat, vanille, café, pistache, caramel beurre salé, meringue double crème Fraise, framboise, abricot, mangue, poire Glace végétale chocolat, vanille	4.50

Bois Genoud en bref

Bois Genoud doit son appellation à une déformation du nom de Jeannod de Cheseau (1322) premier propriétaire connu.

Le domaine se situe sur la commune de Lausanne (enclave des Vernands), à une altitude de 520 mètres, l'adresse postale est Crissier.

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 Pollier. 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 bio « Le Sureau » du mardi au samedi.

C'est dans l'esprit d'ouvrir au grand public ce site magnifique et préservé, que le restaurant fut créé. Il 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.



*Restaurant de
Bois Genoud*

Merci de votre visite !

Suivez-nous sur :



www.boisgenoud.ch

@castelboisgenoud #castelboisgenoud et Google

*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.
Tous nos prix sont exprimés en CHF, taxes et services inclus.*