

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

## Carte d'automne 2020



Notre restaurant est ouvert  
du mardi au samedi de 8 h 00 à 24 h 00  
Dimanche et lundi de 8 h 00 à 18 h 00

Le Castel de Bois Genoud  
Route de bois Genoud 36  
1023 Crissier

[www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)   [resto@boisgenoud.ch](mailto: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.

Nous partageons les mêmes passions et pour cela, nous sommes fiers de collaborer avec les éleveurs et producteurs suisses suivants :

La ferme de Bois Genoud  
Fromagerie l'Aubier à Montezillon  
La famille Wütrich à Puidoux  
La famille Henchoz à Rossinière  
La ferme de St Barthélémy  
L'artisan Novena Pasta à Ulrichen  
L'Artisan glacier de la Conversion  
La ferme Henny au Mont-sur-Lausanne  
Pisciculture Cornaux à Chamby

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

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



*Sans gluten*








*Sans lactose de vache*






*Végétalien*



## Suggestions du marché

	Entrées	1/2	Plat
	Salade d'automne fraîche du marché	10.50	19.50
	Rouleaux de saumon bio d'Ecosse fumé au bois de hêtre, farcis à la ricotta et à la truite fumée de Cornaux (VD), mangue fraîche, Vinaigrette au miel, citron vert et sésame noir	17.50	28.50
	Croustillant de chèvre chaud au chutney de pommes-poires, cernaux de noix caramélisées au miel suisse Coulis d'orange et de carotte au gingembre confit	15.50	26.00
	Mousse de courge musquée et d'épinards aux châtaignes Crème des sous-bois, salade et crudités	15.50	26.00
	Terrine de faisan au cognac et poivres, compotée d'oignons rouges au Pinot Noir et raisin muscat, salade, crudités et toasts	18.50	29.00

### Plats

	Risotto crémeux à la courge, poireaux et châtaignes caramélisées Crème de Grana Padano	15.00	27.00
	Ravioles fraîches au gibier, pâte safranée Sauce grand veneur et confiture d'airelles	16.00	28.50
	Filet d'omble de Cornaud (VD) élevé en eau de source, rôti aux amandes, sauce à l'Equinoxe de Mr Parmelin, échalotes et airelles confites		39.00
	Pavé d'entrecôte de cerf rôti aux poivres Sauce Porto rouge et airelles confites Garniture chasse		40.00

### Desserts


	Fromages de nos cantons « Blanc de l'Aubier », Tomme affinée d'Andreas et Ulrike Wüthrich à Puidoux Etivaz d'alpage bio et « Le Petolet » chèvre frais de la famille Henchoz à Rossinière		15.00
	Assortiment de 3 desserts maison		15.00
	* Coupe Nesselrode : glace cannelle, vermicelles de marrons, éclaffée de meringue et crème chantilly		14.00

**Menu 3 plats CHF 69.00 – Entrée, plat, dessert**

**Menu 4 plats CHF 79.00 – Entrée, plat, fromages, dessert**

Les plats non signalés par un astérisque (\*) correspondent aux exigences du label Fait Maison.

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





 Sans gluten

 Sans lactose de vache




 Végétalien

## Entrées





1/2 Plat

 Salade verte fraîche du marché	7.50	
Potage du jour	9.00	15.00
Salade automnale à la viande séchée de cerf, mozzarella panée fruits frais et secs de saison Vinaigrette à la raisinée	19.50	28.50
 Duo de guacamole d'avocats bio, caviar de noix de cajou et noisettes, salade, crudités et chips de maïs	17.50	26.50
 Tartare de bœuf bio Suisse au soja et au miel, tranches de pain de St Barthélémy grillées, salade et crudités	23.00	39.00
 Soupe de poissons de roches aux graines de fenouil, Sauce rouille et croûtons aillés	12.50	





## Les ravioles fraîches de Novena Pasta à Ulrichen

 Ravioles fraîches à la pâte de châtaigne, farcies à la courge	16.00	28.00
 Ravioles blanches farcies au fromage de chèvre et noisettes	14.00	26.00
 Ravioles persillées farcies aux bolets et chanterelles	18.00	32.00


Nos pâtes sont servies avec les sauces selon votre choix

-  Crème de champignons
-  Crème de Grana Padano
-  Coulis de racines rouges de la Ferme de Bois Genoud
-  Supplément truffe de saison de la région selon arrivage 5.00

## Les mets végétariens

 Cassolette de gnocchis de pomme de terre à la courge et poireaux de la ferme, gratinés au chèvre « Le Sapalet »	29.00
 Gratin de spätzlis maison à la farine d'épeautre, champignons des bois et tomme du Lavaux fondante	29.00
 Assiette de légumes du potager et sa garniture à choix	25.00
 Roësti de patate douce et panais au cumin, Coulis de racines rouges de la Ferme de Bois Genoud	28.00

