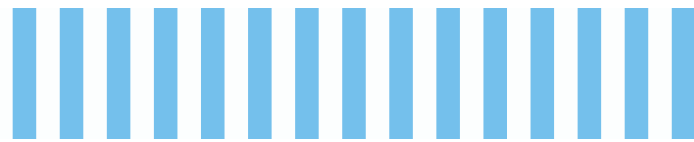


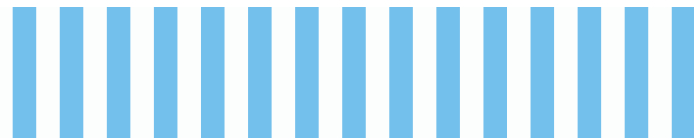
C A R T E



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

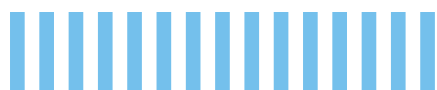
Avocat, crevettes et sauce cocktail
Avocado with shrimp in cocktail sauce

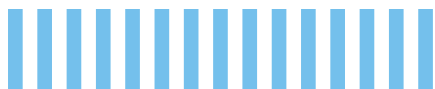
MARULI AVOKADO 14,80

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



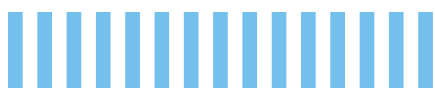


MEZZÉS AUX FRUITS DE MER

MEZZÉS WITH SEAFOOD

GAVRO	16,60
Anchois marinés <i>Marinated anchovies</i>	
HTAPODI KSIDATO	18,80
Poulpe mariné au vinaigre, huile d'olive, poivre et oignons <i>Marinated octopus with vinegar, olive oil, pepper, and onions</i>	
SAGANAKI GARIDES	24,80
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>	
ATHERINE	17,80
Athérine avec sauce tarama (œufs de cabillaud) <i>Sand smelt with tarama sauce (cod roe)</i>	
HTAPODI SHARAS	22,80
Poulpe grillé à l'origan et à l'huile d'olive <i>Grilled octopus with oregano and olive oil</i>	
KALAMARI	17,80
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

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

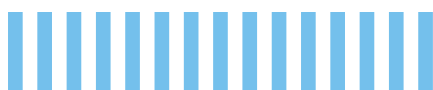
Brick au fromage, feta, oignon frais, sauce au
miel et sésame
*Cheese and feta brick pastry, fresh onion, honey
sauce, and sesame seeds*

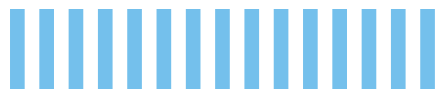
TIRI SAGANAKI 15,80

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*

