

Homemade
Balkan food

RÉSERVATION
www.ibrik.fr

IBRIK

Prix TTC
Service inclus

5 / 7 double shift



MEZZEDES – 9

V végétarien

Fêta au four V

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

Börek déstructuré

Feuille de brick, maquereau fumé, oeuf, poudre
d'aneth

Chiftea (Kefta) en panure

Viande de boeuf angus hachée à la mélasse de grenade
panée, condiment à la menthe, herbes fraîches

Hummus, légumes au BBQ V

Hummus, aubergines confites, carottes laquées,
grenade, basilic

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'AUTOMNE V

Mélange salade pourpre, Cascaval vieille (fromage
de brebis) oranges, betterave rôtie, croustons de
pain, condiment acidulé

POISSON FAÇON BALKANS

Poisson du jour au BBQ, chou et carottes rôties,
saumure légèrement ailée, cacahuètes

HUMMUS DU BLED

Hummus, agneau cuit en basse température,
suprêmes de citron, câpres, mélange d'herbes
fraîches

CIULAMA V

Pâtes fraîches, champignons en double cuisson,
sauce à l'ail, jaune d'oeuf, herbes fraîches
citronnées

DESSERTS – 8

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

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

EN HOMMAGE À RUINART

Figues rôtis, glace au yaourt grec, crumble
aux 3 épices, mélisse

PAPANASI

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

TOUT CHOCO

Chocolat crémeux, pralin, oranges confites, grué
de cacao

FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 24

PLAT + DESSERT – 24

MEZZE + PLAT + DESSERT – 29

IBRIK



BOISSONS FRAICHES

THREE CENTS (20CL) – 6

Dry Tonic, Ginger Beer OU Pamplemousse

CITRONNADE CORIANDRE – 5

Jus de citron pressé, coriandre fraîche, miel de Grèce selon arrivages

BISSAP – 5

Infusion d'hibiscus, menthe fraîche

BOISSONS GRECQUES PÉTILLANTES (33CL) – 7

Thé vert ou Cerise (contient du sucre ajouté)

ALCOOLS

VIN AU VERRE – 7

Vin des amis, demandez notre sélection

BIÈRE DES BALKANS

Mythos - 7
IPA, édition IBRIK - 8

BALKANS COCKTAILS

Mastiha dry tonic - 11
Otto's Aegean - 12
Votanikon tonic water ou grapefruit - 11
Rhumania - 14

BALKANS SHOTS – 8

Tuica,
Palinca
Afinata

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé – 2,5

Espresso Double – 3,5

Cappuccino – 4,5

Latte – 5,5

Sélection de Thés – 5,5

Chocolat chaud (vrai chocolat) – 6

Café IBRIK – 5,5

Demandez notre café traditionnel des Balkans

Temps de préparation : 5 minutes

EAUX

THONON (75CL) – 7

Eau Plate

CHATELDON (75CL) – 8,5

Eau Pétillante

IBRIK



« MAHALA BY NIGHT »

On a fait le tour des Balkans cet été et on est revenu avec pleins d'idées! Les voici toutes réunies dans un seul et même endroit afin de vous faire voyager et vous faire passer une soirée extraordinaire! Bienvenue dans notre joyeux Mahala guys!

MICI – SEUL OU A PARTAGER

Chiftea occident, orient - viande de boeuf hachée à la mélasse et 7 épices, cascaval vieilli (fromage de brebis) - 13

Pastrama authentique (90g) - viande de boeuf cuite au sel fumée, beurre clarifié au caviar déshydraté - 16

Schnitzel revisité - poulet mariné 12h en double panure, figes fraîches, pickles d'oignon, sauce aux paprikas - 11

Fêta en papillote - fêta AOP, suprême d'orange, tomate confite, olives, émulsion delta et sauge - 10

Baklava salé - feuille de brick, maquereau fumé citronné, oeuf, poivrons pickles, paprika fumé - 10

Déraisonnable - Frites à la fêta, sumac et persil - 6

MARI – MOSTLY FROM BBQ

Agneau confit - cuisson basse température finish au BBQ,
aubergine fumées, zacusca, sauce à la fêta, condiment câpres - 27

Poisson façon Danube - poisson en fonction des arrivages cuit au BBQ, chou pack-chou et carottes, comme une saumure ailée,
amandes fumées - 25

Ciulama - Pâtes fraîches, champignons en double cuisson, jaune d'oeuf, croutons et sauce à l'ail - 24

LE GRANS MAHALA DES BALKANS (POUR 2) – 82

Côte de boeuf (1 kilo minimum) maturée, accompagnements retour de marché, double sauce

DESSERTS

Papanasi - comme des churros au fromageon, crème aigre, coulis de fruits rouges, sésame- 9

Le best-seller - gâteau aux pistaches et roses d'Iran, indescriptible - 9

En hommage à Ruinart - Figes rôties, glace au yaourt grec et vanille bourbon, crumble aux épices, mélisse - 12

Amandina - chocolat noir crémeux, pralin au gingembre, oranges confites, tuiles glacée - 10
