

# 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 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*


# à la carte

## POUR DÉBUTER - STARTER

- Pissaladière aux sardines et anchois, confit d'oignons, chips d'ail et câpres frits 23 €  
Pissaladiere with marinated anchovies and sardines, onion jam, fried garlic and caper crisps
- Gaspacho de tomates, pain à l'ail et jambon 20 €  
Tomato gazpacho, garlic bread and ham
-  Fleurs de courgettes farcies au caviar d'aubergines et pistaches , vinaigrette au zaatar 21 €  
Zucchini flowers stuffed with eggplant caviar and pistachios , zaatar vinaigrette
-  Cœufs Mimosa à la poutargue & harissa 21 €  
Mimosa eggs with bottarga & harissa
- Crumble de loup aux agrumes 25 €  
Sea bass and citrus crumble



 : 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.

# à la carte

## À SUIVRE - MAIN COURSE

Cheeseburger au bacon et cheddar, coeurs de sucrine 29 €  
Bacon and cheddar cheeseburger with sucrine hearts

Volaille d'Alice, tatin d'oignons et beurre d'herbes 36 €  
Alice's chicken, onion tatin and herb butter

Pièce de bœuf sauce béarnaise et frites 39 €  
Piece of beef with Bearnaise sauce and French fries

♥ Saint Pierre au basilic et pistou de courgette 49 €  
St Pierre with basil and zucchini pistou

Homard européen grillé, jus corail marjolaine, petits farcis iodés 61 €  
Grilled european lobster, marjoram coral juice, iodized stuffed vegetables

## BRASERO - GRILL

Veillez consulter les ardoises pour les suggestions du jour et les tarifs  
Please see the slates for daily suggestions and prices

Belles pièces de notre pêche locale et variation bouchère  
Beautiful pieces of our local fishery and butcher variation




♥ : Coup de cœur / Guest's favourite

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 - IN FINE

 **Sablé aux fruits de saison, glace à l'amande (vegan)** 15 €  
Seasonal fruit shortbread with almond ice cream (vegan)

**Tarte à la rhubarbe et framboises** 14 €  
Rhubarb and raspberry tart



**Saint Honoré** 13 €  
Saint Honoré

 **Citron Givré** 13 €  
Frosty Lemon

**Instants sucrés** 13 €  
Sugary moment

**Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié** 15 €  
Selection of mature cheeses by Benoît 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.*



Alcyone

# alcyone

R E S T A U R A N T

**Chef Lionel Levy**  
 Une étoile Michelin  
*One Michelin star*

Réouverture prochaine  
*Reopening soon*

Du mardi au samedi : 19h30 à 22h00  
*Tuesday to Saturday: 7:30pm to 10pm*



Le Capian



Cocktails en terrasse

# CAPIAN

B A R

Du mardi au jeudi de 14h à 23h  
 Vendredi et samedi de 12h à 23h

*(Horaires susceptibles de changer en fonction des mesures gouvernementales en cours)*

**Tuesday to Thursday from 2pm to 11pm**  
**Friday & Saturday from 12pm to 11pm**

*(Schedules subject to change depending on current government measures)*



BBQ Chic



lbrunCh

# les fenêtres

RESTAURANT

Les événements de la Brasserie

## BBQ CHIC

Reprise des soirées BBQ Chic ! (à partir du 10 juin 2021)  
 Tous les jeudi soir dès 19h

*Our BBQ Chic are back! (from June, 10th 2021)*  
*Every Thursday evening from 7pm*



Tous les dimanche : 12h30 à 15h  
**On Sunday: 12:30pm to 3pm**