

Dejeuner Inka

COCINA PERUANA

Précurseur de la cuisine péruvienne à Paris, l'Inka vous fait vivre une immersion dans la culture d'Amérique Latine fondée sur la convivialité et le partage, le tout dans un cadre festif. Cette carte, axée sur le bien-être et la naturalité, soucieuse de l'environnement et des saisons, a été imaginée pour vous régaler.
¡ Buen provecho !

Formule

CEVICHE + BOWL // BOWL + DESSERT - 19
au choix + 3€ avec tiraditos

**EAU + CAFÉ
+ VERRE DE VIN +6**

Abrebocas

HUÎTRES - 9
six huîtres accompagnées leche de tigre

**CHIPS DE BANANES PLANTIN
& PATATES DOUCES - 6**
accompagnées de ses 3 sauces maison

Ceviche Bar

CLASSICO - 9
poisson blanc, leche de tigre,
patate douce, choclo, ajis

AMARILLO FUMÉ - 13
poisson blanc, leche de tigre aji amarillo
chicharron de crevettes grises

TIRADITO NIKKEI - 14
prise du jour, marinade desoja et jus
d'agrumes, mousse d'avocat, huile de
sésame & chips de bananes plantin

TIRADITO MIXTO - 13
poisson blanc, poulpe, leche de tigre vert
chips de plantain

Bowls Peruvians

VEGGIE - 10
Quinoa, chou rouge, edamame, légumes rôtis, avocat, aji panca aïoli

POULET - 13
Quinoa, edamame, carottes, légumes rôtis, poulet grillé, aji amarillo

BOEUF - 14
Riz, chou rouge, oignons, légumes rôtis, boeuf sauté au wok

THON - 15
Riz, concombre, carottes, thon mariné sauce nikkei

Desserts

AGUACATE - 7
chocolat blanc, maïs croustillant, crumble

CHOCOLATE - 8
agrumes, gianduja, crumble

Cafe

GRAND CRU PEROU - 4
Bio Commerce Equitable

BIO MEXICO - 4
Chiapas, Yucatan Peninsula