

In between Orient and
Occident, there are the
BLKNS!

Made with love



IBRIK



Monday to Friday

8h30 - 16h
www.ibrik.fr

MEZZE SEUL OU À PARTAGER – 6

- Sélection végétarienne** Hummus twisté au basilic, huile d'olive et olives de Kalamata
Feuilleté 3 fromages, fines herbes, sauce menthe
Caviar d'aubergines, petits oignons rouges
Tzatziki et son pain chaud
- Sélection carnivore** Schnitzel sticks – sauce biggie
Truite fumée

PETITS PLATS DANS LES GRANDS – 14

Hummus du Bled – En hommage à nos ancêtres

Notre fameux hummus, viande hachée de boeuf parfumée 4 épices, grenade, pickles d'oignons, huile d'Olive AOP, herbes citronnées

Schnitzel façon Berliner Kebap – Entre Berlin et Bucarest

Délicieux poulet croustillant mariné 12h, légèrement fumé, méli mélo de salade, sauce Biggie cornichons et paprika dans un pain pita au miel (7 ans déjà!)

Mezzedes plate (3 mezze à choisir) – La Grèce dans une assiette (V)

L'assortiment de mezze, pain pita chaud à volonté-seul ou à partager!

Green shakshuka façon Pilaf (V) – Comme en Turquie

Riz pilaf, passata aux aubergines et livèche, oeuf, huile rouge au paprika, fêta, persil, olives de Kalamata et fines herbes

Horiatiki – The Salade grecque (V)

Simplement Delish! Tomates, mini concombre, poivron, olives de Kalamata, fêta AOP, tzatziki, menthe, sumac, oignon rouge et menthe

Salade, tomate, oignon – Chef!

Tendres brochettes de volaille, mayonnaise légère citronnée au concombre, salade, tomate, oignon sur pain plat

Koulouri – Avo toast à la grecque +3

Délicieux pain au sésame toasté, crème tzatziki, avocat, truite fumée, oeuf coulant, concombre, huile verte

MEZZE + PLAT OU PLAT + DESSERT // 17

MEZZE + PLAT + DESSERT // 21

BRUNCH (mezze, plat, dessert, boissons) // 26

DESSERTS « CA LA MAMA A CASA » – 6

Le légendaire **gâteau pistaches** et roses d'Iran

Le pain perdu comme chez nous aux fruits de saison

Gâteau de saison – on change tout le temps

Le **greek bowl** (yaourt grec, fruits de saison, granola, dattes et figues) en petit ou grand format (pour les lovers)



FORMULES TO GO

A EMPORTER – 16

MEZZE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

A EMPORTER – 20

MEZZE + PLAT + DESSERT

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

HOT & FRESH DRINKS



HOT DRINKS

IBRIK Café (our speciality)	6
Espresso/Double	2,7/3
Cappuccino	4,5
Latte (Coffee, Matcha, Chai, Golden)	5
Flat White (M/L)	5,5/6
Thés/infusions	5,5
<small>Gunpowder, jasmin, earl grey kerala, hibiscus, rooibos)</small>	
Thé vert à la menthe fraîche	6
Choco chaud	5

FRESH DRINKS

Iced coffe/Iced Latte	3,5/5,5
Frutti Fresh (selon arrivages)	5
Citronnade coriandre	5
Hibiscus infusé à la menthe	4,5
Orangeade	5
Bières IBRIK	7