

Homemade
street food

IBRIK

18h - 22h
Mercredi au Dimanche

Du 2 au 21 Juin

Sans réservation



BALKANS STREET FOOD

V végétarien ❖ sucré

SHAWARMA À L'AGNEAU – 12,5

Épaule d'agneau au BBQ de la *boucherie Grégoire*,
pain shawarma maison, choux, tomates
fermentées, pickles d'oignons, sauce cébette

PATATES TIGANITES – 5,5 V

Pommes de terre grenailles de l'île de Ré frites,
sauce serbe kaymak à l'aneth

SALADE ACIDULÉE DE BETTERAVE – 7 V

Betteraves rôties au four,
julienne de pomme, sauce à la pomme

FETA AU FOUR – 7 V

Fêta AOP de *Maison Profil Grec* rôtie au four, suprêmes
d'orange, tomates cerises acidulées, origan

MITITEI / CEVAPCICI – 11,5

Mélange de trois viandes hachées et grillées
aux épices maison, pain pita,
sauce moutarde raifort

HALLOUMI FRIT AU MIEL – 5,5 V

Fromage de l'île de Chypre toasté
au miel et épices, roquette

SALAM DE SIBIU ET PASTRAMI – 8

Deux incontournables des Balkans,
le saucisson et le pastrami de porc

PAPANASI – 7 ❖

Mini beignets roumains au fromage blanc
fermenté et coulis de framboise au fenouil

ALCOOL

VIN ROUGE NATURE au verre – 6

VIN BLANC NATURE au verre – 6

VIN ROSÉ au verre – 6

BOUTEILLE voir le tableau des vins

BIÈRES en fonction des arrivages – 6

VIN EFFERVESCENT au verre – 9

BOISSONS FRAICHES

SYMPLES 33cl – 5,5

Infusions glacées pétillantes bio & françaises
basilic ou feuille de cassis

LIMONADE À LA CORIANDRE 30 cl – 4,5

BOISSON IBRIK KITCHEN – 6

Cocktail frais framboises & fenouil

EAU PLATE 75 cl – 5

EAU PÉTILLANTE 75 cl – 6,5

Prix ttc service inclus — pas de Ticket restaurant