

# 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