

Homemade
Balkan food

Réservation
www.ibrik.fr

IBRIK

Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift
Menu MIDI



MEZZE – 11

V / végétarien

FÊTA AU FOUR (V)

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

TZATZIKI (V)

Tzatziki à l'ail confit,
concombre en pickles à l'aneth, oeufs de
truite, bâtonnets au fenouil, huile verte

BRICK AGNEAU

Brick farcie à l'agneau de 7h et oeuf, jus
de cuisson, crème de menthe

PITA VEG' (V)

Pâte filo, mélange 3 fromages, herbes
fraîches, crème kaymac, cornichons

PLATS – 20

SCHNITZEL

Volaille marinée en chapelure, pommes de
terre tranchées, sauce biggie à la cébette,
petite salade

HUMMUS DU BLED

Hummus crémeux, haché de boeuf aux
épices, vierge tomate et fenouil, basilic,
huile paprika

GREEK SALATA (V)

LA salade grecque, tzatziki, fêta AOP, olives
Kalamata, condiments acidulés, tuile de pâte
filo

FAVA (V)

Crème de fèves, chou fleur pané, compotée
de légumes d'été, fromage de brebis,
amandes fumées

SOUVLAKI

Brochettes de volaille marinée 7h et cuite au
BBQ, courgettes double cuisson, coleslaw
aux pickles de moutarde, poivrons acides

DAURADE FACON DANUBE (+5)

Daurade en croute de Cascaval, sticks de
polenta, sauce rouge à l'ail (tomate,
poivron, aneth), fines herbes citronnées

DESSERTS – 11

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

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

PORTOKALOPITA

Gâteau à base d'orange, glace au yaourt, sucs
réduits d'orange

PAPANASI

Petits beignet au fromage frais, crème
aigre, coulis de fruits de saison

MEDOVIK AUX FRAISES

Comme un millefeuille, crème légère à la
vanille et miel d'oignon, fraises au sumac

FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 28

PLAT + DESSERT – 28

MEZZE + PLAT + DESSERT – 34

IBRIK

KITCHEN

Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift
Menu SOIR

«ALLEZ LA ROUMANIE»

A l'occasion de cette grande fête planétaire, nous avons décidé de vous faire découvrir ou redécouvrir les Incontournables des Balkans! Nous souhaitons fêter ce grand moment de fraternité autour des valeurs de partage, héritage et transmission, des valeurs humanistes qui nous tiennent à coeur.

NOROC SI SANATATE

SEUL OU A PARTAGER

—

BLK - Fêta au four, siphon de fêta à la sauge, orange, tomate confite et noisettes, origan - 13

Greek S - La salade grecque à notre façon, avec tzatziki et fêta, concombre mariné et condiments acidulés - 16

Ghivec - Chou fleur en croute de pain coriandre, mousseline de fèves, zacusca, kaseri (brebis grec), oignon - 14

Mititei/Cevapcici - Boeuf et agneau en feuille de vigne, vierge olives/fenouil, poudre fenouil, pickles - 17

Ca la mama - Kefta de boeuf Angus, mousseline de PDT légèrement ailée, sauce livèche, pickles de moutarde - 20

Sarmale - Boeuf haché et condimenté, feuilles de chou en fermentation, polenta rôtie, crème aigre - 23

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)

DESSERTS

—

Cascaval vieille meule - cascaval de l'île de Lemnos produit à partir du petit lait de fêta, vierge aux olives - 12

Papanasi - beignets au fromageon, crème sure, coulis de fruits rouges, sésame- 12

Le best-seller - gâteau aux pistaches et roses d'Iran, indescriptible - 11

Portokalopita - gâteau à l'orange, glace au yaourt, framboises, coulis d'oranges, menthe - 13

PRIX TTC - TR NON ACCEPTÉS