



SPARTE (EN GREC ΣΠΑΡΤΗ) OU LACÉDÉMONE (ΛΑΚΕΔΑΪΜΩΝ) EST
UNE ANCIENNE CITÉ GRECQUE DU PÉLOPONNÈSE, PERPÉTUÉE
AUJOURD'HUI PAR UNE VILLE MODERNE D'ENVIRON 20000
HABITANTS. ELLE EST SITUÉE SUR L'EUROTAS, DANS LA PLAINE DE
LACONIE, ENTRE LE TAYGÈTE ET LE PARNON.
ELLE ÉTAIT LA CAPITALE DE LA LACONIE ET L'UNE DES CITÉS-ETATS
LES PLUS PUISSANTES DE LA GRÈCE ANTIQUE, AVEC ATHÈNES ET
THÈBES.



SPARTA (IN GREEK ΣΠΑΡΤΗ) OR LACEDAEMON (ΛΑΚΕΔΑΪΜΩΝ) IS AN
ANCIENT GREEK CITY IN THE PELOPONNESE, PERPETUATED TODAY
BY A MODERN CITY OF AROUND 20,000 INHABITANTS. IT IS LOCATED
ON THE EUROTAS, IN THE PLAIN OF LACONIA, BETWEEN THE
TAYGETOS AND THE PARNON.
IT WAS THE CAPITAL OF LACONIA AND ONE OF THE MOST POWERFUL
CITY-STATES IN ANCIENT GREECE, ALONGSIDE ATHENS AND THEBES.

À PARTAGER / TO SHARE

MEZZE SMALL (4 sauces grecques, 2 dolmadakia, 2 boureki, pain pita) 🌿	14,40
MEZZE MEDIUM (Small + 2 calamars frits, 2 keftedes, saucissons)	19,50
MEZZE LARGE (Medium + 2 gambas, 1 poulpe grillé)	26,60

ENTRÉES / STARTERS

FETA FROIDE (fromage de brebis / GOAT CHEESE) 🌿	8,50
SALADE GRECQUE / GREEK SALAD 🌿	13,70
CHAMPIGNONS FARCIS À LA GRECQUE 🌿 / GREEK STYLE STUFFED MUSHROOMS	12,90
MILLE FEUILLE DE HALLOUMI ET LÉGUMES GRILLÉS 🌿	14,20
GRILLED HALLOUMI AND VEGETABLES TOWER	
CALAMARS FRITS AUX 3 SAUCES / FRIED SQUIDS WITH 3 SAUCES	13,00
FETA FILO ET MIEL / BAKED FETA WITH FILO DOUGH AND HONEY 🌿	13,80
SCAMPIS À L'AIL DES OURS (WILD GARLIC SHRIMPS)	16,90
SCAMPIS SPARTA (sauce tomatée épicée / SPICY TOMATO SAUCE)	16,90
POULPE À L'AIL DES OURS ou SPARTA / GARLIC OR SPARTA OCTOPUS	16,90
KOTOPITA (feuilleté croustillant de poulet, oignons, sauce tirokafteri, Crispy phyllo stuffed with chicken, onions and tirokafteri sauce)	14,60

Toutes nos entrées peuvent être servies en plats, supplément de 7€

All our starters can be served in main courses, 7€ supplement

Plats / MAIN COURSE

SPÉCIALITÉS / GREEK SPECIALTIES

MOUSSAKA DE MAMA	21,80
GOUVETSI (gratin de pâtes grecques, feta, poivrons, porc / Greek pasta gratin, feta, peppers, simmered pork)	20,80
KLEFTIKO (souris d'agneau, légumes chauds et pâtes grecques / lamb shank, vegetable and Greek pasta)	22,90
EXOCHIKO (ragout d'agneau, pâte feuilletée et légumes sur lit de pâtes grecques / lamb leg, puff pastry and vegetable on a bed of Greek pasta)	23,80
KOKINISTO STIFADO (bœuf mijoté aux oignons / simmered beef with onions)	19,20
PEPERIES GEMISTES 🌿 (poivrons grillés farcis au fromage / Oven-rasted stuffed peppers filled with cheese and spices)	16,60

