

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

BURRATA ET TOMATES RÔTIÉS AU THYM 22€

Burrata and thyme roasted tomatoes

**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 DE ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES

& COPEAUX DE PARMESAN 16€

Roquette, sundried tomatoes & Parmesan shavings

**SALADE DE PASTÈQUE, CONCOMBRE,
ROQUETTE, FETA, OLIVES, MENTHE &
ÉCHALOTE 25€**

Watermelon, cucumber, roquette, feta, olives, mint & shallots

**SALADE CAESAR, UN CLASSIQUE
DE L'ANJUNA 25€**

Caesar salad with bacon

SALADE BALINAISE AUX CREVETTES

MARINÉES AU SOJA ET

À LA CITRONNELLE 28€

Balinese salad with soy & lemongrass marinated shrimps

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

**CEVICHE DE SAINT JACQUES INFUSÉES
À LA VANILLE 36€**

Vanilla infused scallops ceviche

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 LEGUMES / Sautéed vegetables

POMMES DE TERRE RÔTISSOIRE
Roasted potatoes

SALADE DE TOMATES DE SAISON
Homemade tomato salad

PURÉE MAISON / Homemade mashed potatoes

PANISSE FRIT / Fried panisse

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

GRATIN DAUPHINOIS / potato gratin

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,
UNIQUEMENT LE WEEKEND 90€**
Candied pork shoulder, only on weekends

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

**POULET FERMIER À LA BROCHE,
POMMES DE TERRE RÔTISSOIRE 70€**
Spit-roasted free range chicken, 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 VONGOLÉS 35€
Clams fricassée

**GAMBAS CŪTES AU JOSPER & SAUCE
CHIMICHURRI, RIZ À LA MENTHE 45€**
Gambas cooked in a Jopser &
chimichurri sauce, mint rice

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

**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

Anjuna × beefbar
STREET FOOD

MINI BIG K 26€

Kobe beef bacon burger et leurs sauces
Mini Kobe beef bacon burger & 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 190€

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



SIDES

NOS PURÉES MAISON

La classique / *Classic 8€*

Parmesan & truffe / *Parmesan & truffle 16€*

Truffe d'été / *Summer truffle 19€*