



DÎNER - PRINTEMPS/ÉTÉ 2026

DU PAIN ET DU VIN

- **Lavash 7**
Pain galette doré, beurre persillé à l'ail confit, tzatziki maison
- **Pain de Thierry Breton 6**
Levain naturel, servi chaud et Labneh gourmand

SAUVAGES, ACIDES

- **Caviar d'aubergines 15**
Aubergines brûlées, aubergine confite, tomate cherry acidulée
- **Kefta de courgette 12**
Crème livèche, cascaval râpé, poivron goutte
- **Fêta rôtie 13**
Chicorée croquante, orange, noisettes, crème sauge
- **Risoni au fenouil 11**
Riso, agrumes et olives de Kalamata, ail des ours, fromage dur de brebis (Mitzithra)

LA BRAISE

- **Mititei de boeuf Angus 15**
Façonnés à la main, au BBQ, fenouil, olives, moutarde maison
- **Souvlaki de volaille 14**
Haut de cuisse mariné, oignons, tomate confite, crème origan
- **Daurade royale 33**
Servie entière, vierge acidulée aux poivrons, aneth et ail
- **Os à Moelle 17**
Fumé au feu, glaise de citron, ail des ours, croustillant

LA PATRONNE

EPAULE D'AGNEAU, LONGUE MARINADE, CUISSON DE 7H
52/PERS (minimum 2 personnes)

MIJOTÉS

- **Börek d'agneau confit 15**
Jus réduit, oeuf, crème menthe
- **Sarmale 26**
Boeuf angus en feuille de chou saumurée, polenta rôtie, crème crue
- **Poivron farci 19**
Deux riz, sauce tomate aux épices, crème fraîche

DULCIURI

- **LE BEST SELLER 11**
Cake pistaches, glaçage rose et citron
- **Papanasi 11**
Beignets roumains, crème fraîche, coulis rouge, sésame
- **Pavlova revue 14**
Meringue, glace yaourt vanillé, pralin, fruits, mente
- **IBRIK Affogato 13**
Glace au café du MOF, café IBRIK

Merci

Cheffe Cathy, Moutea, Cheffe Natasa, Richard, Chef Ruhni, Chef Juju, Titus, Shaï, Saidou, Noor, Elyes, Cornelis A vous IBRIKLOVERS. Nous sommes ensemble depuis 7 ans déjà. Donnez de la force, scannez le QR Code et laissez votre avis pour qu'IBRIK soit bien vu de Google. Promis, ça compte vraiment.