

Homemade
Balkan food

Réservation
www.ibrik.fr

IBRIK



Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift

MEZZE – 10

V / végétarien

FÊTA AU FOUR (V)

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

BEIGNETS SALÉS (V)

Beignets fondants PDT, carottes et
Céleri, pickles de moutarde, céleri chips

BRICK AGNEAU

Brick agneau de 7h et oeuf, jus de cuisson,
crème de menthe, piment espelette,
grenade

CIORBA/SOUPÉ

La ciorba est une soupe légèrement acre.
On changera la recette régulièrement!

PLATS – 20

SCHNITZEL

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

BLKN TOAST (V)

Fromage frais condimenté, potimarron au
miel, crème de carotte, Cascaval fumé,
oeuf mollet sur Pain au levain naturel

MITITEI

Brochettes de boeuf Angus au BBQ,
pommes de terre grenaille, sauce
moutarde, vierge d'olives et fenouil

CHAMPIGNONS / CIULAMA (V)

Meli melo de champignons en 3 cuissons,
réduction de crème de champignon, riso
(pâtes mini), aneth

LASAGNES A LA GRECQUE

Macaronia, haché de boeuf Angus
condimenté, bechamel, Kaseri fondu,
pousses acidulées

POISSON FACON DANUBE (+4)

Poisson (en fonction des arrivages) au
BBQ, choux de Bruxelles rôtis et
brocolinis, crème citronnée à l'aneth

DESSERTS – 10

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

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

PAPANASI

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

BAKLAVA TATIN

Baklava aux pommes caramélisées, glace
yaourt grec, noix caramélisées

NEO-EUGENIA

ULTRA fondant au chocolat, zeste
d'oranges, croustillant (et sans gluten)



FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 25

PLAT + DESSERT – 25

MEZZE + PLAT + DESSERT – 33

Prix TTC/Service non inclus

BLKN CONNECTION

Homemade
Balkan food

Réservation
www.ibrik.fr

IBRIK



Prix TTC
Service inclus

6/7 - Double shift

BOISSONS FRAICHES

BISSAP – 5,5

Délicieuse infusion de fleurs d'hibiscus et de menthe

THÉ GLACÉ – 5,5

Thé glacé maison, nous changeons la recette en fonction des saisons

CITRONNADE CITRON, CORIANDRE – 5,5

Citronnade délicatement infusée à la coriandre, mélange surprenant

LES COCKTAILS

Demandez-nous, on vous expliquera tout (contient de l'alcool)

BIÈRE IBRIK – 8

Recette spéciale, brassée à côté de Bucarest, bière artisanale

CAFÉ/LATTE GLACÉ – 4/6

Double espresso avec ou sans lait, à la façon grecque!

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / ALLONGÉ – 3,5

Café de spécialité, torréfié par Deep à Marseille

LATTE – 5,5

Café, matcha ou golden avec une bonne dose de lait

CAFÉ IBRIK – 6,5

Café traditionnel des Balkans
Temps de préparation : 5/10 min

SÉLECTION DES THÉS – 5,5

Très beaux thés, de la maison DAMMANN frères

THÉ À LA MENTHE – 6

Thé vert gunpowder infusé à la menthe fraîche, avec ou sans sucre

CHOCO CHAUD – 6

Pistoles de chocolat 70% fondus dans du lait chaud

VINS

VIN DU MOIS – 8,5

Sélection d'un vin que nous aimons

VINS À LA CARTE

Demandez la carte, plus de 40 références

EAUX

EAU PLATE – 7

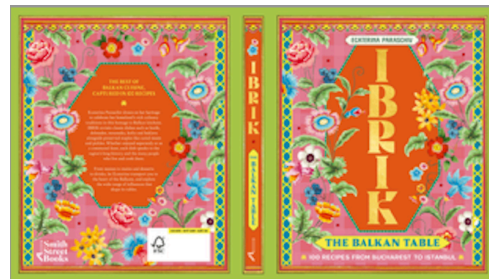
75cl - Thonon

EAU PÉTILLANTE – 9

75cl - Chatelon

Chaque plat proposé à la carte a une histoire, comme une légende qui porte en elle le récit d'un autre temps. IBRIK a toujours été construit autour de l'idée de l'héritage, du partage et de la transmission pour que les légendes d'un peuple, ses racines, ne meurent pas au milieu d'un vaste océan culturel.

Cette mission prend diverses formes dont, la rédaction du livre de cuisine « IBRIK - MA CUISINE DES BALKANS » édité chez Marabout d'abord, traduit en allemand ensuite et, fait marquant de cet hiver, bientôt disponible en anglais! On vous montre la couverture en avant première!



MICI – LES ASSIETTES

(seul ou à partager)

Fêta en papillote - fêta AOP rôtie, tomate pickles et myrtilles confites, noisette, espuma de fêta à la sauge - 12

Mititei /Cevapcici - Haché de boeuf Angus en feuille de vigne, fenouil et olives, moutarde maison, poudre de fenouil - 15

Orient/Occident - Labneh de stracciatella, potimarron au miel, mousseline de carotte cumin, fromage fumé - 13

Borek / Brick - Agneau de 7 heures, oeuf coulant, sauce menthe, réduction de jus de cuisson - 14

Pastarma - Bavette de boeuf angus marinée, marjolaine, mélasse de griotte, granny smith, fumés sous cloche - 16

Tarama - Crème d'oeufs fumés de cabillaud, tombée d'épinards, oeufs de saumon, boutargue, tuile Sumac - 15

Schnitzel - bonbons de volaille en panure épicée, crème biggie double paprika, oeufs de saumon, aneth - 20

Salade de chou fermenté, aneth - 6 // Pommes frites/chips, ail, fromage et fines herbes - 8

MARI – LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Sarmale - Boeuf Angus haché et condimenté en feuille de chou fermenté, polenta rôtie, crème aigre - 27

Ciulama - Champignons de saison en trois façons, réduction de sucs de cuisson à la crème, orzo, jaune d'oeuf et truffe- 29

Danube - Poisson (en fonction des arrivages) entier BBQ, crème citronnée à l'ail de ma maman, mitraille et fenouil frais- 27

LE GRAND MAHALA DES BALKANS

Epaule d'agneau confite finish BBQ, accompagnements retour de marché
(POUR 2 MIN) – 52/PERS – (Droit de couvert/10)

DESSERTS

Baklava revisité - pommes caramélisées, coulant de yaourt grec et vanille de Madagascar, noix croustillantes - 12

Papanasi - Beignets au fromageon, crème sure, coulis de fruits rouges, sésame- 11

Le best-seller - Gâteau à la pistache et roses d'Iran, glaçage au citron, à IBRIK depuis son ouverture- 10

Eugenia - hyper fondant au chocolat, glace vanille et yaourt, menthe - 12