

# Les Entrées

## Les Incontournables de la Street Food revisités

**LES MINI-BURGERS** 17€  
3 minis burgers : hamburger, cheeseburger, steak burger

**LE KEBAB FAÇON ANAMOUR (DEPUIS 1999) ET SA SAUCE HISTORIQUE** 17€  
3 minis kebabs à déguster en entrée préparés avec de la viande Black Angus.

## Les Classiques

**CARPACCIO DE BŒUF** 16€  
Roquette, parmesan et tomates cerises - Supplément Burrata 8€

**BŒUF FUMÉ AU CHEDDAR** 19€

**LA BURRATA** 14€  
Tomates d'antan et basilic frais

**PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES DE BŒUF** 24€

**L'ASSIETTE DE MEZZES** 19€  
Assortiment de mezzes :  
Houmous turc à l'huile d'olive vierge,  
Purée d'aubergines grillées au feu de bois et poivrons rouges,  
Tarama  
Purée de tomates et de piments aux épices,  
Guacamole à la féta et aux noix.

## Les Salades

**SALADE ANAMOUR SPÉCIALE** 16€  
Salade verte, roquette, raisins secs, abricots secs, noix, fromage de chèvre, pousses de soja, grenade, huile d'olive, jus de citron et sa sauce spéciale.

**SALADE CÉSAR FAÇON ANAMOUR** 16€  
Salade romaine, filet de poulet mariné et grillé, croûtons, lamelles de grana, tomates séchées, et sauce César maison.

**SALADE OTTOMANE** 15€  
Tomates, concombres, oignons, poivrons, persil, noix et sa sauce spéciale.

# Viandes d'exception Dry Aged

Servies avec 2 garnitures au choix et 1 sauce au choix / Supplément garniture 4€, supplément sauce 2€

## ANAMOUR LOKUM

Tendre filet de bœuf servi en tranches.

**31€**  
env. 220 g

## ENTRECÔTE

**36€**  
env. 300 g

## DALLAS CÔTE

Côte de bœuf

**43€**  
env. 400 g

## NEW YORK STEAK

Faux filet

**33€**  
env. 280 g

## CHICAGO T-BONE

**44€**  
env. 450 g

## L'exception à partager

Pour 2 personnes / servi avec 3 garnitures et 2 sauces au choix / Poids indicatif avant cuisson

### **ASHADO**

Ribs de bœuf rôtis au four pendant 8 heures, plat découpé à table.

**85€**  
env. 700 g

### **ANAMOUR SPÉCIAL**

Tranches de filet de bœuf cuites sur une assiette chaude dans son beurre d'exception.

**82€**  
env. 500 g

### **TOMAHAWK**

Pièce de côte de bœuf découpée à table.

**110€**  
env. 1kg

### **CARRÉ D'AGNEAU ENTIER**

Carré d'agneau entier découpé à table.

**106€**

**SAUCE AU POIVRE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE FROMAGÈRE ET SAUCE BÉARNAISE.**  
SUPPLÉMENT SAUCE 2€

 Servi à table par le chef.

## Signatures

### **SOURIS D'AGNEAU**

Sur son lit de purée maison. et sa sauce spéciale

**34€**

### **GUVEÇ**

Emincé de boeuf et légumes cuit au four dans son pot de terre cuite

**32€**

# Les grillades au feu de bois

## Les Incontournables

Servis avec 2 garnitures au choix / Supplément sauce 2€ / Supplément garniture 4€

<b>GRILLADES MIXTES ANAMOUR</b>	1pers <b>28€</b>
Selection de grillades choisies par le Chef (hors sashlik).	2pers <b>50€</b>
<b>BROCHETTE DE SASHLIK</b>	<b>29€</b>
Brochette de filet de boeuf mariné en tranches avec des rondelles d'oignon cuit.	
<b>PIRZOLA</b>	<b>29€</b>
Côtelettes d'agneau	
<b>KOFTE DU BOUCHER AU FROMAGE</b>	<b>24€</b>
Boulettes de viande hachée de bœuf et agneau fourrées au fromage.	
<b>BROCHETTE ANAMOUR</b>	<b>19€</b>
Brochette de viande hachée de bœuf et agneau assaisonnée avec des épices turques traditionnelles.	
<b>BROCHETTE POULET</b>	<b>19€</b>
Brochette de poulet grillé mariné par notre boucher.	
<b>KOFTE DU MAÎTRE BOUCHER</b>	<b>18€</b>
Boulettes de viande hachée de bœuf et agneau du Maître boucher.	

