

MENU VALABLE TOUS LES SOIRS EN SEMAINE ET SAMEDI MIDI & SOIR

IBRIK

KITCHEN

MICI – SEUL OU A PARTAGER

Ghivec de Telinā - Céleri/poireaux en trois façons, vierge olives et persil racine, espuma sauge, pousses d'épinard - 14

Menemen - Compressé de PDT et poireaux, oeuf coulant, compotée de légumes d'été conservés, sumac - 12

Ca la mama - Kefta de boeuf Angus, mousseline de PDT légèrement ailée, sauce livèche rouge, pickles de moutarde - 17

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

Pastarma - Bavette angus marinée, origan marjolaine, mélasse de griotte, fumé sous cloche - 17

Dolmas - Orzotto, gambas flambées à l'ouzo, bisque de gambas et homard, épinard sauvage - 15

Momitzele - ris de veau en croute d'herbes, purée de topinambours, beurre calamansi, roses- 19

MARI – TRADITION MAIS PAS TROP

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

Ciulama - Champignons double cuisson, réduction de sucs de cuisson à la crème, gnocchis des Balkans, jaune d'oeuf, truffe- 31

LE GRAND MAHALA DES BALKANS

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

(POUR 2 MIN) – 52/PERS – (Droit de couvert 10€ / PERS SUPP)

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

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

DESSERTS

Cascaval vieille meule - cascaval de l'île de Lemnos produit à partir du petit lait de fêta, poudre de caviar - 12

Papanasi - comme des churros au fromageon, crème sure, coulis de fruits rouges, sésame- 12

Le best-seller - gâteau aux pistaches et roses d'Iran, indescriptible - 10

Medovik - Sablé déstructuré, crème légère vanille et miel aux oignons, clémentine, citron - 13

MENU VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI A VENDREDI

Homemade
Balkan food

Réservez sur
www.ibrisk.fr

IBRIK

Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift

KITCHEN

MEZZE – 11

V / végétarien

FÊTA AU FOUR (V)

Fêta AOP rôtie au four,
Suprême d'orange, crème bombe à la
sauge, réduction d'orange, olives

HUMMUS D'AUTOMNE (V)

Hummus, petits légumes rôtis, pickles
d'oignon, Pesto basilic, citron vert

MITITEI

Hachés de boeuf et agneau, feuille de
vigne, moutarde maison, meli Melo
d'herbes et fenouil

FISH KEFTA

Kefta de maquereau fumé au poivre,
mayonnaise légère aux câpres et
cornichons, ciboulette

PLATS – 19

SCHNITZEL

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

SOUVLAKI

Brochettes de volaille marinée 7h et cuite
au BBQ, céleri, poireaux et pommes
mitrailles, crème menthe, aneth

HORIATIKI SALATA (V)

Blé cassé, meli melo de chicorées, orange,
betterave, réduction de jus d'orange, fêta et
Cascaval pané, noisettes, herbes

KEFTEDES / CHIFTELE

Keftas de boeuf Angus, mousseline de
pommes de terre légèrement ailée, sauce
rouge livèche, fromage râpé

CHAMPIGNONS EN CIULAMA (V)

Champignons de saison en double cuisson,
réduction de sucs de cuisson à la crème,
gnocchis des Balkans, jaune d'oeuf

ORZOTO A LA GRECQUE (+2)

Petites pâtes sautées, oignon rouge et
aneth, gambas, bisque de gambas, pousses
d'épinard

DESSERTS – 11

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

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

MEDOVIK

Comme un millefeuille, crème légère à la
vanille et au miel d'oignon, meringue
italienne, citrons confits

PAPANASI

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

FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 27

PLAT + DESSERT – 27

MEZZE + PLAT + DESSERT – 33

Homemade
Balkan food

Réservation
www.ibrik.fr

IBRIK

KITCHEN

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

FRAMBOISE / FENOUIL – 6

Jus de framboise shaké au fenouil, super frais!

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