

histoire

Fin XVIII^e siècle, on se servait des mâts de bateaux pour construire des immeubles, ces fameux « 3 fenêtres », très courants à Marseille. La façade mesure en général 7 mètres de large sur 14 mètres en profondeur.

*At the end of the 18th century, boat masts were used in the construction of the well-known buildings with their "3 windows", characteristic of Marseille.
The facade is generally 7 metres wide and 14 metres deep.*



Installé depuis de nombreuses années à Marseille, l'influence de la Méditerranée sur ma cuisine est omniprésente. Je tente au quotidien avec la complicité de mon équipe de vous surprendre et de vous faire découvrir les parfums du Sud.

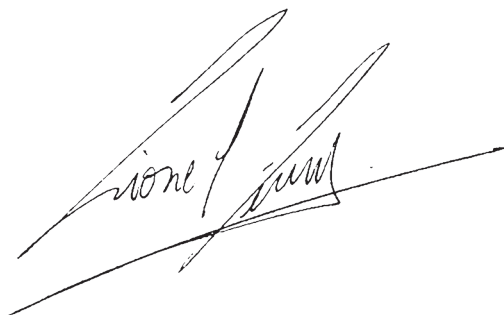
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, cette terre du sud qui m'est chère, aux parfums exceptionnels et singuliers, pour une découverte de goûts et de saveurs qui, je l'espère, vous enchantera.

Having lived in Marseille for many years, the influence of the Mediterranean on my cuisine is omnipresent. My staff and I work daily to surprise your palate and give you the chance to discover the many flavors of the South.

And so came the idea of opening the restaurant "Les Fenêtres" overlooking the Mediterranean, this southern land so very dear to me, with its unique and exceptional scents and savours, preface to an abundance of enchanting tastes and flavors.

Lionel Levy

Chef Exécutif
Executive Chef











Tous nos plats sont faits maison
All our dishes are homemade

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

à la carte

POUR DÉBUTER - STARTER

-  Pissaladière de sardines aux câpres et pickles d'oignons 19 €
Sardine pissaladiere with capers and pickled onions
-   Gaspacho de tomates noires, burrata à l'huile d'olive et poivrons 20 €
Black tomato gaspacho, burrata cheese with olive oil and bell peppers
-   Tarte à la tomate, sorbet basilic 21 €
Tomato tart, basil sorbet
-  Carpaccio de poulpe au piment d'Espelette, condiment rhubarbe 24 €
Octopus carpaccio with Espelette peppers, rhubarb condiment
-   Damier de thon rouge et pastèque au sésame et sauce soja 25 €
Red tuna and watermelon dish with sesame and soya sauce



 : Plat allégé / Light dish –  : Plat provençal / Provençal dish –  : Cuisine du monde / World kitchen







 : Végétarien / Vegetarian –  : Sans gluten / Gluten Free –  : Sans lactose / Lactose Free

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.


Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

à la carte

À SUIVRE - MAIN COURSE

-  Suprême de volaille rôti au chorizo, barigoule d'artichauts 33 €
Roast chicken supreme with chorizo, artichoke barigoule
-  Pavé de saumon cuit rosé, courgettes en déclinaison 33 €
Lightly-cooked salmon steak, zucchini medley
-   Calamar snacké, taboulé de quinoa, sauce vierge aux tomates séchées 37 €
Lightly seared squid, quinoa tabbouleh, sun-dried tomato olive oil sauce
-  Côtelettes d'agneau au romarin, tian de légumes confits 38 €
Lamb cutlets with rosemary, Provencal vegetable tian
-  Cassolette d'orecchiette aux coquillages, beurre d'aneth et citron 38 €
Orecchiette pasta casolette with shellfish, dill and lemon butter

NOS METS SIGNATURES - SIGNATURE DISHES

-  Milkshake de bouille-abaisse, soupe de poisson 19 €
Milkshake de bouille-abaisse, fish soup
- Crumble de bœuf aux noisettes et estragon, cornet de frites 25 €
Beef crumble with hazelnuts and tarragon, chips



 : Plat allégé / Light dish –  : Plat provençal / Provencal dish –  : Cuisine du monde / World kitchen

 : Végétarien / Vegetarian –  : Sans gluten / Gluten Free –  : Sans lactose / Lactose Free

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

à la carte

À LA GRILLADE - GRILLED MEATS AND FISH

Côte de bœuf, tomates à la marjolaine, pommes grenaille 59 €
Beef rib, tomatoes with marjoram, grenaille potatoes par personne
per person
(Pour 2 personnes minimum)

Pêche du jour, panisses au fenouil, mesclun de salade 61 €
Fish of the day, fennel flavoured panisses, mixed salad greens par personne
per person
(Pour 2 personnes minimum)

ARCIBIOBON - (ORGANICALLY DELICIOUS)

Du lundi au vendredi, au déjeuner - *From Monday to Friday, at lunch*

🌍 ♡ « Nuggets » d'épautre à la marjolaine et dattes, condiment au tamarin 11 €
Spelt nuggets filled with marjoram and dates, tamarind condiment

🌱 ✂ ♡ Petits pois à boire à la menthe, oignons doux caramélisés, gomasio 12 €
Pea pod juice with mint, caramelized sweet onions, gomasio (sesame salt)

🌱 ✂ ♡ Tartare de tomates au balsamique blanc 17 €
Tomato tartare with white balsamic vinegar dressing

✂ 🌱 ✂ ♡ Poireaux « brulés », vinaigrette vigneronne à la muscade 18 €
Charred bell peppers, muscat wine vinaigrette

♡ Veggie Burger, frites de patates douces 23 €
Veggie Burger, sweet potato chips



✂ : Plat allégé / Light dish – 🌱 : Plat provençal / Provençal dish – 🌍 : Cuisine du monde / World kitchen

♡ : Végétarien / Vegetarian – ✂ : Sans gluten / Gluten Free – 🌱 : Sans lactose / Lactose Free

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

à la carte

DESSERT - IN FINE

Fraises et framboises, tout simplement <i>Raspberries and strawberries... quite simply</i>	13 €
Citron jaune et vert en déclinaison, glace à l'huile d'olive <i>Lemon and lime medley, olive oil ice cream</i>	15 €
Carré chocolat noir et praliné, sorbet cacao <i>Dark chocolate praline squares, cocoa sorbet</i>	15 €
Vacherin glacé aux framboises, parfum de poivron rouge <i>Raspberry vacherin, red bell pepper dressing</i>	15 €
Fraises et fromage blanc au citron, crémeux au thym de notre jardin <i>Strawberries and lemon cream cheese, cream with thyme from our own garden</i>	15 €
Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	15 €
Baba au rhum « Diplomatico », mousseline à la vanille <i>"Diplomatico" rum baba cake, vanilla mousseline cream</i>	18 €



 : Plat allégé / Light dish –  : Plat provençal / Provençal dish –  : Cuisine du monde / World kitchen

 : Végétarien / Vegetarian –  : Sans gluten / Gluten Free –  : Sans lactose / Lactose Free

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.