

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. Notre carte vous fait découvrir un univers de saveurs uniques inspirées de nos voyages au Pérou et qui évoluent au fil des saisons.
Buen provecho !

Ceviche Bar

fait sur commande, servi lorsqu'il est prêt, option végétarien disponible

CLASSICO - 11

poisson blanc, leche de tigre, patate douce, cancha, choclo, ajis

TIRADITO POULPE AL OLIVO - 15

poulpe, leche de tigre avec olives «botija» avocat, patate douce, coriandre

AMARILLO FUMÉ - 13

prise du jour, leche de tigre aji amarillo chicharron de crevettes grises

TIRADITO INKA - 15

seriole, leche de tigre au fruit de la passion, patate douce croustillante, crème citronnée

NIKKEI - 14

prise du jour, soja, ail noir, miso rouge jus d'agrumes, chicharron de poulpe

TIRADITO BLANCO - 15

seriole, leche de tigre noix de coco, aji, escabeche d'oignons, noix de coco râpée

Platillos

TORREJAS DE GAMBAS - 9

maïs croquant, crevettes marinées avec du citron vert et crème d'aji

PAPAS RELLENAS - 11

croquetas de pommes de terre, porc et bœuf «adobado», panko, salsa criolla et crème aji amarillo

SALADE INKA - 10

quinoa, physalis, cresson, yaourt nature, miel, noix de cajou, vinaigrette de lucuma

SOPA SECA CON CHICHARRON - 14

pates péruviennes avec une sauce tomate et aji panca, chicharron de porc, avocat, crème fraîche

PAPAS A LA HUANCAINA - 9

potatoes de terre, sauce huancaína, olives «botija» oeuf de caille, coriandre

ANTICUCHOS BOEUF - 10

deux brochettes de bœuf picanha cuites au yakitori, sauce tamarin rocoto, poireaux frits, choclo

ANTICUCHOS POULET - 9

deux brochettes de poulet cuites au yakitori, aioli de aji panca, ciboulette, servi avec choclo

ANTICUCHOS CHAMPIGNON - 8

deux brochettes de portobellos cuites au yakitori, sauce yaourt avocat, quinoa «pop», choclo

ARROZ CON POULPE - 21

poulpe grillé, riz sauté au wok avec poivron, ananas et lardon fumé

POISSON CROUSTILLANT - 19

prise du jour, panko, togarashi maison, purée de panais, chupe de gambas, petite salade

SÛPREME DE POULET «A LA BRASA» - 17

sauce aji amarillo grillé, purée de pommes de terre violette, légumes de saison rôtis

LOMO SALTEADO - 22

filet de bœuf, marinade de soja et pisco, tomate, oignon rouge, patacones, quinoa et choclo