

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.

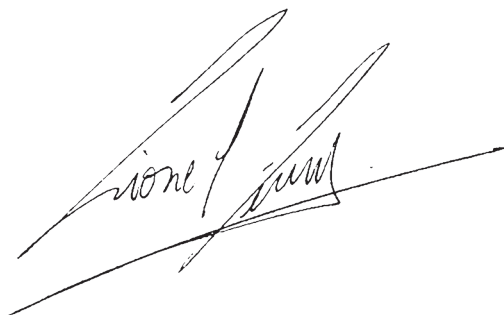
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, cette terre du sud qui m'est chère, aux parfums exceptionnels et singuliers, pour une découverte de goûts et de saveurs qui, je l'espère, vous enchantera.

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

-  Milkshake de bouille-abaisse, soupe de poisson 20 €
Milkshake de bouille-abaisse, fish soup
-  Pissaladière de sardines aux câpres et pickles d'oignons 20 €
Sardine pissaladiere with capers and pickled onions
-  Velouté de topinambours, pépites de foie gras, grué de cacao 21 €
Cream of Jerusalem artichoke, morsels of foie gras, cocoa
- Tarte tatin de boudin noir, salade de choux rouge-noisette 23 €
Black pudding tatin, red cabbage and hazelnut salad
-  Cassolette de moules au curry et pommes vertes 24 €
Curried mussel and green apple cassolette
-   Carpaccio de galinette, kakis au cumin, vinaigrette de grenade 25 €
Carpaccio of galinette, persimmons with cumin, pomegranate vinaigrette



 : 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

Burger de foie gras, chutney de figes, frites de polenta 31 €

Foie gras burger, fig chutney, polenta chips

 Risotto à la courge, émulsion au lard fumé, croquant de pain d'épices 31 €

Squash risotto, smoked bacon emulsion, gingerbread crisp

 Aiguillettes de maquereau « grillées », brocolis au citron vert, oignons rouges, gastrique de tomates 34 €

Grilled mackerel flakes, broccoli with lime, red onions, tomato gastrique

Pavé de quasi de veau, carottes fanes braisées, champignons des bois, jus corsé 36 €

Veal rump steak, braised whole carrots, wild mushrooms, strong gravy

 Filet de loup à l'unilatéral, fenouil caramélisé, beurre blanc de pastis 38 €

Mediterranean sea bass cooked unilaterally, pastis white butter sauce

 Entrecôte Black Angus, béarnaise, pommes grenailles à l'ail confit 38 €

Black Angus rib eye steak, grenaille potatoes with garlic confit



 : 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

ARCIBIOBON*- ORGANICALLY DELICIOUS*

Potage Parmentier cerfeuil et vanille, crostinis d'épeautre à la « moelle » de brocolis <i>Parmentier soup with and vanilla, spelt crostini with broccoli marrow</i>	15 €
Guacamole avocat-banane-kiwi, chips de courge <i>Avocado, banana and kiwi guacamole, squash chips</i>	16 €
Panais rôtis à la noix de coco, condiment citron <i>Roast parsnips with coconut, lemon condiment</i>	18 €
Veggie burger aux céréales, frites de patate douce <i>Vegetarian burger, sweet potato chips</i>	23 €

* Certains plats peuvent être modifiés ou changés selon la récolte de notre potager et/ou l'approvisionnement de nos maraîchers.

* Dishes may vary depending on what is available from our vegetable garden and your supplies from our market gardeners.

LA NOIX DE SAINT-JACQUES - SEA SCALLOPS

Noix de Saint-Jacques cuites en coquilles, « beurre escargot » <i>Sea scallops cooked in their shells, 'snail butter'</i>	28 €
Tartare de noix de Saint-Jacques à la betterave, vinaigrette exotique <i>Sea scallop tartare with beet, exotic vinaigrette</i>	29 €
Noix de Saint-Jacques rôties, jus de cresson, purée de céleri <i>Roast sea scallops, watercress gravy, celery puree</i>	38 €



 : 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

Coing poché à la vanille, cheesecake crémeux et granola 15 €
Poached quince with vanilla, creamy cheesecake and granola

La courge en déclinaison sucrée 15 €
Sugary takes on squash

Palet exotique, sablé noix de coco 15 €
Exotic biscuit, coconut shortbread

Chocolat croquant aux fruits du mendiant 18 €
Crunchy chocolate with dried fruit

Millefeuille HD à partager (pour 2 personnes) 34 €
HD millefeuille (for 2)

Instants sucrés 15 €
Sugary moments

Sélection de fromages affinés 15 €
Selection of matured cheeses



 : 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.