



IBRIK

Prix TTC
Service inclus

Réservation
www.ibrik.fr

KITCHEN

MEZZEDES – 9

V végétarien

FETA AU FOUR V

Fêta AOP rôtie au four,
suprêmes d'orange, tomates confites, noisettes, crème de fêta

COURGETTES AU KTIPTI V

Courgettes deux couleurs panées au maïs, crème de fêta
légèrement spicy

DAKOS X HALLOUMI V

Halloumi de Chypre au miel, tomate citronnée, pain biscotte à l'ail

CHOU-FLEUR RUSTIQUE V

Chou-fleur coriandre et paprika fumé pané, condiment à la
menthe citronnée

PLATS – 17.5

SOUVLAKI

Brochettes de poulet mariné au citron, tomates et concombre
comme en Grèce

SCHNITZEL

Volaille en chapelure, frites l'ail et Cascaval, sauce biggie
à la cébette

IBRIK d'ÉTÉ V

Mélange choux et fenouil, petit épeautre, mizithra AOP
(fromage de brebis fermenté), spicy sauce blanche

MITITEI X CEVAPCIGI

Mélange de viande hachée de porc et boeuf
aux herbes fines et épices, condiment moutarde
PDT grenailles et sauce au kaymac

POISSON DANUBIEN

Poisson du jour au BBQ, légumes brûlés de saison,
huile de citron

DESSERTS – 8

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

Le best-seller du Café : gâteau à la pistache d'Iran,
glaçage citron rose

PAVLOVA BALKANISÉE

Meringue, glace au yaourt grec, pralin à l'eau de
rose, fruits rouges de saison

PAPANASI

Comme des churros au fromage frais, crème crue,
confiture maison

FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 24

PLAT + DESSERT – 24

MEZZE + PLAT + DESSERT – 29

*Homemade
Balkan food*

IBRIK

*Prix TTC
Service inclus*

*Réservation
www.ibrik.fr*

KITCHEN

« MEZZE PARTYYYYYYYYYYYY! »

On ne va pas se prendre trop au sérieux, on va faire l'apéro des potes, l'apéro des gens qui s'aiment, l'apéro des familles, l'apéro des Balkans! On vous aime, on vous adore, « vā iubim » comme dirait l'autre.
Cheeeeeeeeeerrrrrrs Guys, welcome back! En route vers le Mahala Gang!

MICI

Fêta au four, crème de fêta à la sauge, suprêmes d'orange, tomates pickles - 11

Mititei/ Cevapcici - mélange haché de boeuf et de porc, moutarde douce - 10

Souvlaki de haut de cuisse de volaille mariné à l'origan au Binchotan- 10

Chou-fleur pané aux épices, sauce au paprika - 9

MARI

Sarmale - feuilles de chou fermentées, haché de porc, polenta rôtie, crème aigre - 24

Poisson selon arrivages de chez Raffin, laquage citron, légumes brûlés, mujdei - 26

FESTIN DES BALKANS

CÔTE DE BOEUF MATURÉE / 2 PERSONNES - 79 euros

Côte de boeuf Holstein maturée , accompagnements retour de marché, double sauce

DESSERTS

Pavlova balkanisée au yaourt grec, fruits rouge de saison - 10

Moelleux façon IBRIK à la pistache d'Iran et roses, glaçage citron - 8

Papanasi comme de churros, crème aigre, coulis de framboises - 8

*Homemade
Balkan food*

IBRIK

*Prix TTC
Service inclus*

*Réservation
www.ibrik.fr*

KITCHEN

BOISSONS FRAÎCHES

Symples – 5.5

Infusions glacées pétillantes bio et françaises
Demandez-nous nos saveurs du moment

Citronnade coriandre – 5

Citron pressé, miel de Grèce, coriandre

Citronnade du moment – 5

Demandez-nous notre sélection du moment

Bissap – 4

Hibiscus et menthe fraîche

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé – 2.5

Sélection de thés – 5

Latte – 5.5

Cappuccino – 5.5

IBRIK – 5.5

Notre café traditionnel des Balkans
Temps de préparation 5 min

Chocolat chaud – 6

Fait minute, avec du chocolat noir Valrhona

CAFÉS FROIDES

Freddo – 3.5

Double espresso, glaçon

Freddo Cappuccino – 5.5

Double espresso, glaçon, mousse de lait

ALCOOLS

Bières des Balkans – 7

Selon des arrivages

Vin au verre – 7

Demandez-nous notre sélection du moment

EAUX

Thonon 75cl – 6.5

Plate

Chateldon 75cl – 8

Pétillante