



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 épicuriens 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 concept est basé sur différents menus : menus dégustation à partager ou bien menus individuels Gourmet ou végétarien / végétan. Le plus important est que vous composez vous-mêmes vos menus en choisissant librement tous vos plats de la carte principale.

Nos portions sont les mêmes, en plat individuel ou dans un menu.

Pour 2 personnes, nos menus dégustation en 6 services 148€ (74€ par personne)

Au choix 1 entrée + 3 plats + 2 desserts ou 2 entrées + 3 plats + 1 dessert

Pour 3 personnes, nos menus dégustation en 9 ou 10 services 222€ (74€ par personne)

Au choix 3 entrées + 4 plats + 3 desserts ou 2 entrées + 5 plats + 2 desserts

Menu Gourmet individuel 69€

Au choix 1 entrée + 1 plat + 1 dessert ou 1 fromage

Menu végétarien ou végétan individuel 63€

Au choix 1 entrée vég + 1 plat vég + 1 accompagnement + 1 dessert ou fromage

Quand un menu dégustation est commandé, toute la table passe aux menus. Pour plus de plaisir et une bien meilleure expérience, nous recommandons fortement nos menus dégustation. Néanmoins, pour les petites faims, le choix libre d'un plat de la carte principale est tout à fait possible.



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

Plats bistrologiques à partager ou pas

### ENTRÉES

|                                 |                                                                                |    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Petits pois ( <i>végan</i> )    | en salade fraîche, maïs grillé, pickles de poivron rouge, tuiles croquantes    | 19 |
| Artichaut ( <i>végétarien</i> ) | braisé au jus de raisin, noix de pécan, chantilly féta, chips d'artichaut      | 20 |
| Thon                            | en tartare, au couteau, riz croustillant au saté, sriracha, wasabi, cacahuètes | 24 |
| Filet de bœuf                   | mariné et en tataki, shiso rouge, rhubarbe, vinaigrette à la betterave réduite | 23 |

### PLATS

|                               |                                                                                  |    |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Aubergine ( <i>végan</i> )    | confite, ketchup de poivron rouge, quinoa, pickles, radis                        | 26 |
| Risotto ( <i>végétarien</i> ) | d'orzo à la crème d'ail, portobello, chapelure persillée, nougatine de noisettes | 27 |
| Cabillaud                     | confit, mousseline de brocoli, citron vert, chorizo, grenade, broccolini grillé  | 34 |
| Bar                           | filet rôti, asperges marinées et acidulées, passion, carottes, fumet de poisson  | 44 |
| Poulpe                        | snacké, abricot en 2 textures, ail noir-dashi, sablé parmesan, jus de poulpe     | 42 |
| Canette                       | filet rôti, crème de fenouil aux olives, agrumes, jus de veau à la clémentine    | 38 |
| Agneau                        | côtelettes grillées, déclinaison de courgettes, jus de veau au raisin sec        | 40 |
| Filet de bœuf                 | Angus rôti, oignon fondant farci, cébette, patate douce grillée, chimichurri     | 45 |

### ACCOMPAGNEMENTS

|                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------|---|
| crème de brocoli au citron vert avec condiment chorizo grenade | 6 |
| pommes de terre grenaille avec champignons boutons rôtis       | 6 |

### DESSERTS ET FROMAGE

|                                          |                                                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Citron                                   | crémeux, kalamansi, maïs en 2 textures, pralin popcorn, sorbet passion                                                                                             | 16 |
| Chocolat                                 | noir crémeux, chantilly, praliné sésame, sablé fleur de sel, glace sésame noir                                                                                     | 16 |
| Fraises<br>( <i>végan, sans gluten</i> ) | en salade fraîche, gel basilic, gingembre confit, amandes sablées, nage<br>verveine, sorbet fraise                                                                 | 16 |
| Duo de fromages                          | fourme d'Ambert et brie de Meaux au miel et zaatar, guacamole de kiwi,<br>pousses de moutarde<br>( <i>Fromages de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i> ) | 19 |

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à Théo ou Paula

Prix en euros, service compris

## ENGLISH MENU

*Our concept is based on different menus: tasting menus to share or individual menus such as the Gourmet menu or the vegetarian / vegan menu. The most important criterion is that you compose your own menus by choosing the dishes that you like from the main menu.*

*Our portions are the same, whether for an individual dish or in a menu.*

*For 2 guests, our tasting menu in 6 courses to share      148€      (74€ per person)  
1 starter + 3 main dishes + 2 desserts    or    2 starters + 3 main dishes + 1 dessert*

*For 3 guests, our tasting menus in 9 or 10 courses to share      222€      (74€ per person)  
3 starters + 4 main dishes + 3 desserts      or    2 starters + 5 main dishes + 2 desserts*