GRILLADES / GRILL

BROCHETTE DE BŒUF / SKEWERED BEEF	22,60
BROCHETTE DE VOLAILLE / POULTRY SKEWER	19,30
MIX GRILL SPARTA (gyros, volaille, merguez, agneau / gyros, poultry, merguez, lamb)	25,50
GYROS (PORK MEAT)	17,30
KEFTEDES (BOULETTES À LA GRECQUES / GREEK MEATBALLS)	17,30
DUO SIRTAKI (GYROS + KEFTEDES)	18,40
RIBS DE PORC / PORK RIBS	19,90

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

POMMES DE TERRE, FRITES, CROQUETTES, PÂTES GRECQUES
BAKED POTATOES, FRENCH FRIES, CROQUETTES, GREEK PASTA

Les plats peuvent être adaptés en fonction de vos allergies sur demande

All dishes can be adapted on request according to your allergies

Plats / MAIN COURSE

POISSONS / FISH

FILET DE SOLE BEURRE CITRON OU SAUCE CRÈME / SOLE FILLET WITH LEMON BUTTER OR CREAM	22,00
SPECIAL MEZZE (duo de poissons, gambas, moules, calamars frits, sauce tomate / duo of fish, shrimp, mussels, calamars, tomato sauce)	24,20
FILET DE CABILLAUD SAUCE ESTRAGON / COD FILLET WITH TARRAGON SAUCE	23,40

COUSCOUS

Royal (agneau, volaille, bœuf et merguez / lamb, poultry, beef and merguez)	28,80
BROCHETTE DE BŒUF / SKEWERED BEEF	24,50
BROCHETTE DE VOLAILLE / POULTRY SKEWER	22,50
MERGUEZ	22,00
VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN 	14,50

ENFANTS / KIDS

KEFTEDES	11,50
GYROS	11,50
PÂTES GRATINÉES AU FROMAGE / PASTA AU GRATIN WITH CHEESE 	9,80
FILET DE SOLE / SOLE FILLET	12,80
BROCHETTE DE VOLAILLE / POULTRY SKEWER	12,00
BROCHETTE DE BŒUF / BEEF SKEWER	13,50

SAUCES

CHAMPIGNONS / POIVRE VERT / MAISON (TOMATES FETA) / TZATZIKI	3,00
BÉARNAISE / PROVENÇALE (TOMATES POIVRONS) MUSHROOM / GREEN PEPPER / HOUSEMADE (TOMATO FETA) / TZATZIKI / BEARNAISE / PROVENÇALE (TOMATO PEPPERS)	
MAYONNAISE/KETCHUP	0,80

Les plats peuvent être adaptés en fonction de vos allergies sur demande

All dishes can be adapted on request according to your allergies

desserts

GLACES / ICE CREAMS

DAME BLANCHE (glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly / vanilla ice cream, homemade hot chocolate and chantilly)	8,30
BRÉSILIENNE (glace vanille et caramel au beurre salé, sirop de caramel et chantilly/ vanilla ice cream, salted caramel and chantilly)	8,30
COUPE FIGUE (glace grecque à la figue / fig greek ice cream)	8,60
TRIO DE SORBETS (inspiration du moment)	8,90

PÂTISSERIES ET AUTRES DOUCEURS / PASTRIES AND OTHER DELICACIES

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	11,80
YAOURT GREC AU MIEL ET NOIX / GREEK YOGURT WITH HONEY AND NUTS	6,70
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE / LAVA CAKE	8,80
CRÈME BRULÉE À LA LIQUEUR GRECQUE	7,90
BAKLAVA (mille-feuille, fruits secs et miel), glace figue	7,40
KADAÏF (roulé cheveux d'ange, fruits secs et miel), glace figue	7,40
REVANI (gâteau de semoule et fleur d'oranger), sorbet passion	7,80
SOKOLATINA (gâteau au chocolat, glace vanille)	7,50
ASSORTIMENT DE GÂTEAUX AU MIEL / MIX HONEY PASTRIES	7,80
FILO CRÈME PÂTISSIÈRE, GLACE CANNELLE	8,70
filo pastry cream and cinnamon ice cream	
DESSERT DU JOUR / DESSERT OF THE DAY	10,20