

Homemade  
balkans food

# IBRIK



Menu Été 2020

Ouvert du Mardi  
au Samedi

9h - 16h

ALL DAY LONG

V végétarien ◇ sucré

## HUMMUS CARNE – 13

Hummus d'IBRIK, viande hachée de bœuf condimentée aux épices Shira, huile au paprika d'Hongrie, pignons de pin torréfiés au four - servi avec 1 pain pita entier

## BOUYOURDI – 12 V

Papilote de feta AOP de Nikos fondue, légumes de saison rôtis au four, suprêmes d'orange, noisettes torréfiées

## LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE – 6,5 ◇

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

## LE FAMEUX GATEAU À LA CAROTTE D'IBRIK – 5,5 ◇

Gâteau à la carotte, glaçage à l'orange

## CILBIR V – 13,5

Véritable yaourt grec légèrement ailé, fenouil rôti, œuf mollet BIO, fines herbes (aneth et menthe), noisettes torréfiées

## GREEK BOWL – 7 ◇

Yaourt grec, granola IBRIK, fruits de saison, pistaches torréfiées, huile d'olives

## PLÂCINTE – 12 ◇

Les délicieux pancakes des Balkans, chocolat, noisettes torréfiées & fruits frais

## MAXI CHOCO HALVA – 3,5 ◇

## M E Z Z E

Tzatziki, pickles de mini concombre, huile d'aneth V – 4

Le hummus d'IBRIK, petits légumes rôtis et brûlés, huile de paprika, pignons de pin, menthe V – 5,5

Poivrons marinés, ktipiti (délicieuse sauce blanche à la fêta légèrement piquante), herbes fraîches, blini V – 7

Halloumi (fromage lait de chèvre et brebis de chypriote)

rôti au miel, mesclun acidulé, sésame V - 5,5

Fingers de Schnitzel de poulet – 5,5

Légumes fermentés diverse V – 3,5

ASSORTIMENT DE MEZZE (SAUF HALLOUMI) – 15

## LUNCH (12H À 15H30)

### LA PITA CARNE – 11,5

Pain pita fourré au suprême de poulet, sauce blanche à la cébette, roquette

### HORIATIKI SALATA – 13 V

Tomates multicolores bien mûres, mini concombre, olives noires de Kalamata, oignon rouge, Feta AOP de Nikos, sumac

### GREEK PITA – 11,5 V

Pain pita fourré aux aubergines poivrons rouges et chou rôtis, olives de kalamata, tomates cerises et feta AOP de Nikos

### IBRIK SALATA – 13 V

Pousses d'épinards, poireaux confits au four au sésame, petit épeautre, tomates cerises, mizithra AOP (fromage de brebis fermenté)

#### Sur place

1 mezze (sauf halloumi) + 1 pita – 14,5

1 pita + cookie / carrotcake des Balkans – 14,5

1 mezze + 1 salade – 15,5

1 salade + cookie / carrotcake des Balkans – 15,5

#### À emporter

1 mezze (sauf halloumi) + 1 pita – 13

1 pita + cookie / carrotcake des Balkans – 13

1 mezze + 1 salade – 14

1 salade + cookie / carrotcake des Balkans – 14

## HOT DRINKS

### NOS CAFÉS

#### IBRIK – 5,5

Notre spécialité le café traditionnel des Balkans

#### EXPRESSO – 2,5

#### V60 – 4,5

#### CAPPUCCINO – 4,5

#### LATTE – 5

#### FLAT WHITE – 5,5

### LATTE & THÉS

#### LATTE MATCHA – 5,5

#### CHAÏ LATTE – 5,5

#### GOLDEN LATTE – 5,5

#### TRADITIONNEL THÉ À LA MENTHE – 5,5

#### THÉS – 5

Sélection de thés

## COLD DRINKS

#### FREDDO – 4

Double espresso rafraîchi au blender

#### FREDDO CAPPUCCINO – 5,5

Capuccino glacé et sa belle mousse de lait

#### ICE LATTE – 5,5

Latte rafraîchi au blender

#### SYMPLES – 5,5

Infusions glacées légèrement pétillantes très peu sucrée made in France

#### EAU MINÉRALE PLATE – 4

#### IBRIK HOMEMADE DRINKS – 4,5

Dans les Balkans lorsqu'il fait chaud nous aimons boire des boissons légères, peu sucrées proches de l'infusion préparées à base de produits frais

#### DOUBLE F

Extraction de framboise et fenouille frais allongé au blender

#### BALKAN SUMMER

Citron jaune pressé, coriandre, miel des Carpates

#### RED POWER

Infusion d'ibiscus acidulée riche en vitamine C

#### EAU MINÉRALE PÉTILLANTE – 5

LAIT VÉGÉTAL AVOINE OU AMANDE + 0,50

Prix ttc service inclus — pas de Ticket restaurant