

MENU VALABLE LE SOIR EN SEMAINE ET LE SAMEDI

MIDI & SOIR

IBRIK



MICI – SEUL OU A PARTAGER

Schnitzel- volaille marinée une nuit, panure aux épices, sauce aux deux paprikas, menthe, grenade - 15

Fêta en papillote - fêta AOP du Péloponèse, suprême d'orange, tomates confites, olives, émulsion à la sauge - 13

Kefta régressive - kefta de courgettes, crème de légumes brûlés, cascaval, gel- de courgette, tomate verte - 14

Mititei ou Cevapcici - boeuf et agneau en feuille de vigne, fenouil et olives, moutarde maison, poudre de fenouil - 14

Pide - flatbread, poireaux à l'huile de noix, passata, 3 fromages (halloumi, cascaval, fêta) olives kalamat, herbes - 12

Vinete - caviar d'aubergine, sucs de cuisson en caramel et miso, tempura d'aubergine, moutarde en pickles, pourpier - 13

Bones & Garlic - os à moelle au BBQ, tomate confite, ail confit, vinaigre kalamansi, raifort- 17

MARI – TRADITION MAIS PAS TROP

Sarmale - viande de boeuf hachée et condimentée, feuilles de chou en fermentation, polenta rôtie, crème aigre - 28

Risotto des Balkans - pâtes langue d'oiseau, gambas flambées à l'ouzo, bisque de gambas et homard, oignons rouges, aneth - 30

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

(POUR 2 MIN) – 49/PERS – (Droit de couvert/20)

Dorade Royale fumée au bbq, légumes confits, saumure presque comme dans les Balkans

(POUR 2 MIN) – 24/PERS – (Droit de couvert/10)

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

En hommage au Cozonac -dacquoise aux noix et noisettes, crème pralinée, tuile glacée de clémentine, pavot - 13

Pavlova revisitée - meringue aux épices, glace au yaourt grec, fruits de saison, caramel gingembre, poudre de menthe - 13

MENU MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

IBRIK



MEZZE – 11

V / Végétarien

FETA AU FOUR (V)

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

CAVIAR D'AUBERGINE (V)

Caviar d'aubergine au miso, sucs de cuisson en
caramel, petits oignons, graine de moutarde,
pain à l'ail

MITITEI

Hachés de boeuf et agneau,
Feuille de vigne, olives, moutard maison

BOREK / PITA (V)

Pâte filo, fêta & crème & poireaux, crème à la
menthe, pistaches

PLATS – 19

SCHNITZEL

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

SOUVLAKI

Brochettes de volaille marinée 7h cuite au BBQ,
carottes et pommes mitrailles, crème à l'ail,
aneth

HORIATIKI SALATA (V)

Méli-mélo de jeunes pousses, fromage crémeux
de chèvre, avocat, huile de truffe d'hiver,
tomates confites, petite épeautre, pain aux
herbes

AUBERGINE SAGANASAKI (V)

Aubergine rôtie, courgette panée, compotée de
légume d'été, fromage de brebis, mini poivrons,
herbes citronnées, raifort

HUMMUS DU BLED

Hummus crémeux, haché de boeuf aux 7 épices,
pickles de moutarde, fines herbes

ORZOTO A LA GRECQUE (+2)

Petites pâtes sautées, oignon rouge et aneth,
crevettes, bisque de crevettes, pousse d'épinard

DESSERT – 11

LE BEST-SELLER GATEAU A LA PISTACHE

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

COOKIE & CREAM

Cookie choco et halva, glace au yaourt, noisettes
caramélisées, caramel

PAPANASI

Comme des churros au fromage frais, crème aigre,
coulis de fruit de saison