

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.

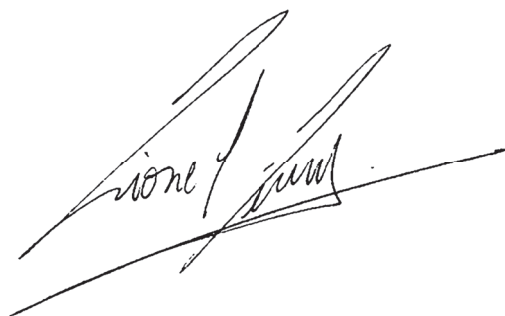
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, cette terre du sud qui m'est chère, aux parfums exceptionnels et singuliers, pour une découverte de goûts et de saveurs qui, je l'espère, vous enchantera.

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 pickled onions
- 🌿 Gaspacho de tomates noires, tartare de radis et concombre 23 €
Black tomato gazpacho, radish and cucumber tartare
- Tomates insolites au pistou, burratina, crumble de parmesan 24 €
Original tomatoes with pistou, burratina soft cheese, parmesan crumble
- Fleurs de courgettes farcies de brousse du Rove, menthe et pignons de pin 25 €
Zucchini blossoms stuffed with Rove Brousse goat cheese, mint and pine nuts
- Tataki de thon, condiment citron/fraise au poivre vert 28 €
Tuna tataki, lemon/strawberry condiment with green pepper



♥ : Coup de cœur / Guest's favourite

🌿 : Arcibiobon plat légumier / Organically delicious

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

-  **Burger veggie, sauce gado-gado, steak de tempeh** 29 €
Veggie burger, gado-gado sauce, tempeh steak
- Suprême de volaille fermière, piperade anisée, jus à l'estragon** 33 €
Chicken supreme (free range farm chicken), piperade with star anise, tarragon gravy
-  **Rouille de seiche, riz camarguais au galanga** 36 €
Squid rouille, camargue rice with galangal root
- Paleron Black Angus grillé, pommes-frites et béarnaise maison** 39 €
Grilled Black Angus beef chuck, chips and homemade béarnaise sauce
- Filet de loup à l'unilatérale, artichauts en barigoule à la poutargue-orange** 39 €
Sea bass fillet cooked unilaterally, artichoke barigoule with orange and bottarga
- Linguine à la bolognaise de homard** 43 €
Linguine with lobster bolognese



 : Coup de cœur / Guest's favourite

 : Arcibiobon plat légumier / Organically delicious

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

BRASERO / PLANCHA

La cuisson au feu de bois au service des produits d'exception
Wood-fire cooking fo high quality produce

- | | |
|---|--------------------|
| Pêche du jour, garniture au choix <i>Catch of the day, garnish of your choice</i> | 15 € les 100 gr |
| Suggestion du moment : gambas, homard, légumes grillés... <i>Chef suggestions: large prawns, lobster, grilled vegetables...</i> | 49 € |
| Côte de boeuf, Tomahawk accompagnée de frites et salade <i>Tomahawk prime rib served with salad and french fries</i> | 59 € |

*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 our market garden suppliers.*



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

| | | |
|---|--|------|
| | Instants sucrés <i>Sugary moments</i> | 15 € |
| Gravlax de concombre sucré, fruits du moment et herbes du potager <i>Sweet cucumber gravlax, in season fruits and garden fresh herbs</i> | | 15 € |
| Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat passion <i>Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate passion fruit sauce</i> | | 17 € |
| Barquette de fraises et pistaches, crémeux yuzu <i>Strawberry and pistachio dish, creamy yuzu</i> | | 17 € |
| ♥ « Castel » au praliné cacahuètes - citron <i>"Castel" cake with peanut - lemon praline</i> | | 18 € |
| Vacherin glacé aux fruit rouges pour 2 personnes <i>Vacherin with cream and red berries for 2</i> | | 32 € |
| Sélection de fromages affinés <i>Selection of mature cheeses</i> | | 15 € |



♥ : Coup de cœur / Guest's favourite