

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.

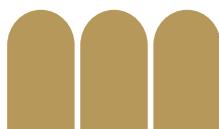


Installé depuis de nombreuses années à Marseille,
l'influence de la Méditerranée sur ma cuisine est omniprésente.
Je tente au quotidien avec la complicité de mon équipe de vous surprendre
et de vous faire découvrir les parfums du Sud.
Quoi de plus évident que de vous ouvrir « Les Fenêtres » sur la Méditerranée,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



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

♥ Foie gras maison, chutney de coing et poivre long 28€

Homemade foie gras, fig chutney and long pepper



« Gyozas » aux cèpes et noisettes 27€

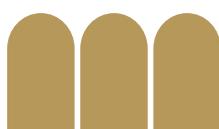
Cep and hazelnut gyozas

Tartare de loup au pistou, toast à la tapenade 26€

Sea bass with pistou tartare, tapenade toast

Tataki de boeuf, vinaigrette au gingembre et arachide 24€

Beef tataki, ginger and peanut vinaigrette



♥ : 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

- ♥ Saint-Jacques poêlées, jus iodé, légumes racines rôtis 49€
Stir-fried scallops, iodid juice, roasted root vegetables
- Poisson du jour, embeurré de chou farci aux algues, beurre blanc citronné à la badiane et allumette de lard snacké 44€
Fish of the day, stuffed cabbage with seaweed, lemon white butter with star anise and snacked lard straws
- Osso bucco à l'orange, gnocchis de courge à la sauge, olives taggiasche 39€
Osso bucco with orange, squash and sage gnocchi, taggiasche olive
- 🌿 Risotto végétarien 31€
Veggie risotto
- 🍷 Pièce de boeuf, sauce Béarnaise et frites maison 42€
Piece of beef with Béarnaise sauce and French fries
- Burger HD, bacon et cheddar 28€
HD burger, bacon and cheddar



♥ : 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

- ♥ Poires pochées au vin d'orange, crème vanille 15 €
Poached pear with orange wine, vanilla cream
- Céleri et pommes vertes caramélisés, beurre noisette 15 €
Caramelised celery and green apples, brown butter
-  Tarte soufflée au chocolat 15 €
Chocolate pie soufflé
-  Craquant au riz soufflé et avoine, clémentines confites, glace au rhum 15 €
Crunchy puffed rice and oats, candied clementines, rum ice cream
- Instantés sucrés 15 €
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



: 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.

