



Les créateurs de notre concept  
*Our concept's creators*



*Carole & Imad*

Hébé, fille de Zeus et d'Héra, avait pour rôle dans la mythologie grecque de servir le nectar aux dieux pour garder leur jeunesse éternelle. Aujourd'hui, HÉBÉ, c'est surtout l'histoire d'une famille de restaurateurs ouvrant une nouvelle table destinée à plaire à tous les épiciurens dans une ambiance de partage et de convivialité autour d'une cuisine inventive et de saison.

*In Greek mythology, Hebe is Zeus's and Hera's daughter, serving nectar to the gods so that they can keep their eternal youth. Nowadays, HEBE is mostly the story of passionate restaurateurs aiming to please all epicureans with an inventive and seasonal cuisine based on dishes to be shared in a cosy and friendly atmosphere.*



Notre carte est conçue par nos chefs, **Michel Portos**, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012, et **Ramzi Samar**

Plats bistronomiques à partager ou pas

## ENTRÉES

	Prix TTC
Fleurs de courgette (vegan)	21
Poireaux (végétarian)	21
Colin	23
Foie gras	27

## PLATS

Lentilles (vegan)	corail à la cardamome façon risotto, avocat brûlé, citron, pousses fraîches	26
Petits pois (végétarian)	en falafels, coulis menthe, piquillos, féta, salade de petits pois et crudités	26
Daurade	filet grillé, chou vert, roquette, gel pomelos, anchoïade, pamplemousse	34
Bar	filet snacké, duo d'asperges vertes et blanches, carambole, espuma citron	42
Canette	filet rôti, mousseline carotte, gel tonka, caramel d'ananas au soja, ananas	39
Pluma	de porc grillée, oignons aux épices, haricots verts, polenta croustillante, jus de veau à la rhubarbe	42

<u>ACCOMPAGNEMENT</u>	mousseline de carotte ou oignons nouveaux avec paprika et cumin	8
-----------------------	---	---

## DESSERTS ET FROMAGE

Citron	jaune crémeux, citron noir confit, menthe, cake noisette, glace thé matcha	16
Chocolat	en choux craquelin, cacao, crémeux chocolat, agrumes, praliné, gianduja	16
Rhubarbe (vegan, sans gluten)	au jus d'hibiscus, crumble sarrasin, crème vanillée, pistache sablée, gingembre	16
Duo de fromages	chèvre frais en siphon, comté en copeaux, chutney de légumes, roquette	19

(Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)

Menu dégustation pour deux	2 entrées + 3 plats + 1 dessert ou 1 entrée + 3 plats + 2 desserts	74 euros par personne
----------------------------	--	-----------------------

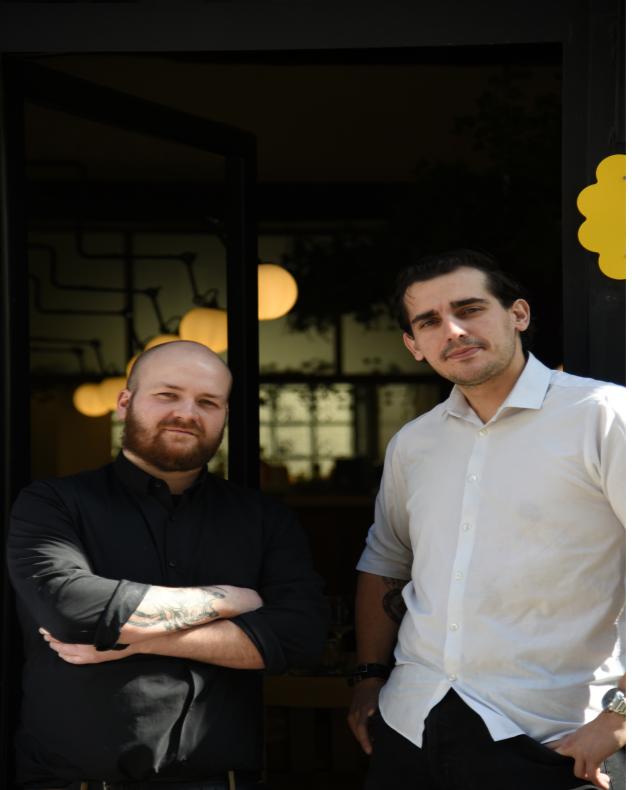
Menu dégustation pour trois	3 entrées + 4 plats + 3 desserts ou 2 entrées + 5 plats + 2 desserts	74 euros par personne
-----------------------------	--	-----------------------

Menu végétarien ou vegan	1 entrée veg + 1 plat veg + 1 accompagnement + 1 dessert ou fromage	59€
--------------------------	---	-----

**Notre équipe / Our team**



Notre chef Ramzi



Vincent et Théo

Quand un menu dégustation est commandé, toute la table passe aux menus. Les quantités sont les mêmes, en plat et en menu.  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs.  
Prix en euros, service compris.



