

SCANNEZ CE CODE QR :

Découvrez-y notre carte de saison,  
la carte des vins complète...



SCANNEZ POUR VOUS  
CONNECTEZ AU WIFI :



Bienvenue au Castel de Bois-Genoud, où la tradition et l'innovation se rencontrent dans notre cuisine locale et inventive. Depuis plus de deux décennies, notre engagement envers l'agriculture biologique et les producteurs locaux nous permet de vous offrir une expérience culinaire inoubliable, mettant en valeur des produits bio ou Demeter et de la région.

Nous sommes fiers de notre histoire et de notre lien avec la région, où la famille Polliez a construit « Le Castel » au XVIIIème siècle, et où de jeunes agriculteurs se sont installés il y a une vingtaine d'années pour y développer une agriculture biologique.

En choisissant de passer un moment chez nous, vous soutenez notre engagement envers les producteurs locaux et l'environnement, tout en dégustant des plats uniques et de qualité.

**Nous espérons que vous apprécierez votre expérience culinaire au Castel de Bois-Genoud.**

## Vins Ouverts

### Vins Blancs

<b>Château Le Rosey - AOC La Côte</b> <i>Pierre Bouvier, Bursins</i>		
Charmont	1 dl	8.-
Héliodore (Vin doux naturel)	1 dl	14.-
<b>Frères Dubois - AOC Lavaux</b> <i>Cully</i>		
Lune Blanche   Riesling, Sylvaner, Chardonnay, Muscat Blanc	1 dl	9.50
<b>Domaine La Capitaine</b> <i>Begnins</i>		
Sauvignon Gris	1 dl	11.-
<b>Cave du Rhodan</b> <i>Salgesch</i>		
Petite Arvine	1 dl	9.50

### Vins Rosés

<b>Domaine La Capitaine</b> <i>Begnins</i>		
Œil de Perdrix   Pinot Noir	1 dl	7.-
<b>Château d'Auvernier</b> <i>Auvernier</i>		
Œil de Perdrix   Pinot Noir	1 dl	9.-
<b>Château Léoube</b> <i>Bornes-les-Mimomas</i>		
Love by Léoube   Cinsault, Grenache, Mourvèdre	1 dl	9.-

### Vins Rouges

<b>Domaine La Capitaine</b> <i>Begnins</i>		
Pinot Noir Vieilles Vignes	1 dl	7.-
<b>Frères Dubois</b> <i>Cully</i>		
Lune Noire   Gamaret, Garanoir, Merlot, Cabernet Franc	1 dl	9.50
<b>Cave du Rhodan</b> <i>Salgesch</i>		
Cornalin	1 dl	9.50

### Champagne & Bulles

<b>Drappier</b> <i>Urville</i>		
Drappier Brut Nature Zéro Dosage	1 dl	16.-
<b>Cave de la Côte</b> <i>Tolochenaz</i>		
Mousseux	1 dl	9.-

## Les boissons froides

	2 dl	3 dl		
<b>JUS DE FRUITS</b>			<b>LES BOUTEILLES</b>	33cl 6.50
Jus de pomme non gazeux	3.90	4.90	Les pétillantes - limonades artisanales orange   citron   pamplemousse	
Thé froid maison	3.90	4.90		
Jus d'orange	5.90	7.00	Fever Tree - indian tonic   concombre   mediteraneen romarin   framboise rhubarbe	20cl 6.00
Sonji	4.90			
<b>JUS DE LÉGUMES</b>			Vivi Kola   Vivi Kola zéro	33cl 6.00
Jus de tomate	5.90	7.00	San Bitter	10cl 4.90
Jus de carotte	5.90	7.00		
Cocktail de légumes	5.90	7.00	Eau de Bois-Genoud filtrée plate   gazeuse	75cl 6.00
<i>Betterave rouge   céleri   radis noir</i>				
<b>LES SIROPS</b>	2.90	3.90		
grenadine   fraise   sureau   menthe   citron   framboise				
Elixir Weleda à l'argousier	4.30			

## Les thés et tisanes

<b>SERVIS EN SACHET</b>	<b>4.30</b>
Thés: Noir   Vert	
Tisanes: Menthe   Verveine   Camomille   Tilleul   Thym   Gingembre Curcuma	
<b>SERVIS EN THÉIÈRE ½ LITRE</b>	<b>8.00</b>
Jasmin	
Thé noir English Breakfast	
Thé vert Sencha Fukuyu	
Forêt Enchantée - infusion 3-5 min. <i>Thé noir   morceaux de fraises et framboises   hibiscus   pétales de roses</i>	
Jardin des Fées - infusion 2-3 min. <i>Thé vert   dés de mangue   fleurs de soucis   pétales de bleuet</i>	
Infusion du Bonheur - infusion 8-10 min. <i>Thé vert   morceaux de pomme   écorce de citron   menthe</i>	
Infusion du Bien-Être - infusion 8-10 min. <i>Pomme   gingembre, citronnelle   racines de réglisse   menthe</i>	
Rooibos Sunshine - infusion 8-10 min. <i>Citronnelle   zeste d'oranges   hibiscus   pétales de roses</i>	
Rooibos Harmonie - infusion 8-10 min. <i>Mangue   fraise   citronnelle   fleurs de soucis</i>	

