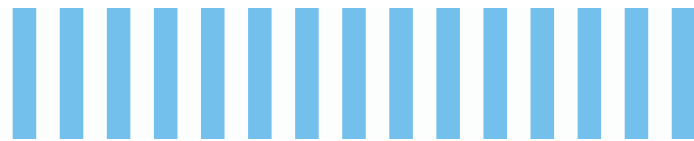


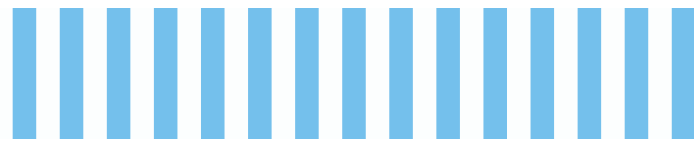
C A R T E



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 8,80

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

## TARAMA 11,80

Œufs de cabillaud  
*Greek caviar*

## MELITZANOSALATA 12,80

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

## TIROKAFTERI 8,80

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

SALADES  
SALADES

## HORIATIKI 15,80

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

## KALOSTA 16,50

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

## AVOKADO GARIDES 18,50

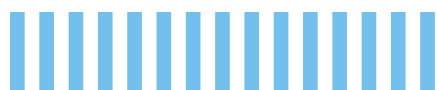
Avocat, crevettes et sauce cocktail  
*Avocado with shrimp in cocktail sauce*

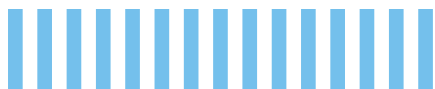
## MARULI AVOKADO 14,80

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

## LAHANIKA SHARAS 16,80

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



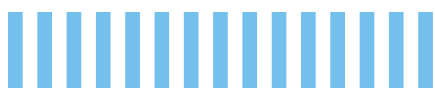


## MEZZÉS AUX FRUITS DE MER

MEZZÉS WITH SEAFOOD

|                                                                                                                                                  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>GAVRO</b>                                                                                                                                     | <b>16,60</b> |
| Anchois marinés<br><i>Marinated anchovies</i>                                                                                                    |              |
| <b>HTAPODI KSIDATO</b>                                                                                                                           | <b>18,80</b> |
| Poulpe mariné au vinaigre, huile d'olive, poivre et oignons<br><i>Marinated octopus with vinegar, olive oil, pepper, and onions</i>              |              |
| <b>SAGANAKI GARIDES</b>                                                                                                                          | <b>24,80</b> |
| Crevettes sautées à la sauce tomate et feta, le tout flambée à l'ouzo<br><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)<br><i>Sand smelt with tarama sauce (cod roe)</i>                                                  |              |
| <b>HTAPODI SHARAS</b>                                                                                                                            | <b>22,80</b> |
| Poulpe grillé à l'origan et à l'huile d'olive<br><i>Grilled octopus with oregano and olive oil</i>                                               |              |
| <b>KALAMARI</b>                                                                                                                                  | <b>17,80</b> |
| Calamars à la romaine avec sa sauce tartare<br><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 17,80

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 21,80

Gratin d'aubergine, viande hachée de bœuf et béchamel

*Eggplant gratin with ground beef and béchamel sauce*

### DOLMADAKIA (4 PIÈCES) 17,80

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 21,80

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

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

### ARNI LADOKOLA 22,80

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

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

### PAPOUTSAKI 19,80

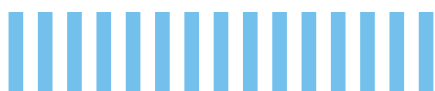
Aubergine farcie de viande de bœuf à la sauce tomate, fromage, le tout gratiné au four

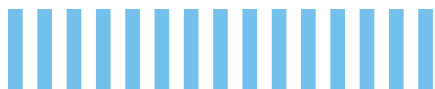
*Stuffed eggplant with ground beef, tomato sauce, and cheese, all baked to a golden finish*

### KOTO MEZZÉ 17,80

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) 17,50

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

#### KOLOKITHOKEFTEDES (4 PIÈCES) 16,50

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

#### PLEVROTUS 15,80

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 15,80

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

#### MELITZANA FOURNOU 17,80

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

#### TIROFLOGERA 16,80

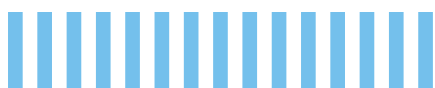
Brick au fromage, feta, oignon frais, sauce au  
miel et sésame  
*Cheese and feta brick pastry, fresh onion, honey  
sauce, and sesame seeds*

#### 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

Bœuf, agneau et porc, accompagnés de roquette et de pain pita.

*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

44,00

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*