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

 Sans gluten

 Sans lactose de vache

 Végétalien

## Les viandes

●● Noisettes de chevreuil EU rôties au genièvre 39.00  
Sauce Grand Veneur à la raisinée et miel de forêt  
Garniture chasse

●● Rack de cerf EU rôti aux poivres, 43.00  
Sauce poivrade aux aïrelles confites et figues séchées  
Garniture chasse

Garniture chasse :

Choux rouges, poire au vin rouge, confiture d'aïrelles,  
châtaignes caramélisées, spaëtzlis maison

Supplément garniture chasse pour les autres mets de la carte 5.00

●● Filet de boeuf bio Suisse, rôti aux poivres, 56.00  
Sauce à la truffe fraîche

## Les poissons

●● Brochette de crevettes Black Tiger Bio 45.00  
(Elevage naturel en Mangrove de la province de Ca Mau au Vietnam)  
rôties au poivre pamplemousse  
Coulis d'orange et de carotte au gingembre confit

●● Truite entière bio de l'Isle farcie aux châtaignes caramélisées, 32.00  
Filet d'huile d'olive et citron (Cuisson 15min)

● Filets de loup bio de Corse rôtis à la plancha 38.00  
Sauce au Pinot Gris de Raymond Paccot et à l'épine vinette pourpre

Nos viandes et poissons sont accompagnés, au minimum, de 5 légumes de saison et selon votre choix de céréale du jour, riz, pommes vapeurs ou tagliatelles fraîches

## Assiettes enfants

● Tagliatelles fraîches, sauce bolognaise et légumes de saison 19.00

● Tranches de jambon rôti, tagliatelles et légumes de saison 19.00

Flan de légumes courge et épinards, céréale du jour 19.00

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, nous pouvons réaliser la plupart de nos plats en portion réduite





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

● Sans gluten

● Sans lactose de vache


● Végétalien


## Les desserts

Fromages de nos cantons Blanc de l'Aubier, Tomme affinée d'Andreas et Ulrike Wüthrich à Puidoux Etivaz de l'alpage bio et Chèvre frais de la famille Henchoz à Rossinière	15.00
 Boule de glace artisanale de « l'Artisan Glacier » à la Conversion Glaces : café, gingembre, vanille bourbon, cannelle, châtaigne	4.50
 Sorbets : chocolat noir, framboise, citron Glace ou sorbet du moment : demandez-nous le parfum du moment	
Tarte du jour maison	9.50
Tarte à la raisinée de la ferme du Mont-sur-Lausanne	12.00
 Salade de fruits frais	9.00
Tarte Tatin aux pommes suisses, servie tiède, crème Chantilly Supplément boule de glace	14.00 4.50
 * Mousse au chocolat blanc bio suisse caramélisé, Eclaffée de meringue de la Gruyère	12.00
Moelleux chaud au chocolat noir de Madagascar Sauce au caramel et Chantilly (10 mn de cuisson)	15.00
Profiteroles à la glace de châtaigne, Sauce au chocolat de Madagascar et Chantilly	15.00

Les plats non signalés par un astérisque (\*) correspondent aux exigences du label Fait Maison.

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

 Sans gluten

 Sans lactose de vache

 Végétalien

## Les Labels

Pour l'élaboration de nos mets et selon les produits disponibles sur le marché, nous favorisons en priorité, les agriculteurs et producteurs des différents labels ci-dessous :

### « Bourgeon: bio Suisse »

L'agriculture biologique exclut tout recours aux produits de synthèse: engrais, herbicides, insecticides, et fongicides, etc. Nous favorisons les fournisseurs de l'agriculture biologique.



### « Demeter: 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"



### « IP Suisse »

Les aliments IP-SUISSE sont sains et savoureux. En tant qu'organisation proche des consommateurs et de la nature, IP-SUISSE prend soin d'appliquer des directives de qualité strictes depuis la ferme jusqu'à l'étalage. Chaque produit vendu peut être retracé jusqu'à son origine. La formation du prix tient compte des efforts de la part des agriculteurs pour la protection de la nature et la promotion de la biodiversité.



## Nos Labels

### « Fait Maison »

Les mets proposés sur cette carte sont pour la plupart 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,»



### « Fourchette verte »

Fourchette verte est un label de restauration de **qualité**, qui cherche à concilier plaisir et santé, dans le cadre de la **promotion de la santé** et la prévention de certaines maladies (cancers, pathologies cardio-vasculaires, obésité).



Suivez-nous sur :



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

[@castelboisgenoud](#) [#castelboisgenoud](#) et [Google](#)

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

● Sans gluten

● Sans lactose de vache

● Végétalien

## 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 Pollicz. 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. fut 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'années d'un terrain pour installer l'École 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 par 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.

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



Sans gluten



Sans lactose de vache



Végétalien