

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 d'avocat, oignon escabeche, citron vert

## Platillos

**PAPA A LA HUANCAÏNA - 8**  
olives botija, pommes de terre, oeufs de caille

**SALADE QUINOA ET MAÏS - 9**  
quinoa bio du Pérou, fromage frais, maïs, agrumes

**PORK BELLY - 11**  
purée haricot rouge et aji panca, pickles

**TARTARE DE BŒUF NIKKEI - 15**  
tartine d'os à moelle, soja, picanha black angus

## Anticuchos

**PRISE DU JOUR - 15** 🌶️  
sauce pêche aji amarillo

**BOEUF PICANHA - 16**  
sauce tamarin rocoto

**POULET - 14**  
aïoli aji panca

**CHAMPIGNONS - 9**  
sauce yaourt avocat

## Ceviche Bar

**CLASSICO - 9**  
poisson blanc, leche de tigre,  
patate douce, cancha, ajis

**AMARILLO FUMÉ - 13** 🌶️  
poisson blanc, leche de tigre aji amarillo  
chicharron de crevettes gris

**EL PUERTO - 12** 🌶️🌶️  
crevettes crues, citron vert, mélange  
de poivrons, pomme verte, ajis

**TIRADITO NIKKEI - 14**  
thon, marinade soja et jus d'agrumes,  
mousse d'avocat, huile de sésame

**TIRADITO INKA - 15**  
seriole, leche de tigre de maracuja,  
huile fumé, oignons frits

**TIRADITO MIXTO - 13**  
poisson blanc, poulpe, leche de tigre vert  
chips de plantain

## Platos

**POISSON GRILLÉ - 24**  
prise du jour (200g) , purée de carottes, huile de coriandre / huacatay

**FILET DE BOEUF - 28**  
patate vitelotte, purée de patate douce, béarnaise Péruvienne

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

**PLAT DU JOUR - 19**  
l'inspiration de notre Chef Juan Carlos Récamier selon la saison et les arrivages

# Maceration de Piscos

Spiritueux à base de raisins aromatiques et non aromatiques qui fait partie de la culture Péruvienne. Nos macérations sont faites maison avec des fruits déshydratés, herbes fraîches et Pisco Caravedo, qui est produit dans le département de Ica Valley.  
A goûter seul ou dans un pisco sour ou chilcano

ORANGE  
GINGEMBRE

CAFÉ  
CANNELLE

PÊCHE  
CERISE

DEGUSTATION 3CL  
5

FRAISE  
BASILIQUE

MIEL  
FRUIT DE LA PASSION

ANANAS BRÛLÉ  
TONKA

MELON  
CORIANDRE

VERVEINE  
ABRICOT

## Pisco Cocktails

15CL PISCO SOUR - 9  
blanc d'oeuf, citron, bitter

15CL PIÑA - 10  
ananas, tonka, dark lager, citron

20CL ROMERO - 11  
pêche, romarin, fernet branca, lillet

20CL CHILCANO - 8  
ginger ale, citron, vanille, bitter

20CL KIÓN - 10  
gingembre, mais bleu, martini, orange

15CL MIEL - 11  
pisco, fruit de la passion, bitter

## Bieres 33CL

CHIMBOTE - 6  
notre bière aux agrumes

VEDETT - 8  
extra white, blanche pression 50cl

PRESSION - 7  
golden 50cl

CUSQUEÑA - 7  
golden, negra ou trigo

CORONA - 7  
Mexican lager

CRISTAL - 7  
Peruvian pale lager

## Vins

les verres de vin sont de 125ml

### CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE - 16 / 80  
Brut, France

BRUNO PAILLARD 1ER CUVÉE MAGNUM - 180  
Extra Brut, France

KRUG GRANDE CUVÉE - 300  
Brut, France

### VIN ROSE

CHATEAU DE SARRINS - 9 / 39  
Cotes de Provence, France

CHÂTEAU MINUTY 45  
M de Minuty, Cotes de Provence, France

### VIN BLANC

LUNTA TORRONTES - 8 / 35  
Mendoza, Argentina

TABERNERO «BLANCO DE BLANCOS» - 9 / 39  
Valle de Ica, Pérou

TERRAZAS DE LOS ANDES CHARDONNAY - 11 / 49  
«High Altitude» Mendoza, Argentina

### VIN ROUGE

ERRAZURIZ PINOT NOIR - 11 / 49  
«Wild ferment», Chile

ERRAZURIZ CARMÉNÈRE - 9 / 39  
Aconcagua, Chile

MENDEL MALBEC - 11 / 49  
Mendoza, Argentina

### PÉTILLANTS NATURELS

DAVID LARGE «JE T'AÏME» - 32  
Gamay, Beaujolais

HUIT LAUNAY - 39  
Pet Nat rosé, Loire

CELLER TUETS «ANCESTRALE» - 41  
Muscat d'Alexandrie, Catalogne

MAS CANDÍ «OVEJA NEGRA» - 35  
ancestral, Catalogne