

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 € |
| <i>Bouille-abaisse milkshake, fish soup</i> | |
| Pissaladière de sardines aux câpres et pickles d'oignons | 21 € |
| <i>Sardine pissaladiere with capers and pickled onions</i> | |
| Jaune d'œuf confit, salade de lentilles et haddock | 23 € |
| <i>Confit egg yolk, lentil and haddock salad</i> | |
| Ravioles de bœuf, épinards et shiitakes | 24 € |
| <i>Beef ravioles, spinach and shiitake mushrooms</i> | |
| Ceviche de daurade aux agrumes, avocats grillés | 25 € |
| <i>Sea bream ceviche with citrus fruit, grilled avocados</i> | |
| Pressé de foie gras maison, kumquats de Provence confits | 25 € |
| <i>Pressed homemade foie gras, Provence confit kumquats</i> | |



♥ : 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

À SUIVRE - MAIN COURSE

Jarret de veau, comme un pot au feu à la moelle <i>Knucle of veal, served like a pot au feu with marrowbone</i>	33 €
♥ « Galinette », déclinaison de choux, émulsion au gingembre <i>Tub gurnard, cabbage variations, ginger emulsion</i>	36 €
Filet de loup, céleri-curry-granny, beurre blanc au pomelo <i>Mediterranean sea bass, celery-curry-Granny Smith, white butter sauce with pomelo</i>	38 €
Entrecôte de bœuf, pommes-frites et béarnaise maison <i>Entrecote steak, chips and homemade bearnaise sauce</i>	39 €
Linguine à la bolognaise de homard <i>Linguine with lobster bolognese</i>	41 €
Suggestion du moment <i>Daily special</i>	49 €



♥ : 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*

Mille-feuille de socca, houmous et citron confit	17 €
<i>Millefeuille of socca chickpea flatbread, hummous and lemon confit</i>	
♥ Couscous d'orge perlé, légumes au ras-el-hanout	19 €
<i>Pearl barley couscous, vegetables with ras el hanout spice</i>	
Burger au potiron, condiment chou rouge, purée d'avocats	25 €
<i>Pumpkin burger, pickled red cabbage, 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 €
Gnocchis à l'orange, sorbet pommes de terre <i>Orange dumplings, potato sorbet</i>	17 €
Dessert d'inspiration du verger <i>Orchard-inspired dessert</i>	17 €
♥ « Castel » au praliné cacahuètes - citron <i>"Castel" cake with peanut - lemon praline</i>	18 €
Poire « Belle-Hélène », praliné à la courge sauce chocolat noir, poivre Timut <i>Pear "Belle-Helene", pumpkin seed praline, dark chocolate sauce, Timut pepper</i>	19 €
Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese selection</i>	15 €



♥ : 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.