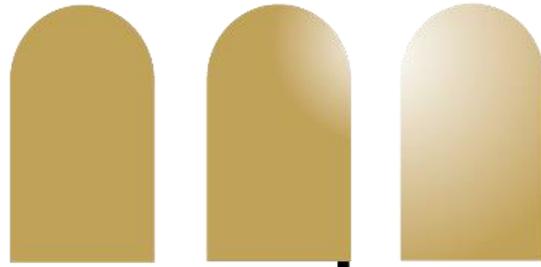


les



fenêtres

B R A S S E R I E

## ENTREES

Pissaladière aux sardines et anchois, confit d'oignons  
24

Pressé de foie gras maison, chutney de figues au poivre de Java  
25

Saint-Jacques gratinées, brunoise de panais vanille, clémentine  
28

Tartare de bœuf à l'asiatique, jaune d'œuf confit  
25

Aubergine confite, baba ganoush, tuile de sésame **V**  
22

## PLATS

Pièce du boucher, sauce béarnaise, frites maison  
44

Caillette de blettes et céleri, velouté de maïs **V**  
29

Filet de loup, aïoli à la patate douce, artichauts à la barigoule  
41

Gnocchis de Matthieu Angioni, crème et copeaux de truffe  
39

Noix de Saint Jacques snackées, légumes d'automne  
39

Fricassée de volaille aux champignons, riz camarguais, noisettes  
39

## DESSERTS

La sélection de fromage par Benoît Lemarié  
15

Dessert des 10 ans  
16

Moelleux aux marrons, clémentines de Corse confites et glace au rhum **V**  
15

Poire Belle-Hélène  
15

Tarte noisette & café, glace à la noisette  
15

Instants sucrés des Fenêtres  
18

## STARTERS

- Pissaladiere with sardines and anchovies, onion confit  
24
- Pressed homemade foie gras, fig chutney with Java pepper  
25
- Gratinated scallops, vanilla parsnip brunoise, clementine  
28
- Asian beef tartare, candied egg yolk  
25
- Candied eggplant, baba ganoush, sesame tile **V**  
22

## MAIN COURSES

- Butcher's cut, béarnaise sauce, homemade fries  
44
- Chard and celery curd, corn velouté **V**  
29
- Sea bass fillet, sweet potato aioli, barigoule artichokes  
41
- Gnocchi from Matthieu Angioni, cream and truffle shavings  
39
- Snacked scallops, autumn vegetables  
39
- Poultry fricassee with mushrooms, Camargue rice, hazelnuts  
39

## DESSERTS

- The cheese selection by Benoît Lemarié  
15
- Dessert for 10<sup>th</sup> anniversary  
16
- Chestnut cake, candied Corsican clementines and rum ice cream **V**  
15
- Pear Belle-Hélène  
15
- Hazelnut & coffee tart, hazelnut ice cream  
15
- Sweet moment's Les Fenêtres  
18