

Homemade  
Balkan food

Réservation  
www.ibrik.fr

# BY DAY

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

### FISH KEFTA

Kefta de maquereau fumé, crème acide  
aux cornichons, pickles de moutarde,  
huile verte

### BRICK AGNEAU

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

### HUMMUS CAJOU (V)

Hummus à la noix de cajou, poireau  
brûlé, poivron confit, stick au fenouil

## PLATS – 22

### SCHNITZEL

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

### CIULAMA (V)

Meli melo de champignons, réduction de  
crème de champignon, gnocchis, jaune  
d'oeuf, pickles de moutarde

### SMOKED SALATA

Trévisse, endive, truite fumée, orange, blé,  
avocat, vinaigrette au kiwi et câpres,  
amandes fumées

### LAMB KEFTA

Keftas d'agneau et boeuf aux épices des  
Balkans et abricots, mousseline de PDT à  
l'ail, sauce rouge livèche

### SOUVLAKI

Brochettes de volaille marinée 7h et cuite  
au BBQ, grenailles aux oignons rouges,  
chou fleur pané et tzatziki

### DAURADE FACON DANUBE (+5)

Daurade en croute de Cascaval, sticks de  
polenta, fenouil et épinard, vinaigrette  
citron et ail

## DESSERTS – 11

### LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

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

### CHO, CHO, CHO, CHOCOLAT

Très fondant au chocolat, glace au yaourt  
grec (sans gluten)

### PAPANASI

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

### PLATZINTA

Pâte sablée, mélange de fromages blancs  
et fêta, fruits de saison, coulis orange

## FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 27

PLAT + DESSERT – 27

MEZZE + PLAT + DESSERT – 34

Prix TTC/Service non inclus

BLKN CONNECTION

# BY NIGHT

## ENTRÉES (SEUL OU À PARTAGER)

**BLK** - Fêta au four, siphon fêta à la sauge, orange, tomate confite, noisettes, origan - 12

**Pastrama** - Bavette angus marinée (110g), origan marjolaine, mélasse d'hibiscus, fumée sous cloche - 15

**Peste** - Maquereau fumé aux herbes fines en panure, sauce cornichons et câpres, pickles de moutarde - 15

**Naut** - hummus soyeux à la noix de cajou, légumes brulés et confits, orange, petit pain au fenouil - 13

**My Balls** - Haché agneau et boeuf, épices sucrées, sauce rouge, mousseline de PDT - 19

## PETITS PLATS DANS LES GRANDS

**Sarmalute** - 29

Chou fermenté et boeuf comme à la maison, polenta rôtie, crème crue, oignons frits

**Ghivec** - 27

Mousseline de fèves, chou fleur en croute de chez Breton, compote de légumes d'été, brebis de Grèce

**Ciulama** - 29

Meli melo de champignons, réduction de crème de champignons, gnocchis à notre façon, oeuf confit à l'ail

## GRAND MAHALA DES BALKANS

**Epaule d'agneau confite finish BBQ, accompagnements retour de Marché, triple sauce (POUR 2 MIN) 52/PERS**  
- Droit de couvert/10 -

**Daurade en croute de cascaval (fromage des Balkans), tombée d'épinards et fenouil, ail, polenta panée**  
42

## DESSERTS - 12

**Papanasi**

beignets au fromageon, crème crue, coulis de fruits rouges, sésame (origines)

**THE Best Seller**

Gâteau aux pistaches et toses d'Iran, glâchage citron (indescriptible)

**Cho - cho - cho - chocolat**

Gâteau au chocolat 70% coulant, gingembre, glace au yaourt et vanille Madagascar (régressif)

Péloponnese