### Notre chef consultant

*Our consultant chef*



Notre chef Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012 par le guide Gault & Millau, met un point d'honneur à la cuisine française d'Hébé en favorisant les saveurs méditerranéennes. Les plats sont audacieux tout en restant simples et goûteux. Chaque saison, Michel renouvelle notre carte en élaborant des recettes aux inspirations du Sud, qui lui ressemblent. Vous trouverez chez nous des assiettes modernes et gourmandes, qui allient fraîcheur et qualité.

*Our chef Michel Portos, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012 by the Gault & Millau guide, creates Hébé's menu by cherishing the exquisite French cuisine while combining Mediterranean flavors and aromas. The meals are audacious while staying simple and tasty. Each season, Michel renews our menu by elaborating recipes with south inspirations that resemble us. At our restaurant you will find modern and gourmet meals that mix quality and freshness.*

### Menu Hébé Gourmet

I entrée + I plat + I dessert  
*I starter + I main dish + I dessert*

62€

#### ENTRÉES / STARTERS

Poireaux (vegan)  
Leeks (vegetarian)

grillés, crème d'ail et de brocolis, potage Parmentier, chips de grenaille  
*grilled, garlic and broccoli cream, Parmentier soup, potato crisps*

Fleurs de courgette (vegan)  
Zucchini flowers (vegan)

rôties au miel, crème de courgette au curry, concombre, noix de cajou  
*roasted with honey, zucchini cream with curry, cucumber, cashew nuts*

#### PLATS / MAIN DISHES

Daurade  
Sea bream

filet grillé, chou vert, roquette, gel pomelos, anchoïade, pamplemousse  
*grilled fillet, green cabbage, arugula, grapefruit gel, anchovy cream*

Canette  
Duck

filet rôti, mousseline de carotte, gel tonka, caramel d'ananas au soja, ananas  
*roasted fillet, carrot mousseline, tonka gel, pineapple caramel with soy, pineapple*

#### DESSERTS

Citron  
Lemon

jaune crémeux, citron noir confit, menthe, cake noisette, glace thé matcha  
*cream, black lemon confit, mint, hazelnut cake, matcha ice cream*

Chocolat  
Chocolate

en choux craquelé, cacao, crémeux chocolat noir, agrumes, praliné, gianduja  
*in crispy puffs, cocoa, dark chocolate cream, citrus fruits, praline, gianduja*



Our menu is created by our chefs, **Michel Portos**, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012, and **Ramzi Samar**

Our dishes can be shared

## STARTERS

		Price
Zucchini flowers (vegan)	roasted with honey, zucchini cream with curry, cucumber, cashew nuts	21
Leeks (vegetarian)	grilled, garlic and broccoli cream, Parmentier soup, potato crisps	21
Hake	fish cakes, red onions, guacamole gel, tartare sauce	23
Foie gras	pan-fried escalope, strawberry in 3 textures, pistachio, basil, crispy filo	27

## MAIN DISHES

Lentils (vegan)	the red variety, risotto style, cardamom, smoked avocado, lemon, herbs	26
Green peas (vegetarian)	falafel, mint coulis, piquillos, feta, green peas salad	26
Sea bream	grilled fillet, green cabbage, arugula, grapefruit gel, anchovy cream	34
Sea bass	fillet, green and white asparagus, carambola, lemon espuma	42
Pork pluma	grilled, spiced up onions, green beans, crispy polenta, veal jus with rhubarb	42
Duck	roasted fillet, carrot mousseline, tonka gel, pineapple caramel with soy, fresh pineapple	39

<u>SIDE</u>	carrot mousseline or spring onions with paprika and cumin	8
-------------	---	---

## DESSERTS AND CHEESE

Lemon	cream, black lemon confit, mint, hazelnut cake, matcha ice cream	16
Chocolate	crispy puffs, cocoa, dark chocolate cream, citrus fruits, praline, gianduja	16
Rhubarb (vegan, gluten-free)	with hibiscus juice, buckwheat crumble, vanilla cream, pistachio, ginger	16
Cheese combo	fresh goat cheese cream, finely shaved comté, vegetables chutney, arugula <i>(Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)</i>	19

Tasting menu for two 148 euros	2 starters + 3 main dishes + 1 dessert or 1 starter + 3 main dishes + 2 desserts	74 euros per person
-----------------------------------	---	---------------------

Tasting menu for three 222 euros	3 starters + 4 main dishes + 3 desserts or 2 starters + 5 main dishes + 2 desserts	74 euros per person
-------------------------------------	---	---------------------

Vegetarian or vegan menu	1 veg starter + 1 veg main + 1 side + 1 dessert or cheese	59€
--------------------------	---	-----



If a tasting menu is ordered, all the table is on menus. Quantities are the same, whether in a dish or in a menu.

The list of allergens is available upon request.

Prices are in euros and include all taxes and service charge.