## Les Burgers

Servis avec des frites

<b>BURGER STEAK ANAMOUR</b>	<b>23€</b>
Filet de bœuf 180g, tomate, salade verte, cornichons, cheddar, oignons caramélisés, tranche de bœuf fumé, sauce maison.	
<b>BURGER CLASSIQUE</b>	<b>18€</b>
Steak de viande hachée 180g, tomate, salade verte, cornichons, cheddar, oignons caramélisés, sauce maison.	

## Les Garnitures

PETITE SALADE COMPOSÉE  
FRITES  
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON  
ÉPINARDS À LA CRÈME  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS  
BOULGOUR

SUPPLÉMENT GARNITURE 4€

## Les Desserts

<b>LE FAMEUX BAKLAVA</b> À la pistache et sa glace au lait.	10€
<b>DES FRAISES &amp; DES FRAMBOISES</b> Et sa chantilly	10€
<b>SOUFFLÉ AU CHOCOLAT</b>	9€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> Sauce caramel beurre salé et boule de glace	10€
<b>TIRAMISU</b>	9€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	9€
<b>KÜNEFE</b> Et sa glace	12€

## Menu Midi 20€

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

PLAT AU CHOIX

**BROCHETTE POULET**  
OU  
**BURGER CLASSIQUE**  
OU  
**BROCHETTE ANAMOUR**  
OU  
**SALADE AU CHOIX**

+

BOISSON AU CHOIX

**SODA**

OU

**BIÈRE 33CL**

HEINEKEN

OU

**VIN AU VERRE 15CL**

CÔTE DU RHÔNE,  
CHARDONNAY MILLEBUIIS,  
MINUTY PRESQU'ILE

+

**CAFÉ**

PLAT + BOISSON + CAFÉ

## Menu Enfant 12€

PLAT AU CHOIX

**TENDERS DE POULET, FRITES**  
OU  
**CHEESEBURGER, FRITES**

+

BOISSON AU CHOIX

**SODA**

OU

**JUS DE FRUITS**

+

DESSERT AU CHOIX

**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
OU  
**2 BOULES DE GLACE**

PLAT + BOISSON + DESSERT

# Les Boissons

## Boissons Fraiches

<b>COCA COLA</b> 33CL	5€
<b>COCA COLA ZÉRO</b> 33CL	5€
<b>ORANGINA</b> 25 CL	5€
<b>ICE TEA</b> 25 CL	5€
<b>SPRITE</b> 33 CL	5€
<b>PERRIER</b> 33 CL	5€
<b>LIMONADE</b> 33 CL	5€
<b>SCHWEPPES</b> 25 CL	5€
<b>RED BULL</b>	6€
<b>JUS DE FRUITS</b> 20 CL	5€
Orange, abricot, ananas, fraise, pomme	

## Les Eaux 50CL 5€ / 1L 8€

**EVIAN OU SAN PELLEGRINO**  
Supplément sirop menthe, grenadine, citron et fraise 0,30 €

## Boissons Chaudes

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	2,50€
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	3€
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2,50€
<b>CAFÉ DÉCAFEINÉ</b>	3€
<b>CAFÉ CRÈME</b>	4€
<b>CAPUCCINO</b>	5€
<b>THÉ</b>	5€

## Apéritifs

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> 12CL	12€
<b>COUPE DE PROSECCO MARTINI</b> 12CL	9€
<b>PASTIS / RICARD</b> 4CL	7€
<b>KIR ROYAL</b> 12CL	12€
Champagne, crème de cassis	
<b>KIR</b> 12CL	7€
Vin blanc, crème de cassis	
<b>MARTINI BIANCO OU ROSSO</b> 4CL	7€
<b>AMERICANO</b> 4CL	10€
<b>RAKI TURC</b> 4CL	7€

## Bières

<b>HEINEKEN</b> 33CL	6€
<b>DESPERADOS</b> 33CL	8€
<b>AFFLIGEM</b> 33CL	8€

## Digestifs

<b>BAILEYS</b> 4CL	8€
<b>CALVADOS</b> 4CL	7€
<b>GET 27</b> 4CL	7€
<b>GET 31</b> 4CL	7€
<b>COGNAC</b> 4CL	8€

