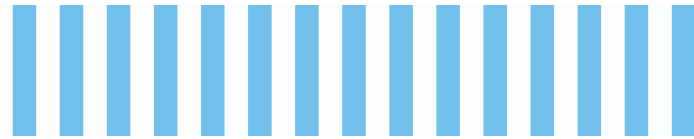


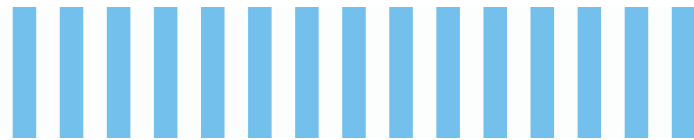
C A R T E



KALOSTA

LE CHÂTEAU  
VILLENEUVE

RESTAURANT GREC



*"KALOSTA" SIGNIFIE "BIENVENUE" EN GREC*

UNE INVITATION À PARTAGER UN MOMENT CHALEUREUX  
AUTOUR DE SAVEURS MÉDITERRANÉENNES AUTHENTIQUES



POUR

# COMMENCER

## ENTRÉES GRECQUES

GREEK APPETIZERS

### TZATZIKI 9,80

Yaourt, concombre, aneth et ail  
*Greek yogurt with cucumber, garlic and dill*

### TARAMA 12,80

Œufs de cabillaud  
*Greek caviar*

### MELITZANOSALATA 13,80

Caviar d'aubergines fumées, tomate, crème feta et noix  
*Smoked eggplant caviar, tomato, feta cream, and walnuts*

### TIROKAFTERI 9,80

Feta, poivron épicé et yaourt  
*Feta, spicy pepper and yogurt*

## SALADES

SALADES

### HORIATIKI 17,80

Tomate, concombre, oignons, feta, olives et câpres  
*Tomato, cucumber, onions, feta, olives, and capers*

### KALOSTA 18,50

Laitue, roquette, avocat, tomates confites, pignons, sauce vinaigrette et fromage  
*Lettuce, arugula, avocado, sun-dried tomatoes, pine nuts, vinaigrette sauce, and cheese*

### AVOKADO GARIDES 19,50

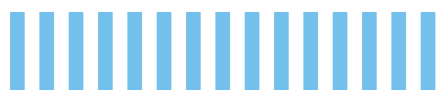
Avocat, crevettes et sauce cocktail  
*Avocado with shrimp in cocktail sauce*

### MARULI AVOKADO 16,80

Laitue, avocat, concombre et sauce vinaigrette  
*Lettuce, avocado, cucumber, and vinaigrette sauce*

### LAHANIKA SHARAS 17,80

Aubergines, courgettes et pleurotes  
*Eggplants, zucchini, and oyster mushrooms*



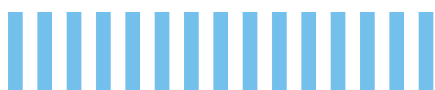


## MEZZÉS AUX FRUITS DE MER

MEZZÉS WITH SEAFOOD

<b>GAVRO</b>	<b>17,60</b>
Anchois marinés <i>Marinated anchovies</i>	
<b>HTAPODI KSIDATO</b>	<b>18,80</b>
Poulpe mariné au vinaigre, huile d'olive, poivre et oignons <i>Marinated octopus with vinegar, olive oil, pepper, and onions</i>	
<b>SAGANAKI GARIDES</b>	<b>25,80</b>
Crevettes sautées à la sauce tomate et feta, le tout flambée à l'ouzo <i>Stir-fried shrimp in tomato sauce and feta, all flamed with ouzo</i>	
<b>ATHERINE</b>	<b>17,80</b>
Athérine avec sauce tarama (œufs de cabillaud) <i>Sand smelt with tarama sauce (cod roe)</i>	
<b>HTAPODI SHARAS</b>	<b>23,80</b>
Poulpe grillé à l'origan et à l'huile d'olive <i>Grilled octopus with oregano and olive oil</i>	
<b>KALAMARI</b>	<b>18,80</b>
Calamars à la romaine avec sa sauce tartare <i>Roman-style squid, served with tartar sauce</i>	

Tous nos prix sont affichés en francs suisses, TVA incluse  
*All our prices are displayed in Swiss francs, VAT included*





## MEZZÉS À LA VIANDE

MEAT MEZZÉS

### **SPETSOFAI** 18,80

Saucisses de la boucherie *Les 2 Frères* à Villeneuve, avec sauce tomate épicée et poivrons

*Sausages from Les 2 Frères butchery in Villeneuve, served with a spicy tomato sauce and peppers*

### **MOUSAKA** 23,80

Gratin d'aubergine, viande hachée de bœuf et béchamel

*Eggplant gratin with ground beef and béchamel sauce*

### **DOLMADAKIA (4 PIÈCES)** 19,80

Feuilles de vigne farcies au bœuf et au riz, servies avec sauce citron et œuf

*Stuffed grape leaves with beef, rice, served with an egg and lemon sauce*

### **TO SMIRNEIKO** 23,80

Kebab de bœuf et agneau, tomate grillée, yaourt et pita

*Beef and lamb kebab, grilled tomato, yogurt, and pita*

### **ARNI LADOKOLA** 24,80

Gigot d'agneau, pommes de terre, fromage grec et thym

*Roast leg of lamb, potatoes, Greek cheese, and thyme*

### **PAPOUTSAKI** 21,80

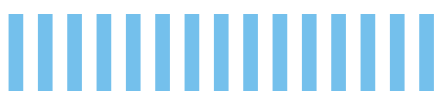
Aubergine farcie de viande de bœuf à la sauce tomate, fromage, le tout gratiné au four

