

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 Dejeuner

CEVICHE + ANTICUCHOS + DESSERT- 24€

au choix + 3€ avec tiraditos

EAU + CAFÉ + VERRE DE VIN - +9€

Anticuchos

BOEUF PICANHA - 16€

sauce tamarin rocoto

POULET 14€

aïoli aji panca

CHAMPIGNONS- 11€

sauce yaourt avocat

PLAT DU JOUR

l'inspiration de notre Chef selon la saison et les arrivages

Ceviche Bar

CLASSICO - 13€

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

TIRADITO NIKKEI - 16€

thon, marinade soja et jus d'agrumes,
mousse d'avocat, huile de sésame

SURPRISE DES AGRUMES - 14€

thon, marinade des agrumes,
tostada de manioc et chia

TIRADITO INKA - 16€

seriole, leche de tigre de maracuja,
oignons frits

EL PUERTO - 13€

crevettes crues, citron vert, mélange
des poivrons, pomme verte, aji

TIRADITO BLANCO - 15€

poisson blanc, leche de tigre de melon
et cocombre, huile d'ajis

Desserts

AGUACATE - 8€

chocolat blanc, croustillant maïs, sorbert avocat

CHOCOLATE - 9€

agrumes, gianduja, crumble

Cafe

GRAND CRU PEROU - 4€

Bio de Commerce Equitable

BIO MEXICO - 4€

Chiapas, Yucatan Peninsula

Prix affichés TTC - service inclus