## Cocktails

11€

<b>PORNSTAR MARTINI</b> 20CL	
Vodka, Passoa, passion, -sirop vanille et shot de champagne.	
<b>SPRITZ</b> 20CL	
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, et rondelle d'orange	
<b>MOJITO</b> 20CL	
Rhum Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe fraîche, et eau gazeuse	
<b>MOJITO FRUITÉ</b> 20CL	
Fraise ou framboise	
<b>CAIPIRINHA</b> 20CL	
Cachaça, citron vert et cassonade	
<b>PIÑA COLADA</b> 20CL	
Havana blanc & ambré, jus d'ananas et crème de coco	
<b>MARGARITA</b> 20CL	
Tequila, triple sec et citron vert	
<b>GIN TONIC</b> 20CL	
Gin Beefeater, tonic water et citron	

## Mocktails

9€

<b>BORA BORA</b> 20CL	
Jus d'ananas et fruit de la passion, sirop de grenadine et citron	
<b>VIRGIN MOJITO</b> 20CL	
Jus de citron, menthe fraîche, Perrier et cassonade	
<b>VIRGIN MOJITO FRUITÉ</b> 20CL	
Fraise ou framboise	
<b>VIRGIN COLADA</b> 20CL	
Jus d'ananas, crème de coco et ananas frais	
<b>VIRGIN MY MOUNETTE</b> 20CL	
Jus de goyave, pêche, sirop de pomme et citron vert	

## Vodka

<b>ABSOLUT</b> 4CL	8€
<b>BELVEDERE</b> 4CL	10€

## Gin

<b>BEEFEATER GIN</b> 4CL	8€
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 4CL	9€

## Whisky

<b>J&amp;B</b> 4CL	8€
<b>JACK DANIEL'S</b> 4CL	9€
<b>CHIVAS 12 ANS</b> 4CL	11€

## Rhum

<b>DIPLOMATICO</b> 4CL	11€
<b>DAMOISEAU VIEUX</b> 4CL	11€
<b>DON PAPA</b> 4CL	11€

# Les Vins

## Vins Rouges

VERRE 15CL BOUTEILLE 70CL

### BORDEAUX

<b>PUSSEGUIN SAINT EMILION</b> AOC CHATHERINE DU ROY	8€	35€
<b>GRAND CRU CLASSE</b> CHATEAU GRAND CORBIN 2012,2015		99€
<b>POMEROL</b> AOP		99€

### COTE DU RHONE

<b>AOP LES TROIS GARÇONS</b>	7€	32€
<b>SAINT JOSEPH</b> AOP E. GUIGAL		55€

### BEAUJOLAIS

<b>BROUILLY</b> AOP CHATEAU COURCELLES VIELLES VIGNES	8€	35€
--	----	-----

### BOURGOGNE

<b>HAUTES COTES DE NUITS AOP</b>	10€	49€
<b>PINOT NOIR</b>	9€	39€
<b>CHASSAGNE MONTRACHET</b> GIRARDIN VIELLES VIGNES		90€

### LANGUEDOC ROUSSILLON

<b>MINERVOIS</b>	7€	32€
------------------	----	-----

## Vins Blancs

VERRE 15CL BOUTEILLE 70CL

### LANGUEDOC ROUSSILLON

<b>IGP CHARDONAY</b> ECOTERRA BIO	7€	32€
--------------------------------------	----	-----

### LOIRE

<b>POUILLY FUME</b> LA DOUCETTE	12€	62€
<b>SANCERRE</b>	8€	39€

### BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> AOP	9€	44€
-----------------------	----	-----

## Vins Rosés

VERRE 15CL BOUTEILLE 70CL

<b>IGP MEDITERRANEE</b> LA DEMOISELLE SANS GENE	7€	32€
<b>COTE DE PROVENCE</b> AOP MINUTY PRESTIGE	9€	44€
<b>MIRAVAL</b>		51€

## Champagnes

<b>MUM CORDON ROUGE 70CL</b>		69€
<b>LOUIS RODERER BRUT 70CL</b>		119€
<b>DOM PERIGNON 70CL</b>		399€