Histoire

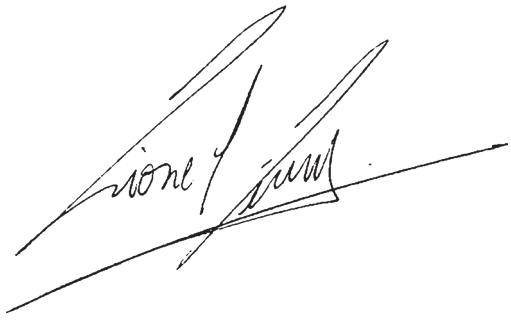
Fin XVIII[e] siècle, on se servait des mâts de bateaux pour construire des immeubles, ces fameux « 3 fenêtres », très courants à Marseille. La façade mesure en général 7 mètres de large sur 14 mètres en profondeur.

At the end of the 18[th] 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'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

Pressé de foie gras maison, chutney de figues au poivre long de Java — 25€
Homemade foie gras, fig chutney and Java long pepper

Oeuf parfait, girolles et raisins secs en fricassée, lait de poule — 23€
"Perfect egg", girolles and sultanas fricassee, egg-nogg

Lisette en escabèche au melet, copeaux de poutargue — 25€
Mackerel "escabeche" style, anchovies paste, bottarga shavings

Aubergine confite, baba ganoush, tuile de sésame — 22€
Candied eggplant, baba ganoush, sesame biscuit

: Coup de cœur / *Guest's favourite*
: Arcibiobon plat légumier / *Vegeterian 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

Pièce de boeuf, sauce Béarnaise, frites 44€
Beef fillet, Bearnaise sauce, French fries

Filet de loup, aïoli à la patate douce, artichauts à la barigoule 41€
Sea bass fillet, sweet potatoes aïoli, barigoule artichokes

♥ Gnocchis à la truffe 39€
Truffle gnocchi

Fricassée de volaille aux champignons, riz camarguais aux noisettes 39€
Mushrooms and poultry fricassee, Camargue rice with hazelnuts

Caillettes de blettes et céleri, velouté de maïs 29€
Chard and celery "caillette", corn velouté

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

: Arcibiobon plat légumier / *Vegeterian 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

Tarte noisettes et café, glace à la noisette 15 €
Hazelnut and coffee pie, hazelnut ice cream

Tatin aux prunes 15 €
Plum Tatin pie

Figu'olives : figues rôties à l'huile d'olive et miel, trait de jus de citron, tuile aux olives, confit de figues 15 €
Figu'olives : roasted figs with olive oil, honey, lemon juice, crusty olives biscuit, fig confit

Dessert des 10 ans 16 €
10 years anniversary cake

Instants sucrés 18 €
Sweet "petits-fours"

: Coup de cœur / *Guest's favourite*
: Arcibiobon plat légumier / *Vegeterian 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.