*Individual Gourmet menu 69€  
1 starter + 1 main dish + 1 dessert or 1 cheese*

*Individual vegetarian or vegan menu 63€  
1 veg starter + 1 veg main dish + 1 side + 1 dessert or cheese*

*When a tasting menu is ordered in a group, the rest of the group needs to order also menus. For more pleasure and a much better experience, we highly recommend our tasting menus. However, guests with small appetites can also of course choose their own dish from the main menu.*



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

|                                 |                                                                        |    |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----|
| Green peas ( <i>vegan</i> )     | fresh salad, grilled corn, red pepper pickles, apple crisps            | 19 |
| Artichoke ( <i>vegetarian</i> ) | braised with grape juice, pecan nuts, feta Chantilly, artichoke crisps | 20 |
| Tuna                            | knife cut tartare, crispy rice with satay, sriracha, wasabi, peanuts   | 24 |
| Beef fillet                     | marinated and tataki style, red shiso, rhubarb, beetroot vinaigrette   | 23 |

### MAIN DISHES

|                               |                                                                                   |    |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Eggplant ( <i>vegan</i> )     | confit, red pepper ketchup, quinoa, pickles, radish                               | 26 |
| Risotto ( <i>vegetarian</i> ) | of orzo, garlic cream, portobello mushrooms, parsley breadcrumbs, hazelnut        | 27 |
| Cod                           | confit, broccoli mousseline, lime, chorizo, pomegranate, grilled broccoli         | 34 |
| Sea bass                      | roasted fillet, marinated sour asparagus, passion fruit, carrots, fish stock      | 44 |
| Octopus                       | lightly seared, apricot in 2 textures, black garlic-dashi, parmesan sable, jus    | 42 |
| Duck                          | roasted fillet, fennel cream with olives, citrus fruits, veal jus with clementine | 38 |
| Lamb                          | grilled chops, zucchini in different textures, veal jus with dried raisins        | 40 |
| Angus beef fillet             | roasted, stuffed fondant onion, scallion, grilled sweet potato, chimichurri       | 45 |

### SIDES

|                                                            |   |
|------------------------------------------------------------|---|
| broccoli cream with lime and chorizo pomegranate condiment | 6 |
| walnut-sized potatoes with roasted button mushrooms        | 6 |

### DESSERTS & CHEESE

|                                             |                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lemon                                       | cream, calamansi, corn in 2 textures, popcorn praline, passion sorbet                                                                                         | 16 |
| Chocolate                                   | cream, chantilly, sesame praline, shortbread biscuit with fleur de sel, black sesame ice cream                                                                | 16 |
| Strawberry<br>( <i>vegan, gluten-free</i> ) | in a fresh salad, basil gel, ginger confit, roasted almonds, verbena broth, strawberry sorbet                                                                 | 16 |
| Cheese combo                                | fourme d'Ambert and brie de Meaux with honey and zaatar, kiwi guacamole, mustard sprouts<br>( <i>Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i> ) | 19 |

If needed, please ask Theo or Paula for the allergens' list

Prices are in euros and include all taxes and service charge

Notre équipe  
*Our team*



Ramzi, Théo, Christophe et Paula

Les créateurs  
*The creators*



Carole et Imad



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 collabore avec notre chef Ramzi et nous conseille pour le renouvellement de notre carte avec des recettes aux inspirations du Sud. Chez nous, vous trouverez des assiettes modernes et gourmandes, qui allient fraîcheur et qualité.

Notre chef Ramzi nous a rejoints en tant qu'apprenti juste quelques semaines après l'ouverture d'Hébé en 2018. Dès le début, Ramzi a fait preuve d'un engagement solide et d'une discipline hors pair. Plus de six ans après le début de cette magnifique aventure, la passion de Ramzi pour le concept et l'identité de notre propre cuisine demeure intacte. Son ambition et sa volonté d'évoluer n'ont pas de limites. Avec calme, patience et sang-froid, Ramzi a su affronter et surmonter toutes les épreuves et tous les défis. Nous sommes infiniment fiers de l'avoir à nos côtés et de partager avec nos convives l'excellence et la créativité de ses menus.

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

*Our chef Ramzi joined us as an apprentice just a few weeks after opening Hébé in 2018. Right from the beginning of this magnificent adventure, Ramzi showed unwavering devotion and outstanding discipline. To this day, his passion for the identity and the concept of our cuisine remains intact. His ambition and his strong will to continue to evolve have no limit. With his calm and patient personality, Ramzi succeeded in confronting and overcoming all challenges. We are extremely proud to have him by our side and to share with our guests the amazing creativity of his menus.*