

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 façade is generally 7 metres wide and 14 metres deep.



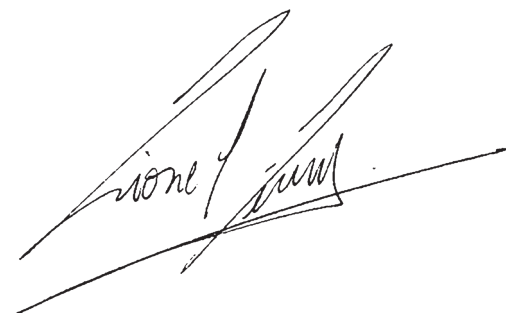
Installé depuis de nombreuses années à Marseille, l'influence de la Méditerranée sur ma cuisine est omniprésente. Je tente au quotidien avec la complicité de mon équipe de vous surprendre et de vous faire découvrir les parfums du Sud. Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, 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 pickled onions
- Crumble de ratatouille au parmesan 23 €
Ratatouille crumble with parmesan
- ✂️) Fleurs de courgettes farcies à la brousse et menthe 24 €
Zucchini blossoms stuffed with brousse cheese and mint
- ✂️ Carpaccio de bœuf, sauce vierge à la fraise et olives noires 25 €
Beef carpaccio, olive oil sauce with strawberries and black olives
- Gaspacho de tomates noires, burratina à l'huile d'olive et balsamique 25 €
Black tomato gazpacho, burratina cheese with olive oil and balsamic



✂️) : 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

- ✂️ Pêche du jour grillée, tomates provençales, pommes paille 15 € / 100g
Grilled catch of the day, Provençal tomatoes, straw potatoes
- Burger comme un kefté, tchoutchouka à la marjolaine 29 €
Kefta burger, tchoutchouka with marjoram
- Cassiolette de penne rigate au cresson, ragoût de légumes verts au jambon cru 29 €
Penne rigate cassiolette with watercress, green vegetable stew with cured ham
- ✂️ Gros calamars cuisinés comme une paëlla, riz de Camargue 36 €
Large squid paella style, Camargue rice
- Filet de loup à l'unilatéral, aubergines à la parmesane 38 €
Unilateral fillet of sea bass, eggplant parmesan
- ✂️ ♥️ Homard grillé, légumes grillés, sauce choron/curcuma 69 €
Grilled lobster, mixed vegetable grill, choron/curcuma sauce
- Côte de bœuf grillée, condiment échalotes-BBQ, sucrine 110 €
Grilled prime beef rib, shallot-BBQ condiment, sucrine lettuce salad
(pour 2 personnes)
(serving for two)



✂️ : 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

ARCIBIOBON* - ORGANICALLY DELICIOUS*

Profitez des inspirations de notre chef Lionel Levy et de son équipe, une proposition « légumière » emplie de parfums et de saveurs pour prendre soin de votre santé.

Enjoy the creations of chef Lionel Levy and his staff, an "all vegetable" goodie, full of healthful savours and flavours.

Guacamole avocat-banane-kiwi, chips de légumes 16 €

Avocado-banana-kiwi guacamole, vegetable chips

♥ Comme une soupe au pistou 19 €

Pistou soup

Veggie Burger, steak de pois chiches, fromage de noix de cajou 25 €

Veggie burger, chickpea steak, cashew nut cheese

* 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/or supplies from our market gardeners*



⌘ : 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

DESSERT - IN FINE

✂ Coupe de fruits rouges « Melba » 17 €
Red fruit "Melba"

♥ Tomates farcies mais sucrées... 17 €
Stuffed sugary tomatoes....

Dessert d'inspiration du verger 17 €
Fresh in-season fruit

CrockChoco au gianduja, sorbet cacao 18 €
Gianduja CrockChoco, cacao sorbet

Fraisier HD 19 €
HD strawberry gâteau

Instants sucrés 15 €
Sugary moments

Sélection de fromages affinés 17 €
Selection of matured cheeses



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

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.