



« O Muse, conte-moi l'aventure  
de ce brunch de la mer... »

“Sing in me, Muse, and through me  
tell the story of this sea brunch...”

# EAU-DYSSÉE

## O'DYSSEY

Le chef Lionel Levy et ses équipes écrivent une ode iodée aux produits de la mer et vous proposent de généreux bancs d'écailler à savourer tous les samedis de 12h30 à 15h00.

*Chef Lionel Levy and his team came up with an ode to the Sea and offer you the opportunity every Saturday from 12:30pm to 3pm, to savour some of the best delights from the seven seas.*

Huîtres de Camargue  
*Oysters from Camargue*

Huîtres Parcs de l'Impératrice  
*Oysters Parcs de l'Impératrice*

Crabe  
*Crab*

Homard  
*Lobster*

Oursins  
*Sea urchins*

Crevettes roses  
*Pink shrimps*

Bulots  
*Whelks*

Bigorneaux  
*Periwinkle*

Moules marinières  
*Marinated mussels*

Moules gratinées  
*Baked mussels*

Saumon fumé  
*Smoked salmon*

Saumon Gravlax  
*Salmon Gravlax*

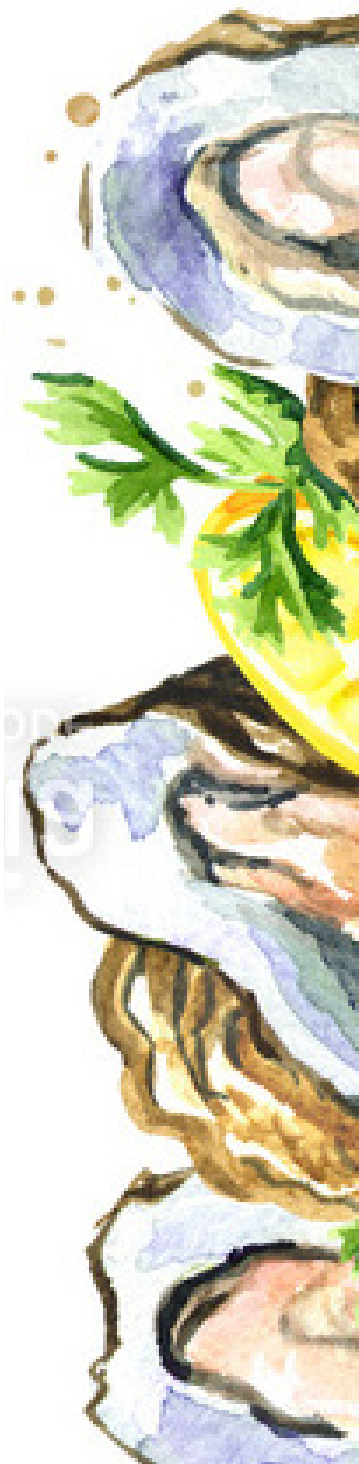
Ceviche de Loup  
*Sea bass ceviche*

Salade de poulpes  
*Octopus salad*

Salade de gambas  
*King prawns salad*

Daube d'encornets  
*Calamari stew*

Soupe de poissons  
*Fish soup*



## EN ACCOMPAGNEMENT SIDE DISH

Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle, aioli, mayonnaise, sauce cocktail, sauce tartare

*Lemon, shallot vinegar, rye bread, blinis, garlic mayonnaise, mayonnaise, cocktail sauce, tartare sauce*

## LE BRUNCH DE LA MER THE SEA BRUNCH

Les bancs d'écailler du brunch de la mer peuvent évoluer chaque samedi en fonction des saisons, des arrivages et de la météo !  
La formule est à partir de 69 € par personne, avec une coupe de champagne incluse.

*Every Saturday, the seafood buffet may change to adapt to the season's produce, the fishing of the day and the weather!  
Prices from 69€ per person, including a glass of Champagne.*

## DESSERT IN FINE

- |   |      |
|---|------|
| Instants sucrés<br><i>Sugary moments</i>  | 15 € |
| Gnocchis à l'orange, sorbet pommes de terre<br><i>Orange dumplings, potato sorbet</i>   | 17 € |
| Dessert d'inspiration du verger<br><i>Orchard-inspired dessert</i>  | 17 € |
| Castel au praliné cacahuètes - citron<br><i>Castel cake with peanut - lemon praline</i>   | 18 € |
| Poire Belle-Hélène, praliné à la courge sauce chocolat noir, poivre Timut<br><i>Pear Belle-Helene, pumpkin seed praline, dark chocolate sauce, Timut pepper</i> | 19 € |
| Sélection de fromages affinés<br><i>Matured cheese selection</i>  | 15 € |



Brasserie Les Fenêtres  
1, place Daviel, 13002 Marseille  
Tel : +33 (0) 4 13 42 42 40  
[lesfenetres@ihg.com](mailto:lesfenetres@ihg.com)  
[marseille.intercontinental.com](http://marseille.intercontinental.com)