

# ENTRÉES

Starters

**HUÎTRES GILLARDEAU 27€ LES 6, 54€ LES 12**

Gillardeau oysters, 27€ FOR 6, 54€ FOR 12

**EDAMAME À LA TRUFFE 25€**

Truffle edamame

**EDAMAME À LA VAPEUR & FLEUR DE SEL 14€**

Steamed edamame & fleur de sel

**PANIER DU MARCHÉ, ANCHOÏADE &  
VINAIGRETTES, POUR 2 PERSONNES 40€**

The special Anjuna raw vegetable basket from  
the market, anchoïade & vinaigrettes, for 2

**SALADE D'ARTICHAUTS,**

**COPEAUX DE PARMESAN,**

**TOMATES CERISE & VINAIGRETTE 28€**

Artichoke salad, Parmesan shavings,  
cherry tomatoes & vinaigrette

**SALADE CAESAR,**

**UN CLASSIQUE DE L'ANJUNA 25€**

Caesar salad with bacon

**BURRATA ET SES TOMATES DU PAYS 22€**

Burrata and local tomatoes

**COEUR DE SAUMON FUMÉ &**

**TARTINE DE LÉGUMES GRILLÉS 34€**

Smoked salmon heart & grilled vegetables tartine

**CEVICHE DE DORADE À LA MANGUE,  
CORIANDRE & CHIPS DE PATATE DOUCE 36€**

Seabream & mango ceviche with coriander  
& sweet potato crisps

**BOUQUET DE CREVETTES ROSES,**

**MAYONNAISE MAISON 35€**

Pink shrimps bouquet, homemade mayonnaise

**LA BOÎTE DE SARDINES À L'HUILE**

**D'OLIVE 'LA GUILDIVE' 26€**

'La Guildive' classic tinned sardines in olive oil

# GARNITURES 9€

Side dishes

**FRITES MAISON /** Homemade French fries

**POÊLÉE DE LÉGUMES /** Sautéed vegetables

**POMMES DE TERRE RÔTISSOIRE**  
Roasted potatoes

**SALADE DE TOMATES DE SAISON**  
Homemade tomato salad

**PANISSE FRIT /** Fried panisse

**RIZ A LA MENTHE ET PIGNON DE PIN**  
Minted rice & pine nuts

**EPI DE MAÏS GRILLÉ AU BEURRE**  
Grilled corn on the cob

# PASTA

**PENNE ARRABBIATA 26€**  
Penne Arrabiata

**LINGUINE À LA LANGOUSTE 65€**  
Lobster linguine

**RIGATONI, CRÈME DE PISTACHE  
& GUANCIALE 28€**  
Rigatoni, pistachio cream  
& guanciale

# NOS PIÈCES À PARTAGER

*Our specialties to share*

**ÉPAULE DE COCHON CONFITE 90€**  
Candied pork shoulder

**POULET FERMIER À LA BROCHE,  
POMMES DE TERRE RÔTISSOIRE 70€**  
Spit-roasted free range chicken, roasted potatoes

**ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 8 HEURES  
POMMES DE TERRE RÔTISSOIRE 90€**  
Lamb shoulder confit 8 hours, roasted potatoes

**LOUP EN CROÛTE DE SEL 125€**  
Seabass in salt crust

**FRITES MAISON, TRUFFE & PARMESAN 25€**  
Homemade fries, truffle & Parmesan

# NOS VIANDES

*The butcher*

**RIBS CARAMELISÉS GÉANTS  
& FRITES MAISON 40€**  
Caramelised giant ribs & homemade French fries

**TAGLIATA DE BOEUF, ROQUETTE,  
ARTICHAUTS, TOMATES CERISE  
& COPEAUX DE PARMESAN 40€**  
Beef tagliata, roquette, artichokes,  
cherry tomatoes & Parmesan shavings

**LE CHEESEBURGER D'ANJUNA,  
FROMAGE, BACON, SALADE,  
OIGNONS ROUGES &  
FRITES MAISON 35€**

Anjuna's cheeseburger, bacon, salad,  
red onion & homemade French fries

# NOS POISSONS

*The sea*

**POÊLÉE DE COQUILLAGES 35€**  
Pan-fried seashells

**FILET DE TURBOT, SAUCE VIERGE À LA  
MANGUE, RIZ À LA MENTHE & PIGNONS 45€**  
Turbot fillet, mango virgin sauce,  
minted rice & pine nuts

**CAMERONS DE MÉDITERRANÉE  
AU BEURRE D'HERBES 65€**  
Mediterranean Camarons  
in herb butter

**SOLE MEUNIÈRE DE L'ESTERO,  
RIZ À LA MENTHE 55€**  
Estero sole meunière, mint rice

ANJUNA A LE PLAISIR D'ACCUEILLIR LE BEEFBAR POUR UN POP-UP UNIQUE  
*Anjuna is pleased to welcome the beefbar for a unique pop-up*



**MINI BIG K 26€**

Mini Black Angus beef burgers et leurs sauces  
*Mini Black Angus beef burgers & sauces*

**CROQUE SANDO 25€**

Jambon d'entrecôte de boeuf mûré & la sauce beefbar  
*Dry aged beef ribeye ham & La Sauce Beefbar*

**QUESADILLAS 25€**

Wagyu braisé, fromage oaxaca, truffe d'été  
*Braised Wagyu, oaxaca cheese, summer truffle*

**KFC 22€**

Poulet mariné au cinzano & frit au beurre de kobe,  
sauce au poivre de sichuan

*Kobe beef tallow fried chicken, Cinzano  
marinade & Sichuan pepper sauce*

**JAMBON D'ENTRECÔTE 29€**

Prosciutto de bœuf & panettone salato  
*Beef prosciutto & panettone salato*

COMFORT FOOD



LA SAUCE BEEFBAR

**FILET-FRITES, 200G 45€**

Le superbe filet-frites, sauce à base de beurre, de truffe  
& d'extrait de sauce originale Relais de Paris,

*The splendid filet-frites, Summer truffled butter  
sauce, with extract of Sauce Originale Relais de Paris,*



GRILLÉE

**FAUX-FILET DE BOEUF WAGYU, 250G 65€**

Selon arrivage : Ranger Valley, Australie  
snake River Farms, Usa

*Wagyu beef Sirloin, Based on availability  
Ranger Valley, Australia, Snake River Farms, USA*



TEPPANYAKI

**CATCH OF THE DAY, 200G MINIMUM**

Sélection de filet de Wagyu japonais, Selon arrivage,  
*Japanese Wagyu filet selection, Based on availability*

Hida 飛騨牛 95€/ 100G

Numamoto 沼本和牛 95€/ 100G

Wine-gyu ワイン牛 75€/ 100G

Miyazaki 宮崎和牛 75€/ 100G

Hokkaido 北海道和牛 75€/ 100G

Kagoshima 鹿児島和牛 75€/ 100G



SIDES

**NOS PURÉES MAISON**

La classique / *Classic 8€*

Parmesan & truffe / *Parmesan & truffle 16€*

Truffe d'été / *Summer truffle 19€*