

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. 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 !

Formule

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

EAU + CAFÉ
+ VERRE DE VIN +6

Ceviche Bar

CLASSICO - 11

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

TIRADITO POULPE AL OLIVO - 15

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

AMARILLO FUMÉ - 13

poisson blanc, 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

Bowls Péruviens

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

PRISE DU JOUR - 15

Riz, concombre, carottes, poisson mariné à la 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