

# histoire

Fin XVIII<sup>e</sup> 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 18<sup>th</sup> 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.

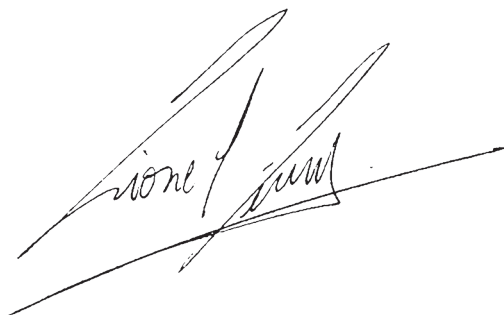
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, cette terre du sud qui m'est chère, aux parfums exceptionnels et singuliers, pour une découverte de goûts et de saveurs qui, je l'espère, vous enchantera.

*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

- Gaufre de pommes de terre, gravlax de saumon, sorbet cornichon 17 €  
*Potato waffle, salmon gravlax, gherkin sorbet*
-  Carbonara d'endives, jaune d'œuf au sel de bacon 18 €  
*Endive carbonara, egg yolk with bacon salt*
-  Pissaladière de sardines aux câpres et pickles d'oignons 19 €  
*Sardine pissaladiere with capers and onion pickles*
- Pressé de foie gras au naturel, chutney de kumquats de notre potager 20 €  
*Pressed foie gras, chutney of garden-fresh kumquats*
-  Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la noisette, roquette 21 €  
*Sea scallop carpaccio, hazelnut vinegar, rocket salad*



 : 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

- |  |      |
|--|------|
| Aiguillettes de poularde, sauce suprême, légumes divers<br><i>Chicken strips with supreme sauce, mixed vegetables</i>  | 31 € |
| Filet de bœuf, pommes-céleri Anna, jus aux anchois et câpres<br><i>Fillet of beef, potatoes Anna with celeriac served with anchovy and caper sauce</i>   | 35 € |
|   Caillette de daurade aux pignons de pins et olives noires<br><i>Royal sea bream parcels with pine nuts and black olives</i>                      | 36 € |
|   Pavé de cabillaud au lait de coco, pilaf camarguais à la coriandre<br><i>Fresh cod steak in coconut milk, Camargue rice pilaf with coriander</i> | 36 € |
| Noix de Saint-Jacques au pomelo, salsifis caramélisés<br><i>Sea scallops with pomelo, caramelized oyster plant</i>   | 39 € |



 : 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

## NOS METS SIGNATURES - SIGNATURE DISHES

Plats classiques revisités - *Classics revisited*

- |   |   |      |
|---|---|------|
|  | Milkshake de bouille-abaisse, soupe de poisson<br><i>Milkshake de bouille-abaisse, fish soup</i>                      | 19 € |
|  | Veggie Burger aux céréales, frites de patate douce<br><i>Vegetarian burger, sweet potato chips</i>                    | 23 € |
|   | Crumble de bœuf aux noisettes et estragon, cornet de frites<br><i>Beef crumble with hazelnuts and tarragon, chips</i> | 25 € |



 : 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

Ovalie « tout chocolat » en l'honneur du RCT <i>Ovalie (rugby ball) all-chocolate in honour of the RCT (Toulon Rugby club)</i>	12 €
Endives caramélisées à l'orange, sorbet à l'orange sanguine <i>Caramelized endives with orange, blood orange sorbet</i>	13 €
Pomme confite dans son jus vanillé, pain perdu, glace vanille <i>Apple confit in vanilla sauce, French toast, vanilla ice-cream</i>	14 €
« Carré » de chocolat noir et praliné, sorbet cacao <i>Dark chocolate and praline square, cocoa sorbet</i>	15 €
Citrons jaunes et verts en déclinaison, glace à l'huile d'olive <i>Lemon and lime miscellany, olive oil ice cream</i>	15 €
Instantés sucrés <i>Sugary moments</i>	15 €
Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	15 €



 : 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.