

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Aperol spritz	10,00
Limoncello spritz	13,00
Ouzo spritz	12,00
Coupe de prosecco	7,00
Kir vin blanc	7,50
Kir Royal au prosecco	8,50
Rhum ambré glace	8,50
Rhum ambré + soft	10,50
JB glace	8,50
JB + soft	10,50
Muscat de Patras	6,50
Pineau	7,50
Porto Rouge (Mavrodafni)	7,00
Martini Rouge ou Blanc	7,00
Ouzo	7,00
Ricard	7,00

LES SOFTS

Eau plate 1/2 l	6,00
Eau pétillante 1/2 l	6,00
Coca	4,00
Coca zéro	4,00
Jus d’ananas	3,50
Jus d’orange	3,50

LES BIÈRES

Mythos (bière grecque) 33 cl	5,00

LES ALCOOLS SECS ET SUCRÉS

Liqueur 4 fruits	7,00
Cognac grec	8,50
Liqueur de banane	7,00
Liqueur de coco	7,00
Limoncello	7,00
Liqueur de rose	7,00

CAFÉS

Expresso	3,50
Grand café	3,50
Cappuccino crème fraîche	4,50
Irish	10,00
Ouzo coffee	10,00
Thé menthe	4,50



CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

Boutari – Moschofilero 2025 **32,00 €**
Un blanc frais et aromatique, aux notes de fleurs blanches et d’agrumes. Léger et rafraîchissant, il accompagne poissons, calamars et mezzés.

Ktima Palivou – Pétrines Plagies 2024 **38,50 €**
Un blanc élégant et expressif, à la bouche harmonieuse et à la belle fraîcheur. Idéal avec les poissons grillés et les fruits de mer.

Nico Lazaridi – Queen of Hearts 2024 **32,00 €**
Un blanc délicat et équilibré, aux nuances fruitées et florales. Frais en bouche, il accompagne salades grecques, mezzés et poissons.

LE VIN ROSÉ

Boutari – Moschofilero Rosé 2025 **36,50 €**
Un rosé délicat et rafraîchissant, aux notes de fraise, de fruits rouges et de fleurs. Parfait avec les mezzés, salades et grillades.

LES VINS ROUGES

Nemea Agiorgitiko – Kintonis Winery **26,50 €**
Un rouge souple et fruité, aux arômes de cerise et de fruits rouges. Sa rondeur accompagne grillades et spécialités grecques.

Nico Lazaridi – King of Hearts 2024 **32,50 €**
Un rouge généreux et équilibré, aux notes de fruits mûrs et d’épices douces. Idéal avec les brochettes et la moussaka.

Boutari – Naoussa 2022 **38,50 €**
Un vin de caractère issu du cépage Xinomavro, aux notes de fruits rouges et d’épices. Bel accord avec l’agneau.

Nemea Réserve 2020 – Cavino **36,50 €**
Un rouge élégant et structuré, aux arômes de fruits noirs et d’épices. Sublime les viandes rouges.

LE VIN DU PATRON

Verre de vin blanc	**5,00 €**
Verre de vin rouge	**5,00 €**
½ pichet de vin blanc	**15,00 €**
½ pichet de vin rouge	**15,00 €**



CARTE DES PLATS

ENTRÉES FROIDES

Tzatziki — **8,50**
Yaourt grec, concombre, ail, huile d’olive, citron et herbes fraîches.

Tarama — **8,50**
Caviar de poisson.

Melitzanosalata — **8,50**
Caviar d’aubergines fumées, ail, huile d’olive.

Houmous — **8,50**
Purée de pois chiches, tahini, citron et paprika doux.

Dolmas — **11,00**
Feuilles de vigne farcies à l’agneau, riz et herbes.

ENTRÉES CHAUDES

Feta au four — **10,00**
Feta, huile d’olive, origan, tomates et piment grec.

Calamars frits sauce tzatziki — **14,50**
Calamars frits et tzatziki.

Gambas grillés à décortiquer — **14,50**
4 pièces.

Crevettes à la Sparta — **15,50**
6 pièces, sauce tomate, feta, ail et herbes.

Saganaki — **12,50**
Fromage de brebis frit, miel et sésame.

SALADES

Salade grecque — **14,50**
Tomates, concombre, feta, olives et oignons rouges.

Salade spartiate — **15,50**
Feta, roquette, olives, noix, miel et balsamique.

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre au romarin — **5,00**

Pâtes grecques — **5,00**

PLATS TRADITIONNELS

Souvlaki de poulet — **18,50**
Brochette de poulet mariné, salade, tzatziki et accompagnement.

Paidakia – brochette d’agneau — **21,50**
Agneau mariné, salade, tzatziki et accompagnement.

Gyros maison — **19,50**
Émincé de poulet, salade, tzatziki et pommes de terre.

Keftedes maison — **17,50**
Boulettes d’agneau et bœuf à la tomate, feta et herbes.

Moussaka — **17,00**
Viande hachée, aubergines et béchamel.

Kokkalakia (petits os grillés) — **18,50**
Petits os grillés, huile d’olive, romarin et salade.

Giouvetsi — **19,00**
Gratin d’agneau aux pâtes grecques, tomate et feta.

Côtes d’agneau grillées — **26,00**
4 côtes marinées à l’huile d’olive et romarin.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Gambas grillées — **19,50**
6 pièces, huile d’olive, citron et herbes.

Calamars frits — **19,50**
Avec salade et tzatziki.

Poisson du jour — **Prix variable**
Selon arrivage, grillé à l’huile d’olive.

DESSERTS

Yaourt grec miel et noix — **8,00**

Baklavas — **9,00**

Kataifi — **9,00**

Mixte sorbets — **11,00**

Café glacé — **10,00**

Boule de glace vanille — **3,50**

SAVEURS
PARTAGE
CONVIVIALITÉ
ÉMOTIONS

SPARTA
GREEK GRILL & MEZZES

BIEN PLUS
QU'UN REPAS,
UN VOYAGE
EN GRÈCE

MENU MEZZE À PARTAGER

28,50 €
PAR PERSONNE

Un assortiment de mezzés froids et chauds à partager au centre de la table, pour un moment de convivialité et de générosité.

Ce menu est proposé à l'ensemble des convives et doit être choisi par toute la table.

LES ENTRÉES FROIDES *(3 variétés)*

Tzatziki maison
Yaourt grec, concombre, ail, aneth, huile d'olive.

Houmous
Purée de pois chiches, tahini, citron, huile d'olive, paprika doux.

Melitzanosalata
Caviar d'aubergines fumées, huile d'olive, ail, herbes fraîches.

LES PLATS CHAUDS *(3 variétés)*

Souvlaki de poulet
Brochettes de poulet mariné, grillées, servies avec citron, herbes fraîches et huile d'olive.

Calamars frits
Calamars en panure de farine, dorés et croustillants.

Crevettes à la Sparta
Crevettes mijotées à la tomate, feta, ail, herbes fraîches et huile d'olive.

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS AUX PLATS CHAUDS

Salade grecque
Concombres, tomates, feta, huile d'olive et jus de citron.

Pâtes grecs à la tomate
Pâtes grecques (kritharaki orzo) à la tomate, herbes fraîches.

PARTAGEONS L'ESSENTIEL

Kaliméra à table !

