



*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 accueillir et très heureux de vous présenter notre nouvelle carte.

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

NOTRE CARTE DU MIDI

MENU DU JOUR à 45.- à choisir avec les *

Entrée, plat ou plat végétarien et dessert

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR *	12.-
SALADE VERTE DE LA FERME	8.-
VOL-AU-VENT AUX CHAMPIGNONS Oignons confits au balsamique	16.-

PLATS

PLAT DU JOUR *	24.-
PLAT VEGETARIEN DU JOUR *	24.-
TARTARE DE BŒUF Gingembre confit, noix de pécan, tuiles de pain fumé	38.-
BURGER DE BŒUF À LA TÊTE DE MOINE Oignons caramélisés, salade iceberg, pain artisanal Salade et pommes de terre grenailles	26.-
BURGER VÉGÉTARIEN AU TOFU FUMÉ Sauce yogourt au raifort, oignons caramélisés, salade iceberg Salade et pommes de terre grenailles	23.-
TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS Et noix torréfiées, épinards frais	23.-

DESSERTS

DESSERT DU JOUR*	12.-
PANNA COTTA DU MOMENT	14.-
TARTE OU CAKE DU JOUR	8.-
COUPE DANEMARK	12.-
COUPE DU PAYS-D'ENHAUT	15.-
CAFÉ GLACÉ	9.-
BOULE DE GLACE	4.50

*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

CARTE DU RESTAURANT – TOUS LES SOIRS ET LE WEEK-END

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 PARFAIT 	23.--
Mousseline de topinambour à la vanille Pickles de chanterelles, émulsion d'oseille	
TARTE FINE AU POISSON DU LAC DE MORAT	25.--
Radis red meat cuit à l'estragon	
MAKI DE POIREAUX CUIT AU JUS D'HIBISCUS  	21.--
Sarrasin grillé, vinaigrette d'herbes	
SALADE VERTE DE LA FERME  	8.—
Accompagnement pour les entrées servies en plat (Assortiment de légumes du marché et un féculent)	10.--




Provenance des produits frais
Viande : Suisse et Union Européenne
Poisson : Suisse et Union Européenne
Œufs : Suisse et Union Européenne
Œufs de cane : Suisse

*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

MAGRET DE CANARD PANÉ AU POIVRE VOATSIPERIFERY Houmous, échalotes braisées, jus de carottes corsé	45.--
TARTARE DE BŒUF SUISSE  Gingembre confit et noix de pécan, poudre d'oignons caramélisés, tuile de pain	38.--
LOTTE AU CITRON NOIR DE MR EDDY Émulsion à l'encre de seiche, riz vinaigré, chou-fleur cuit au lait fermier	43.--
CRÈME DE TOFU FUMÉ   Légumes racines, chapelure verte, verveine fraîche	35.--

MENU ENFANT

STEAK HÂCHÉ AU GRUYÈRE  Pommes de terre grenailles, légumes du jour, ketchup maison	18.--
FILET DE TRUITE À LA PLANCHA  Pommes de terre grenailles, légumes du jour	16.--

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




Restaurant de Bois Genoud

DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES	15.--
CHOCOLAT 2.0 Crumble chocolat, tuile chocolat, sauce chocolat, ganache au piment, glace chocolat	15.--
CONFIT DE MIRABELLES A LA FÈVE DE TONKA Biscuit au whisky tourbé, crémeux de pomme	15.--

Glaces de l'Artisan Glacier à La Conversion

COUPE DANEMARK Glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly, amandes grillées	12.--
CAFÉ GLACÉ Glace vanille, glace café, expresso, 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

*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.*

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.*