

# ENTRÉES

Starters

## HUÎTRES GILLARDEAU

29€ LES 6

56€ LES 12

Oysters "Gillardeau"

## EDAMAME À LA TRUFFE 25€

Edamame with Truffle

## EDAMAME À LA VAPEUR

& FLEUR DE SEL 14€

Steamed edamame with sea salt

## PANIER DU MARCHÉ, ANCHOÏADE & VINAIGRETTE, POUR 2 PERSONNES 44€

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

## SALADE DE PASTÈQUE & FETA 25€

Watermelon & feta salad

## SALADE D'ARTICHAUT EN 2 FAÇONS 28€

Artichoke salad in 2 ways

## CANNELLONI DE COURGETTE

& RICOTTA 28€

Zucchini cannelloni & ricotta

## SALADE CAESAR,

UN CLASSIQUE DE L'ANJUNA 28€

Anjuna's Caesar salad with bacon

## BUFFALA & SES TOMATES DU PAYS 24€

Buffala and tomatoes

## CARPACCIO DE ST JACQUES,

VINAIGRETTE PASSION YUZU 36€

Scallops carpaccio, passion & yuzu vinaigrette

## CEVICHE DE SÉRIOLE, GINGEMBRE,

CITRON VERT, MAÏS GRILLÉ & GRENADE 36€

Amberjack fish ceviche, ginger & lime,  
grilled corn & pomegranate

## BOUQUET DE CREVETTES ROSES,

MAYONNAISE MAISON 35€

Shrimps bouquet, homemade mayonnaise

## LA BOÎTE DE SARDINES À L'HUILE

D'OLIVE 'LA GUILDIVE' 26€

Classic sardines in olive oil 'La Guildive'

# GARNITURES 9€

Side

## FRITES MAISON

Homemade French fries

## FRITES MAISON TRUFFE ET PARMESAN 25€

Homemade French fries, truffle & Parmesan

## RATATOUILLE

## POMMES DE TERRE RÔTISSOIRE

Roasted potatoes

## PURÉE MAISON

Homemade mash potatoes

## PURÉE MAISON TRUFFE 19€

Homemade mash potatoes with truffle

## FRICASSÉE DE BROCCOLINI

Grilled broccolini

# PASTA

**RIGATONI À LA CRÈME ET TRUFFE FRAÎCHE 34€**  
Cream and fresh truffle rigatoni

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

**LINGUINE CALAMAR  
& CRÈME DE SAUCISSE**

**DE CALABRE 32€**  
Squid & Calabrian sausage cream linguine

# NOS PIÈCES À PARTAGER

*To share*

**ÉPAULE DE COCHON CONFITE 8H  
& ARTICHAUT À LA BARIGOULE 90€**  
8-hours candied pork shoulder,  
"barigoule" style artichokes

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

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

**LOUP EN CROÛTE DE SEL 130€**  
Seabass in salt crust

# NOS VIANDES

*The butcher*

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

**SELLE D'AGNEAU, OLIVES  
& AIL CONFIT 42€**  
lamb Saddle, reduced juice, olives  
& candied garlic

**LE CHEESEBURGER D'ANJUNA 35€**  
Anjuna's cheeseburger

**MARINIÈRE DE FAUX FILET WAGYU  
& HARISSA 40€**

Raw Wagyu sirloin marinière-style, harissa

**FILET DE BOEUF  
& SAUCE BÉARNAISE 45€**  
Beef filet & Béarnaise sauce

# NOS POISSONS

*The sea*

**POÊLÉE DE VONGOLE 35€**  
Fried clams

**GAMBAS GRILLÉES, VINAIGRETTE TIÈDE  
AU CITRON CONFIT 65€**  
Grilled king prawns, warm vinaigrette  
with candied lemon

**FILET DE TURBOT,  
EMULSION CHAMPAGNE & CITRON,  
RATATOUILLE 47€**  
Turbot fillet, champagne & lemon sauce, ratatouille

**SOLE MEUNIÈRE DE L'ESTERO,  
RATATOUILLE 55€**  
Estero sole meunière, ratatouille

# VIVIER

LA LANGOUSTE Crayfish 100g / 28€

LE HOMARD Lobster 100g / 25€



CAVIAR "CASPIAN"

170€ LES 50G / 420€ LES 125G

Anjuna × beefbar



GRILLÉE

TAGLIATA DE WAGYU, 250G 99€

*Wagyu beef tagliata*

DOUBLE ENTRECÔTE DE WAGYU XXL, 500G 220€

*Double wagyu ribeye*

Selon arrivage :

Rangers Valley, Australie / Snake River Farms, USA

*Based on availability :*

*Rangers 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*

Kobe beef 神戸肉 120€/ 100G

Hida 飛騨牛 95€/ 100G

Numamoto 沼本和牛 95€/ 100G

Wine-gyu ワイン牛 80€/ 100G

Miyazaki 宮崎和牛 80€/ 100G

Hokkaido 北海道和牛 80€/ 100G

Kagoshima 鹿児島和牛 80€/ 100G