

IBRIK



« SUNSHINE PEOPLE »

Très chers Ibriklovers, vous le savez tous, les prix ont considérablement augmenté. Nous avons, donc, pris la décision d'auditer notre propre établissement afin de réduire les coûts sur des postes non essentiels. Malgré nos meilleurs efforts, l'équation « salaires décents pour tout le personnel, matières premières de qualité, générosité » est devenue insoluble et insoutenable. De ce fait, nous avons pris la décision d'augmenter légèrement les prix. Soutenez-nous plus que jamais!

MICI – SEUL OU A PARTAGER

- Horiatiki salata - la salade grecque à notre façon à la fêta et poivrons brûlés au BBQ, tuile au sumac - 14
- Fêta en papillote - fêta AOP du Péloponèse, suprême d'orange, tomates confites, olives, émulsion à la sauge - 12
- Kefta régressive - kefta à notre façon, crème de menthe, tomates fermentées et cascaval, mélasse de grenade - 13
- Mititei ou Cevapcici - haché de boeuf et agneau, vierge de poivrons et olives, moutarde, poudre de fenouil - 11
- Rives de Croatie - comme un labneh, courgettes rôties et fumées, crème bombe, graines de courge - 12
- Souvlaki - volaille marinée 12h cuite au BBQ, tzatziki et raifort - 13
- Momitze - bonbons de ris de veau, crème crue citronnée et oeufs de truite, aneth - 17

MARI – TRADITION MAIS PAS TROP

- Sarmale - viande de boeuf hachée et condimentée, feuilles de chou en fermentation, polenta rôti, crème aigre - 25
- Gambas flambées à l'ouzo, orzoto à l'oignon rouge, bisque de gambas au baharat et à l'aneth - 31
- Saramura de Peste - truite saumonée entière cuite au BBQ, saumure au soja fermenté, carottes et blettes, noisettes torréfiées - 28

LE GRAND MAHALA DES BALKANS (POUR 2 MIN) – 45/PERS

(Droit de couvert/25)

Epaule d'agneau confite finish BBQ, accompagnements retour de marché, double sauce

DESSERTS

- Papanasi - comme des churros au fromageon, crème sure, coulis de fruits rouges, sésame - 10
- Le best-seller - gâteau aux pistaches et roses d'Iran, indescriptible - 10
- Pavlova déstructurée - meringue, glace au yaourt grec et vanille de Madagascar, pralin gingembre, fruits de saison - 13

Homemade
Balkan food

Réservation
www.ibrik.fr

IBRIK

KITCHEN

Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift

MEZZE - 11

V / végétarien

FÊTA AU FOUR (V)

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

CROQUETTES DE MAQUEREAU FUMÉ

Effiloché de maquereau fumé au poivre et
frit, mayonnaise légère aux câpres

KEFTA EN PANURE

Viande de boeuf angus hachée et
condimentée, sauce menthe, Cascaval
(fromage de brebis grec), pickles

LABNEH FIN DE SAISON (V)

Petites courgettes rôties au zaatar, labneh,
pickles d'abricot, pointe de raifort

PLATS - 18

SCHNITZEL

Volaille en chapelure, PDT tranche à l'ail et
Cascaval, sauce biggie à la cébette, pickles
d'oignons

GOÛT CAVIAR D'AUBERGINES (V)

Aubergine brûlée, sauce à l'ail et miel, crème
de légumes du soleil, noisettes, Cascaval
(fromage de brebis), poivrons goutte

HUMMUS DU BLED

Hummus crémeux, haché de boeuf au 7
épices, grenade, zestes de citron, mélange
d'herbes

SOUVLAKI

Volaille marinée 7h et cuite au BBQ,
tomates pleine terre de Provence,
concombre et poivrons, sauce tzatziki

SALADE GRECQUE (V)

Fêta du Péloponnèse, grosses tomates de
Provence, concombre, poivrons brûlés, fêta,
huile d'agrumes, olives et menthe

POISSON FACON DANUBE

Poisson du jour au BBQ, légumes brûlés de
saison, saumure à l'ail et soja fermenté

DESSERTS - 10

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

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

PAVLOVA DÉSTRUCTURÉE

Meringue épicée, glace au yaourt grec et
vanille de Madagascar, pralin, fruits rouges,
menthe

PAPANASI

Comme des churros au fromage frais, crème crue, coulis
de fruits rouges

FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT - 26

PLAT + DESSERT - 26

MEZZE + PLAT + DESSERT - 31

*Homemade
Balkan food*

IBRIK

Drink

Réservation possible



*www.ibrik.fr
tel. : 01.70.69.42.50*

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

Selection de thés - 5

Latte - 5,5

Cappuccino - 5,5

Selection de thés - 5

IBRIK - 5,5

Notre café traditionnel des Balkans.
Temps de préparation : 5 min

Le Chocolat chaud - 6

Fait minute, avec du chocolat noir Valrhona

CAFÉS FROIDS

Freddo - 3,5

Double espresso, glaçons

FREDDO CAPPUCINO - 5,5

Double espresso, glaçons, 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