

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 !

## Abrebocas

**CHIPS DE PLANTAIN ET PATATE DOUCE- 6€**  
accompagnées de ses 3 sauces maison

**MAÏS THREE WAYS - 7€**  
cancha, mousse avocat, oignon escabeche, citron vert

## Platillos

**PAPA A LA HUANCAÏNA - 9€**  
olives botija, pommes de terre de la Maison Bayard

**SOLTERITO - 10€**  
quinoa bio du Pérou, fromage frais, maïs, agrumes

**SALADE BETTERAVE - 12€**  
pêches, tomate, avocat, noix de pécan

**TARTARE DE BŒUF NIKKEL - 15€**  
tartine d'os à moelle, soya, picanha français

## Anticuchos

préparés au yakitori japonais  
au feu de bois

**BOEUF PICANHA- 16€**  
sauce tamarin rocoto

**POULET - 14€**  
aïoli aji panca

**CHAMPIGNONS- 11€**  
sauce yaourt avocat

## Ceviche Bar

**CLASSICO - 13€**  
poisson blanc, leche de tigre,  
patate douce, cancha, ajis

**SURPRISE DES AGRUMES - 14€**  
thon, marinade d'agrumes,  
tostada de manioc et chia

**EL PUERTO - 13€**  
crevettes crues, citron vert, mélange  
de poivrons, pomme verte, ajis

**TIRADITO NIKKEL - 16€**  
thon, marinade soja et jus d'agrumes,  
mousse d'avocat, huile de sésame

**TIRADITO INKA - 16€**  
seriole, leche de tigre de maracuja,  
huile fumé, oignons frits

**TIRADITO BLANCO - 15€**  
poisson blanc, leche de tigre de melon  
et concombre, huile d'ajis

## Platos

**POISSON GRILLÉ - 24€**  
prise du jour (200g) , purée de topinambour et huacatay, légumes de saison

**CANARD - 23€**  
sauce rocoto et orange, trio de carottes violette

**ARROZ CON POULPE - 22€**  
riz sauté au wok, ananas, poulpe adobado grillé au yakitori

**PLAT DU JOUR**  
l'inspiration de notre Chef Juan Carlos Récamier selon la saison et les arrivages

# Desserts

## **AGUACATE- 8€**

chocolat blanc, croustillant maïs, sorbet avocat

## **LUCUMA - 9€**

gâteau de patate douce, pitaya, coulis mangue bbq, physalis

## **ALOE VERA - 10€**

mousse, pomme vert, liqueur de miel et d'anis

## **CHOCOLATE - 9€**

agrumes, gianduja, crumble

# Cafe

## **GRAND CRU PEROU - 4€**

Bio de Commerce Equitable

## **BIO MEXICO - 4€**

Chiapas, Yucatan Peninsula

# Digestifs

## **PISCO - 5€**

La Caraveda de Porton, Perou

## **MEZCAL - 6€**

Koch, Oaxaca

## **RHUM - 5€**

Pampero, Panama

# Brunch

Tous les dimanches de 12h à 15h