

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.

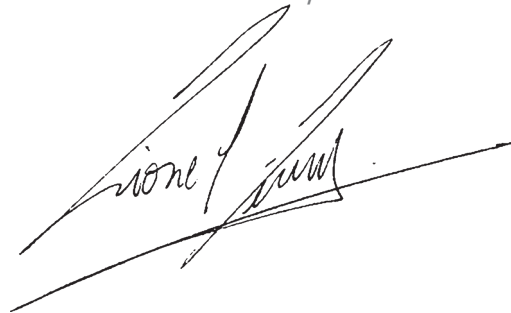
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée, cette terre du sud qui m'est chère, aux parfums exceptionnels et singuliers, pour une découverte de goûts et de saveurs qui, je l'espère, vous enchantera.

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


à la carte

POUR DÉBUTER - STARTER

- Pissaladière aux sardines et anchois, confit d'oignons, chips d'ail et câpres frits 23 €
Pissaladiere with marinated anchovies and sardines, onion jam, fried garlic and caper crisps
- ♥ Pressé de foie gras maison, compotée de figes au vinaigre 25€
Pressed foie gras, fig compote with vinegar
- Œuf poché, morue à la vénitienne, chips de polenta, vinaigrette au beurre noisette 22 €
Poached egg, baccalà mantecato, polenta crisps, brown butter vinaigrette
- Salade de lentilles à la poutargue, pieds de cochons croustillants 23 €
Lentil salad with boutargue, crusty trotters
- Aubergine servie froide, manchego et jambon Ibérique 22 €
Cold eggplant, manchego and Iberico ham



♥ : 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

- ♥ Bouille-Abaisse servie pour 2 personnes, 59 €/pers
vive, lotte, galinette, loup, Saint-Pierre
Bouillabaisse for 2 persons,
weever, monkfish, red gurnard, sea bass, John Dory
- Pièce de bœuf, sauce béarnaise et frites maison 39 €
Piece of beef with Bearnaise sauce and French fries
- Volaille D'Alice, champignons du moment et grenailles 36 €
Alice's chicken, seasonal mushrooms and baby potatoes
- Poisson du jour rôti, pulpe de chou au café 41 €
Roasted fish of the day, cabbage pulp with coffee
- Tajine d'agneau au citron confit et semoule poêlée 38 €
Lamb tagine with candied lemon and stir fry semolina
- 🌿 Gratin de fenouil et courge, condiment carotte, orange et safran 29€
Fennel and squash gratin, carrots, orange and saffron condiment



♥ : 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

DESSERT - IN FINE

- | | |
|--|------|
| Mille-feuille tout chocolat, praliné noisette | 15 € |
| Chocolate millefeuille, hazelnuts praline | |
| ♥ Aix-Marseille au parfum de navette | 14 € |
| Aix-Marseille with "Navette" perfume | |
| Pomme confite sans sucre, brioche perdue et crème glacée au caramel salé | 13 € |
| Candied apple without sugar, French toast and salted caramel ice cream | |
| Instantants sucrés | 13 € |
| Sugary moment | |
| Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié | 15 € |
| Selection of mature cheeses by Benoît Lemarié | |



♥ : 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.*