*Stuffed eggplant with ground beef, tomato sauce, and cheese, all baked to a golden finish*

### **KOTO MEZZÉ** 19,80

Ragoût de poulet à la feta, sauce tomate et poivrons

*Chicken ragout with feta, tomato sauce and peppers*





 **MEZZÉS VEGETARIANS**  
WARM APPETIZERS

**SPANAKOPITA (4 PIÈCES)** 18,50

Feuilleté aux épinards et à la feta fait maison  
*Homemade puff pastry with spinach and feta*

**KOLOKITHOKEFTEDES (4 PIÈCES)** 17,50

Boulettes de courgettes panées avec feta,  
persil et aneth  
*Breaded zucchini balls with feta, parsley, and dill*

**PLEVROTUS** 16,80

Pleurotes grillées et marinées à l'huile d'olive et  
crème balsamique  
*Grilled oyster mushrooms marinated in olive oil and  
balsamic cream*

**BOUREKI MELITZANA (4 PIÈCES)** 16,80

Nems d'aubergine frits, farcis au fromage grec sur  
un lit de confiture de tomate  
*Fried eggplant nems stuffed with Greek cheese,  
served on a tomato jam bed*

**FETA FOURNOU** 16,80

Feta au four avec tomates et épices piquantes  
*Oven-baked feta with tomatoes and hot spices*

**MELITZANA FOURNOU** 18,80

Aubergines gratinées à la sauce tomate et feta râpée  
*Baked eggplants with tomato sauce and grated feta*

**TIROFLOGERA** 16,80

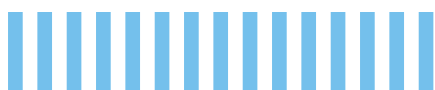
Brick au fromage, feta, oignon frais, sauce au  
miel et sésame  
*Cheese and feta brick pastry, fresh onion, honey  
sauce, and sesame seeds*

**TIRI SAGANAKI** 15,80

Feta panée au sésame avec confiture  
*Feta wrapped in pastry with sesame seeds deep fried*

**PATATES** 7,80

Pommes de terre maison façon country  
*Homemade country-style potatoes*





PLATS

# PRINCIPAUX

## SOUVLAKI KOTOPOULO

34,50

Brochette de poulet grillé, servie avec riz et pommes de terre maison façon country

*Grilled chicken skewer, served with rice and homemade country-style potatoes*

## PAIDAKIA ARNI

37,00

Côtelettes d'agneau, accompagnées de riz et pommes de terre maison façon country

*Lamb chops, served with rice and homemade country-style potatoes*

## KAVOURMA

38,00

Effiloché de bœuf, agneau et porc, accompagnés de roquette et de pain pita.

*Pulled beef, lamb, and pork served with arugula and pita bread.*

## TARTARE DE BŒUF

36,00

Tartare de bœuf maison, accompagné de pommes de terre façon country et de pain pita

*Homemade beef tartare, served with country-style potatoes and pita bread*



## PSARI IMERAS

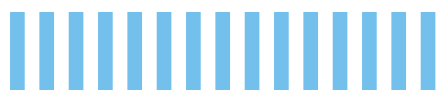
42,00

Poisson du jour avec légumes bouillis et riz basmati

*Fish of the day, served with boiled vegetables and basmati rice*

Provenance de nos viandes: Boeuf: Suisse, Allemagne - Poulet: Suisse et Slovénie, France  
Agneau: France, Australie - Porc: Suisse - Poissons: Grèce

*Origin of our meats: Beef: Switzerland, Germany - Chicken: Switzerland and , France  
Lamb: France, Australia - Pork: Switzerland - Fish: Greece*





POUR

# TERMINER

DESSERTS

<b>BAKLAVA</b>	13,50
Baklava avec noix et glace vanille <i>Baklava with nuts and vanilla ice cream</i>	
<b>EKMEK TSOUREKI</b>	11,00
Cake brioché sucré, crème et noix <i>Sweet brioche cake, cream, and walnuts</i>	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	13,00
Avec glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	
<b>GIAGURTI MELI</b>	8,80
Yaourt avec miel et noix <i>Yogurt with honey and nuts</i>	
<b>PORTOKALOPITA</b>	12,50
Gâteau à l'orange avec boule de glace vanille <i>Orange cake with vanilla ice-cream</i>	
<b>PANNA COTTA FRAOULA</b>	9,50
<b>BOULE DE GLACE</b>	3,80
Moka, pistache, chocolat <i>Mocha, pistachio, chocolate</i>	
<b>SORBET</b>	4,00
Citron, passion-mangue, poire <i>Lemon, passion-mango, pear</i>	

LES

# BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

<b>ESPRESSO, CAFÉ, RISTRETO, DECA</b>	3,50
<b>CAFÉ GREC</b>	3,80
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	4,50
<b>CAPUCCINO, RENVERSÉ, LATTE MACCHIATO</b>	4,00
<b>CHOCOLAT CHAUD OU FROID</b>	5,00
<b>THÉ</b>	4,00
<b>LAIT CHAUD OU FROID</b>	3,00

