

# 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.

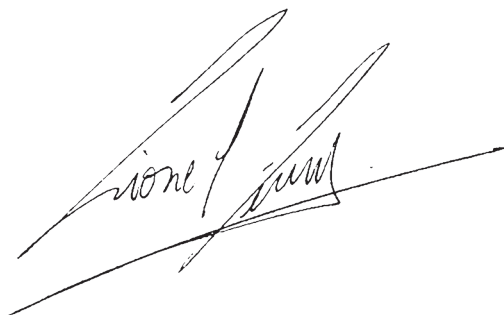
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, cette terre du sud qui m'est chère, aux parfums exceptionnels et singuliers, pour une découverte de goûts et de saveurs qui, je l'espère, vous enchantera.

*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

- ♥ Milkshake de bouille-abaisse, soupe de poissons 20 €  
*Milkshake de bouille-abaisse, fish soup*
- Pissaladière de sardines aux câpres et pickles d'oignons 21 €  
*Sardine pissaladiere with capers and onion pickles*
- ✂ ✂ Saumon fumé maison, chutney de kumquat, cébettes et côtes de sucrine 24 €  
*Homemade smoked salmon, kumquat chutney, spring onions and sucrine lettuce*
- Asperges vertes de Provence, toast au jaune d'œuf et oseille 25 €  
*Green asparagus from Provence, egg yolk on toast with sorrel*
- Royale d'oursins, mimosa de choux, pommade de muscade 25 €  
*Sea-urchin royale, cabbage mimosa, nutmeg butter*
- ✂ ✂ Carpaccio de veau, condiment citron, moules marinières 25 €  
*Veal carpaccio, lemon condiment, mussels mariniere*



✂ : Plat allégé / Light dish – ✂ : Sans gluten / Gluten Free – ♥ : Coup de cœur / Guests' favourite

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

KeBurger à l'agneau, croustillant de semoule <i>Lamb KeBurger, crispy semolina</i>	29 €
Gnocchi à la romaine, croustillant de tête de veau <i>Gnocchi with Roman lettuce, crispy calf's head</i>	31 €
Poitrine de cochon fermière de M. Ospital, ragoût d'haricots blancs aux piquillos <i>Free-range pork belly from the farm of Mr Ospital, bean stew with piquillo peppers</i>	34 €
Pavé de lieu jaune poché, conchiglioni farcis aux légumes, jus de persil <i>Poached pollock steak, vegetable-stuffed conchiglioni pasta, parsley sauce</i>	36 €
Entrecôte black Angus, rattes confites, oignons fanes braisés, sauce vigneronne <i>Black Angus rib steak, confit ratte potatoes, braised onion greens, wine sauce</i>	38 €
♥ Filet de loup à l'unilatéral, asperges vertes, sabayon au gingembre et poutargue <i>Mediterranean sea bass cooked on one side, green asparagus, bottarga and ginger sabayon</i>	38 €



♥ : Coup de cœur / Guest's favourite

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\*

Une proposition « légumière » emplie de parfums et de saveurs pour prendre soin de votre santé !

*An "all vegetable" goodie, full of healthful savours and flavours!*

Guacamole avocat-banane-kiwi, chips de légumes <i>Avocado, banana and kiwi guacamole, vegetable chips</i>	16 €
Fenouils caramélisés, graines de lin, sauce vierge aux agrumes <i>Caramelized fennel, linseed, olive oil sauce with citrus fruit</i>	18 €
♥ Raviole de légumes, bouillon MCB <i>Vegetable raviole, MCB broth</i>	19 €
Veggie Burger; steak de pois chiches, fromage de noix de cajou <i>Veggie Burger, chickpea steak, cashew cheese</i>	25 €

\* 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.



♥ : Coup de cœur / Guests' favourite

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

Finger à l'anis, suprêmes d'orange sanguine <i>Aniseed finger, blood orange supremes</i>	15 €
Coupe exotique, carpaccio d'ananas, sorbet piña colada, madeleine au miel <i>Exotic fruit bowl, piña colada sorbet, honey madeleine</i>	15 €
♥ « Salsifis, comme ça !!!! », crème glacée au sarrasin <i>"Salsify, seriously!", buckwheat ice-cream</i>	16 €
CrockChoco au gianduja, sorbet cacao <i>Gianduja CrockChoco, cacao sorbet</i>	18 €
Crêpes flambées au Grand Marnier <i>Flambeed Grand Marnier crepes</i>	19 €
Instantés sucrés <i>Sugary moments</i>	15 €
Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	15 €



♥ : Coup de cœur / Guests' favourite