

# Histoire

Fin XVIII<sup>e</sup> 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 18<sup>th</sup> century, boat masts were used in the construction of the well-known buildings with their "3 windows", characteristic of Marseille.*

*The façade is generally 7 metres wide and 14 metres deep.*

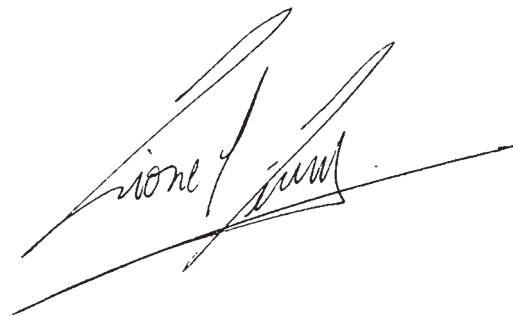


Installé depuis de nombreuses années à Marseille,  
l'influence de la Méditerranée sur ma cuisine est omniprésente.  
Je tente au quotidien avec la complicité de mon équipe de vous surprendre  
et de vous faire découvrir les parfums du Sud.  
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur 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'Hotel.*


# à la carte

## POUR DÉBUTER - STARTER

-  Pissaladière aux sardines et anchois, confit d'oignons, chips d'ail et câpres frits 24€  
*Pissaladiere with marinated anchovies and sardines, onion jam, fried garlic and crispy capers*
-  Asperges vertes sauce Maltaise, granola de pignons de pins 26€  
*Green asparagus Maltese sauce, pine nut granola*
- Oeuf croustillant, crémeux d'artichauts, pancetta croustillante 21€  
*Crispy egg, creamy artichoke, crusty pancetta*
- ♥ Ceviche de loup, leche de tigre et fraises 25€  
*Sea bass ceviche, tigre leche and strawberries*
- Fleurs de courgettes farcies, houmous de pois cassés au citron vert 25€  
*Stuffed zucchini flowers, split peas and lime hummus*



♥ : Coup de cœur / Guest's favourite



 : Arcibiobon plat légumier / Vegetarian dish

 : Pour l'achat de ce plat 1€ sera reversé à l'association La Cloche / For the purchase of this dish, 1€ will be donated to La Cloche association

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

- Bavette de boeuf Black Angus, sauce chimichurri, frites 44€  
*Black Angus flank steak, chimichurri sauce, French fries*
- Pêche du jour, légumes du moment 44€  
*Fish of the day, seasonal vegetables*
- ♥ Tajine de souris d'agneau aux fruits secs, croquettes de semoule à la harissa 39€/personne  
(servi pour 2 personnes)  
*Dried fruits lamb shanks tajine, semolina and harissa croquette (for 2 persons)*
-  Linguine au pesto de pistaches, burrata crémeuse 29€  
*Pistachio pesto linguine, creamy burrata*
-  Burger au boeuf de Galice, scamorza, légumes grillés 31€  
*Galicia beef burger, scamorza, grilled vegetables*



♥ : Coup de cœur / *Guest's favourite*

 : Arcibiobon plat légumier / *Vegetarian dish*

 : Pour l'achat de ce plat 1€ sera reversé à l'association La Cloche / *For the purchase of this dish, 1€ will be donated to La Cloche association*

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

- Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié 15 €  
*Selection of mature cheeses by Benoît Lemarié*
-  Pavlova aux fruits rouges et citron 15 €  
*Red fruits and lemon pavlova*
- ♥ Baba au chocolat noir, chantilly au gruë de cacao 15 €  
*Black chocolate baba, cacao nibs chantilly*
- Opaline fraise et rhubarbe, sorbet fraise 15 €  
*Strawberry and rhubarb opaline, strawberry sorbet*
- Dessert des 10 ans 16 €  
*10 years anniversary cake*
-  Instants sucrés 18 €  
*Sweet "petits-fours"*



♥ : Coup de cœur / *Guest's favourite*

 : Arcibiobon plat légumier / *Vegetarian dish*

 : Pour l'achat de ce plat 1€ sera reversé à l'association La Cloche / *For the purchase of this dish, 1€ will be donated to La Cloche association*

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.*



L'association La Cloche engage des citoyens, avec ou sans abris, pour lutter contre l'exclusion sociale en créant du lien et en changeant le regard sur les personnes de la rue.

La Cloche développe et labellise des espaces solidaires (réseau de commerçants Carillon, les Clochettes initiatives urbaines...) et propose des événements et activités (chorale, théâtre, atelier cuisine...) entre voisins avec ou sans domicile, afin de permettre à tous de participer à la vie de quartier et de s'épanouir.

Merci pour votre don.

*At La Cloche we engage citizens, with or without a home, to act against social exclusion by creating social links and changing the way people look at life on the street.*

*La Cloche creates and certify inclusive spaces (Carillon shopkeepers, Clochettes urban initiatives...) and proposes events and activities (choir, theater, cooking workshop...) between neighbors with and without a home, in order to allow each and everyone to participate in the life of the neighborhood and to blossom.*

*Thanks for your donation.*



### Vers un hôtel sans plastique à usage unique.

Accompagné par l'association BeMed, l'InterContinental Marseille Hôtel-Dieu s'engage en faveur de l'environnement en supprimant peu à peu les plastiques à usage unique. Découvrez nos actions en scannant le QR code.

### *Moving towards a hotel free of single-use plastic.*

*The InterContinental Marseille - Hotel Dieu is committed to the environment by progressively replacing single use plastics. Discover our actions by scanning the following QR code.*

