

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.*

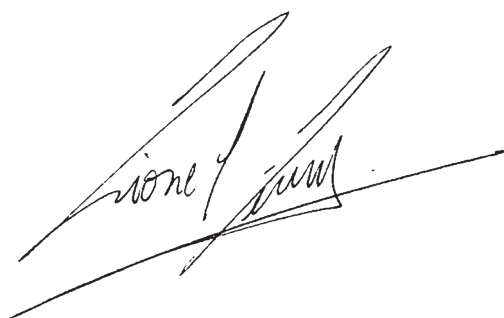


Installé depuis de nombreuses années à Marseille, l'influence de la Méditerranée sur ma cuisine est omniprésente. Je tente au quotidien avec la complicité de mon équipe de vous surprendre et de vous faire découvrir les parfums du Sud. Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, 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 poissons 20 €
Bouille-abaisse milkshake, fish soup
- Pissaladière de sardines aux câpres et pickles d'oignons 21 €
Sardine pissaladiere with capers and onion pickles
- « Œuf mollet », mais grillé au curry, lardons « XXL » 21 €
Roast-egg, curry grilled corn, "XXL" bacon bits
- ✂ Tartare de maigre à la grenade, salade de radis noir au wasabi 23 €
Meager fish tartare with pomegranate, black radish salad with wasabi
- 🔔 Cappuccino de champignons, sot l'y laisse de volaille 24 €
Mushroom cappuccino, chicken pygostyle
- Pressé de foie gras maison, chutney de patates douces au vinaigre de riz 25 €
Pressed homemade foie gras, sweet potato chutney with rice vinegar



♥ : Coup de cœur / Guest's favourite - ✂ : Plat allégé / Light dish -



1€ reversé à l'association Le Carillon Marseille, réseau solidaire entre habitants, commerçants et personnes de la rue / 1€ donated to Le Carillon Marseille, a solidarity network between local residents, stores and homeless.

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

- | | |
|--|-------|
| Risotto aux blettes et moelle, jus de viande aux olives
<i>Chard and marrow risotto, beef gravy with olives bayon</i> | 29 € |
| Agneau confit, comme une chermoula, graines aux épices douces
<i>Lamb confit, chermoula-style, seeds in mild spices</i> | 36 € |
| Blanquette de lotte de Méditerranée, sauce poulette, cœurs de poireaux confits
<i>Mediterranean monkfish blanquette, poulette sauce, confit leek hearts</i> | 37 € |
|  Filet de loup, garniture Crécy, infusion iodée au safran
<i>Mediterranean sea bass fillet, Crécy garnish, iodized infusion with saffrons</i> | 38 € |
|  Filet de bœuf Rossini, pommes pont-neuf
<i>Rossini beef fillet, pont-neuf potatoes</i> | 39 € |
|  Côte de veau, girolles, gnocchis au brocciu, jus de veau
<i>Veal chop, girolle mushrooms, brocciu gnocchi, veal gravy</i>
(Pour 2 personnes)
(For 2 people sharing) | 105 € |



 : Coup de cœur / Guest's favourite -  : Plat allégé / Light dish -



: 1 € reversé à l'association Le Carillon Marseille, réseau solidaire entre habitants, commerçants et personnes de la rue / 1€ donated to Le Carillon Marseille, a solidarity network between local residents, stores and homeless.

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*

	Mille-feuille de socca, houmous et citron confit	17 €
	<i>Millefeuille of socca, hummous and lemon confit</i>	
♥	Betterave en croûte de sel, vinaigrette au vin rouge et muscade (25 minutes de cuisson)	21 €
	<i>Salt crusted beetroot, red wine and nutmeg vinaigrette (cooking time of 25 minutes)</i>	
	Burger au potiron, condiment chou rouge, purée d'avocats	25 €
	<i>Pumpkin burger, red cabbage condiment, avocado purée</i>	

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

*Dishes may vary depending on what is available from our vegetable garden and/or our market garden suppliers



♥ : 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

Instantés sucrés <i>Sugary moments</i>	15 €
Navette « Oran-ge/Marseille » <i>"Oran-ge/Marseille" traditional navette biscuit</i>	15 €
Dessert d'inspiration du verger <i>Orchard-inspired dessert</i>	17 €
♥ Tatin de fenouil, jus à l'anis vert <i>Fennel tatin, green anise juice</i>	17 €
« Castel » au praliné cacahuètes-citron <i>"Castel" cake with peanut-lemon praline</i>	18 €
 Tarte coulante au chocolat noir, glace café, poivre long de Java <i>Runny chocolate tart, coffee ice cream, Java long pepper</i>	19 €
Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese selection</i>	15 €



♥ : Coup de cœur / Guests' favourite  : 1 € reversé à l'association Le Carillon Marseille, un réseau de solidarité pour les personnes de la rue
/ 1 € donated to Le Carillon Marseille, a solidarity network for the homeless Marseille

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.