



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. Cette carte est réduite, compte tenu du contexte, mais j'y ai mis à l'honneur les produits de saison et nos producteurs locaux.

Quoi de plus évident après ce que nous avons vécu, 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.

It's a reduced menu, given the context, but I've highlighted seasonal products and our local producers, and what could be more obvious after what we've been through, than 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

 Fleurs de courgettes à la caponata, câpres frits 16 €

Zucchini flowers with caponata and fried capers

Gaspacho de tomates noires, Burrata crémeuse à l'huile d'olive 18 €

Black tomatoes gazpacho, creamy Burrata in olive oil


♥ Pissaladière aux anchois et sardines marinés, confiture d'oignons 19 €

Pissaladiere with marinated anchovies and sardines, onion jam

À SUIVRE - MAIN COURSE

Burger BLT provençal, Basilic, Lard, Tomate, condiment tapenade 21 €

Provençal BLT burger, basil, bacon, tomato, tapenade condiment

 Petits farcis, salade de roquette, (végétariens ou à la viande) 28€

Provençal stuffed vegetables, rocket salad (vegetarian or with meat)

♥ Rouget poêlés, Polenta harissa-grenade 36 €

Pan-cooked mullet, harissa & pomegranate polenta

Brasero Mer 13€ les 100gr ou Brasero Terre 12€ les 100gr

Seafood grill 13€ per 100gr or Meat grill 12€ per 100gr

DESSERT - IN FINE

Pavlova aux fruits rouges 13 €

Pavlova with red fruits

♥ Riz au lait à la vanille, noisettes caramélisées 11 €

Vanilla rice pudding and caramelised hazelnuts

Tarte aux fruits de saison 12 €

Seasonal fruit tart

Instantés sucrés 13 €

Sugary moment

Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié 15 €

Selection of mature cheeses by Benoit Lemarié

♥ : Coup de cœur / Guest's favourite



: Arcibiobon plat légumier / Organically delicious

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.