

# IBRIK

KITCHEN

## MEZZE – 10

V / végétarien

### FÊTA AU FOUR (V)

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

### BEIGNET DE COURGETTE (V)

Beignet fondant à la fêta, cascaval râpé,  
sauce livèche, poivron en saumure

### BRICK AGNEAU

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

### CAVIAR D'AUBERGINES (V)

Avec des aubergines brulées au BBQ,  
oignons, tomates confites

## PLATS – 20

### SCHNITZEL

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

### BLKN AVO' TOAST (V)

Fromage frais condimenté, avocat, brebis  
cendré, tomate acide, oeuf, brisures de  
truffe, sur pain à l'ail et fines herbes

### MITITEI

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

### SOUVLAKI

Brochettes de haut de cuisse de poulet,  
tzatziki, pâtes langue d'oiseau, courgettes  
et olives (dispo en Veg avec fêta)

### POIVRON FARCI (V)

Farci au riz pilaf, sauce tomate épicée,  
oignon, crème fraîche, pickles de  
moutarde

### DAURADE FACON DANUBE (+4)

Daurade entière, cuite au BBQ, vierge  
acidulée de poivron, ail et aneth,  
polenta rôtie

## 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

### COZONAC (BRIOCHE)

La brioche de Roumanie, garnie de noix  
et raisins secs, cognac

### PAVLOVA (+3)

Revue à notre façon, meringue, pralin,  
glace au yaourt et vanille, fruits rouges

## FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 25

PLAT + DESSERT – 25

MEZZE + PLAT + DESSERT – 33

Prix TTC/Service non inclus

BLKN CONNEXION



Homemade  
Balkan food

Réservation  
[www.ibrik.fr](http://www.ibrik.fr)

# IBRIK

KITCHEN

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

### FRAMBOISE – 6

Comme une citronnade mais à la framboise, basilic, miel

### 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 TANAT à Paris

### 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

## DU PAIN ET DU VIN

---

- **Lavash 7**  
Pain galette doré, beurre persillé à l'ail confit, tzatziki maison
- **Pain de Thierry Breton 6**  
Levain naturel, servi chaud et Labneh gourmand

## SAUVAGES, ACIDES

---

- **Caviar d'aubergines 15**  
Aubergines brûlées, aubergine confite, tomate cherry acidulée
- **Fêta rôtie 13**  
Chicorée croquante, orange, noisettes, crème sauge
- **Kefta de courgette 12**  
Crème livèche, cascaval râpé, poivron goutte
- **Risoni au fenouil 11**  
Riso, agrumes et olives de Kalamata, ail des ours, fromage dur de brebis (Mitzithra)

## LA BRAISE

---

- **Mititei de boeuf Angus 15**  
Façonnés à la main, au BBQ, fenouil, olives, moutarde maison
- **Souvlaki de volaille 14**  
Haut de cuisse mariné, oignons, tomate confite, crème origan
- **Daurade royale 33**  
Servie entière, vierge acidulée aux poivrons, aneth et ail
- **Os à Moelle 17**  
Fumé au feu, glaise de citron, ail des ours, croustillant

## LA PATRONNE

**EPAULE D'AGNEAU, LONGUE MARINADE, CUISSON DE 7H**  
52/PERS (minimum 2 personnes)

---

## MIJOTÉS

---

- **Börek d'agneau confit 15**  
Jus réduit, oeuf, crème menthe
- **Poivron farci 19**  
Deux riz, sauce tomate aux épices, crème fraîche
- **Sarmale 26**  
Boeuf angus en feuille de chou saumurée, polenta rôtie, crème crue

## DULCIURI

---

- **LE BEST SELLER 11**  
Cake pistaches, glaçage rose et citron
- **Papanasi 11**  
Beignets roumains, crème fraîche, coulis rouge, sésame
- **Pavlova revue 14**  
Meringue, glace yaourt vanillé, pralin, fruits, menthe
- **IBRIK Affogato 13**  
Glace au café du MOF, café IBRIK