

Homemade
Balkan food

Réservation
www.ibrik.fr

IBRIK

Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift



MEZZE – 11

V / végétarien

FÊTA AU FOUR (V)

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

MITITEI

Agneau et boeuf hachés, moutarde à
l'aneth, vierge olives & fenouil

KEFTA EN PANURE

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

LABNEH D'HIVER (V)

Potimarron rôti, labneh à notre façon,
pickles de raisins noirs et coing

PLATS – 18

SCHNITZEL

Volaille en chapelure, pommes de terre à
l'ail et pecorino, sauce biggie à la cébette,
pickles d'oignons

CIULAMA (V)

Meli melo de champignons en sauce, polenta
rôtie, oeuf à l'ail, pickles de moutarde,
petites herbes fraîches

HUMMUS DU BLEND

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

SOUVLAKI

Brochettes de volaille marinée 7h et cuite
au BBQ, carottes et fenouil rôtis, sauce à la
menthe

PIDE / PIZZA (V)

Poireaux confits et sauce tomate, mélange
de Cascaval (fromage de brebis) et
Halloumi, fêta, olives et pickles d'oignons

POISSON FAÇON DANUBE

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

DESSERTS – 11

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

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

TOUT CHOCO (GF)

Gâteau ultra fondant au chocolat, grué de
cacao, gingembre

PAPANASI

Comme des churros au fromage frais, glace au yaourt
grec, coulis de fruits de saison

FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 26

PLAT + DESSERT – 26

MEZZE + PLAT + DESSERT – 31

Homemade
Balkan food

Réservation
www.ibrik.fr

IBRIK



Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift

BOISSONS FRAICHES

BISSAP – 5

Délicieuse infusion de fleurs d'hibiscus et de menthe

THÉ GLACÉ – 5

Thé noir Earl grey du Kerala, sirop de rhubarbe et pointe de miel

CAFÉ GLACÉ – 3,5

Double espresso, glaçons, le tout au shaker

THREE CENTS (25cl) – 5,5

Boissons pétillantes grecques (demandez-nous, on vous explique tout)

CITRONNADE CITRON, CORIANDRE – 5

Une citronnade délicatement infusée à la coriandre, mélange surprenant

LATTE GLACÉ – 5,5

Double espresso, glaçons, lait entier

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO/ALLONGÉ – 2,7

Café de spécialité, nous changeons régulièrement sa provenance.

LATTE – 5,5

Un shot de café avec une belle crème de lait entier de qualité

CAFÉ IBRIK – 6,5

Café traditionnel des Balkans
Temps de préparation : entre 5 et 10 min

SELECTION DE THÉS – 5,5

Nos thés proviennent de la maison Dammann frères

THÉ À LA MENTHE – 6

Thé vert infusé à la menthe fraîche avec ou sans sucre

CHOCO CHAUD – 6

Pistoles de chocolat noir Valhrona directement fondus dans du lait chaud

ALCOOLS

BIÈRES

Timisoreana - bière blonde - 7
Bière IBRIK (IPA) élaborée spécialement pour nous - 8

VINS À LA CARTE

Plus de 40 références précieusement sourcées par nos soins - demandez la carte

EAUX

EAU PLATE – 6

Eau plate de la source de Thonon

EAU PÉTILLANTE – 7,5

Eau pétillante Chateldon, la meilleure pour bien digérer

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, abricots pickles, graines de courge - 13

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 rôtie, crème aigre - 25

Gambas flambées à l'ouzo, orzoto à l'oignon rouge, bisque de gambas au baharat et à l'aneth - 31

Samura 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