## Les Bières

Bière Pression SWAF Gab's	25cl	4.90
Bière Limonade 5,20%	25cl	6.50
Monaco 5,20% <i>bière limonade &amp; grenadine</i>	25cl	6.90
Feldschlösschen ≤ 0,50% <i>sans alcool</i>	33cl	4.90
<b>La Brasserie BIO La Concorde</b> IPA 5%	33cl	9.00
Blanche 5% <i>coriandre &amp; écorces d'oranges</i>		
Ambrée 6%		
English bitter Ale 5%		
Blanche au gingembre 5,50%		
Blonde vaudoise 5%		

## Les cafés

Café   Espresso   Ristretto	4.30
Double Espresso	6.00
Café Renversé	4.90
Cappuccino	5.30
Café Noisette	4.60
Latte Macchiato	5.30
Café Viennois	6.50

## Les chocolats

Chocolat   chaud ou froid	4.90
Chocolat Viennois	6.50

## Cocktails avec alcool 2 cl

Mojito <i>Rhum 4cl   Lime   menthe   eau gazeuse</i>	14.90
Apérol Spritz <i>Apérol 4cl   Mousseux bio 8cl   eau gazeuse</i>	13.90
Hugo <i>Mousseux bio 10cl   sureau   lime menthe   eau gazeuse</i>	13.90
Long drink <i>Alcool à choix 4cl   jus de fruit ou soda</i>	14.90
Le Stim' Castel <i>Stim' 4cl   Mousseux bio 8cl   eau gazeuse</i>	14.90
Le Sonjis'Up <i>Rhum 4cl   Sonji 12cl</i>	14.90

## Cocktails sans alcool 2 cl

Virgin Mojito - <i>Lime   menthe   eau gazeuse</i>	10.90
Cocktail de fruits de saison	10.90

## Le dej' 9h00 à 10h30

<b>CONTINENTAL</b> Une boisson chaude   2 tranches de pain de St-Barthélemy   confiture du moment   jus d'orange	12.50
<b>SANTÉ</b> Une boisson chaude   2 tranches de pain de St-Barthélemy   confiture du moment   jus d'orange   un bircher   fruit frais	15.50
<b>CASTEL</b> Une boisson chaude   2 tranches de pain de St-Barthélemy   confiture du moment   jus d'orange   un bircher   fruit frais   charcuteries   fromages	19.50

## Glaces

### de l'Artisan Glacier à La Conversion







<b>GLACES</b> : vanille, pistache, café, meringue crème double, caramel, gingembre	4.50
<b>SORBETS VÉGÉTARIENS</b> : chocolat, fraise, framboise, citron vert, poire, abricot	4.50
<b>COUPE DANEMARK</b> Glace vanille   chocolat chaud   crème chantilly   amandes grillées	12.50

## Alcools 2 cl

Stim'	17%	5.50
Porto Graham's Reserve	20%	7.50
Cynar	7%	6.00
Ricard	15%	7.00
Martini blanc   rouge	15%	6.00
Campari	23%	6.00
Suze	20%	7.00
Grappa barriquée R. Parmelin 	13%	12.00
Lie de Beudon 	13%	12.00
Pomme de Beudon 	13%	12.00
Mirabelle (Nicolas Bloch)	11%	14.00
Coing (Nicolas Bloch)	11%	14.00
Framboise (Nicolas Bloch)	11%	14.00
Pêche de vigne (Nicolas Bloch)	11%	14.00

## L'Encas 14h30 à 18h30

SALADE MIXTE DE LA FERME	12.00
<b>L'ÉCHELLE «APÉRO»</b> Viande et lard séchés   jambon paysan   gendarme   dips de légumes   tête de moine   tranches de pain de St-Barthélemy	28.00
TARTE DU JOUR	9.00
<b>CHOCOLAT CRUNCHY</b> FRAISE MENTHE	5.50 5.50
<b>CAFÉ GLACÉ</b> Glace vanille   glace café   expresso   crème Chantilly	12.50
<b>COUPE DU PAYS-D'ENHAUT</b> Glace double crème meringue   meringues croquantes   crème Chantilly	12.50
<b>COUPES ARROSÉES</b> Colonel / Williamine / Abricotine	14.50

Limoncello 	32%	9.00
Arancello 	25%	9.00
Amaretto Disaronno	28%	9.00
Cognac VSOP	10%	15.00
Rhum brun Don Papa 7 ans	10%	16.00
Rhum brun ou blanc Banqero Swiss Premium	10%	17.50
Vodka Max & O 	10%	12.00
Gin Max & O 	10%	12.00
Rhum blanc Max & O 	10%	12.00
Whisky Max & O 	10%	15.00