

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

- Salade de lentilles à la poutargue, pieds de cochons croustillants 22 €
Lentil salad with bottarga, crusty trotters
- 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 crispy capers
- Avocat "sauce cocktail", gambas pimentées 24 €
Avocado with "cocktail sauce", spicy king prawns
- ♥ Pressé de foie gras maison, chutney du moment 25€
Pressed foie gras, chutney
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, coulis de cresson 25 €
Scallops carpaccio, watercress coulis



♥ : Coup de cœur / Guest's favourite


 : Arcibiobon plat légumier / Vegetarian dish

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 à la châtaigne et potimarrons 29€
Chestnut and onion squash risotto

Daube de joue de boeuf servie en tian pour 2 personnes, 29 €/pers
salade de mâche à l'ail, panisses maison
Beef cheek stew served as a tian for 2 people,
lamb's lettuce salad with garlic, homemade chickpea "panisse"

Pêche du jour, fenouil braisé à la badiane 36 €
Fish of the day, braised fennel with star anise

Pièce de bœuf, sauce béarnaise et frites maison 39 €
Piece of beef with Bearnaise sauce and French fries

Noix de Saint-Jacques rôties, jus iodé, panais à la coco 41 €
Roasted scallops, iodized juice, parsnip with coconut cream

 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



 : Coup de cœur / Guest's favourite

 : Arcibiobon plat légumier / Vegetarian dish

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 - DESERT

- Pomme confite sans sucre, brioche perdue et crème glacée au caramel salé 13 €
Sugarfree candied apple, French toast and salted caramel ice cream
-  Mont blanc Végan au marron glacé, glace au rhum, clémentines confites 14 €
Vegan "Mont Blanc", rum ice cream, with candied chestnut and tangerine
- Religieuse au chocolat et praliné citron 14 €
Chocolate and lemon praline, cream puff pastry
-  Tarte exotique, sorbet caramel passion 15 €
Exotic pie, caramel and passion fruit sorbet
- Instantés sucrés 13 €
Sweet "petits-fours"
- Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié 15 €
Selection of mature cheeses by Benoît Lemarié



 : Coup de cœur / Guest's favourite
 : Arcibiobon plat légumier / Vegetarian dish

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.