



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, Ramzi Samar et Michel Portos, doublement étoilé
et Cuisinier de l'année en 2012
Plats bistro-bonomiques à partager ou pas

ENTRÉES

Carottes (<i>vegan</i>)	rôties, crémeux cajou, agrumes fumés et frais, kalamansi, gel gingembre	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
Tartare de bœuf	au couteau, tomate confite, houmous, pignons, mélasse de grenade	23

PLATS

Courgette (<i>vegan</i>)	farci, ail, crème de soja, noisettes, courgettes croquantes, huile de persil	26
Risotto (<i>végétarien</i>)	d'orzo à la crème d'ail, portobello, chapelure persillée, nougatine de noisettes	27
Lieu noir	confit, artichaut en crème et poivrade farci aux moules, Granny Smith, pistache, graines de moutarde, beurre blanc tranché à l'huile de livèche	30
Bar	filet rôti, haricot vert grillé, passion, citron vert, fumet de poisson	44
Poulpe	snacké, prune en 2 textures, ail noir-dashi, sablé parmesan, jus de poulpe	42
Canette	filet rôti, boulgour, oignons, basilic thaï, mangue au zaatar, caramel de miso	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

boulgour condimenté, confit d'oignons, pistache, graines de moutarde	6
pommes de terre grenaille avec champignons boutons rôtis	6

DESSERTS ET FROMAGE

Dattes et sablé	à la rose, insert kalamansi, crème labné fleur d'oranger, glace crème de lait	16
Chocolat	noir crémeux, chantilly, praliné sésame, sablé fleur de sel, glace sésame noir	16
Pomme rôtie (<i>vegan, sans gluten</i>)	façon tatin, tuile noisette, crème cajou vanille, pomme brûlée aux épices, Granny Smith, sorbet passion	16
Duo de fromages	comté et chèvre frais, salade de fenouil et courgette acidulés, pêche, noix de pécan (<i>Fromages de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>)	19

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à Théo et Clhoé

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, Ramzi Samar and Michel Portos, a two Michelin-star chef
and Chef of the Year in 2012
Our dishes can be shared

STARTERS

Carrots (<i>vegan</i>)	roasted, cashew cream, fresh and smoked citrus fruits, calamansi, ginger	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 tartar	with tomato confite, hummus, pine nuts, pomegranate molasse	23

MAIN DISHES

Zucchini (<i>vegan</i>)	stuffed with mint and lime, soy cream, hazelnut, parsley olive oil	26
Risotto (<i>vegetarian</i>)	of orzo, garlic cream, portobello mushrooms, parsley breadcrumbs, hazelnut	27
Coalfish	confit, artichoke cream and stuffed poivrade with mussels, Granny Smith, pistachio, mustard seeds, beurre blanc sauce with lovage olive oil	30
Sea bass	roasted fillet, grilled green beans, passion fruit, lime, fish stock	44
Octopus	lightly seared, plum in 2 textures, black garlic-dashi, parmesan sable, jus	42
Duck	roasted fillet, bulgur, onions, Thai basil, mango with zaatar, miso caramel	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

seasoned bulgur, onions confit, pistachio, mustard grains	6
walnut-sized potatoes with roasted button mushrooms	6

DESSERTS & CHEESE

Date and shortbread	with rose water, calamansi, orange blossom labné cream, milk ice cream	16
Chocolate	cream, chantilly, sesame praline, shortbread biscuit with fleur de sel, black sesame ice cream	16
Tatin-style apple (<i>vegan, gluten-free</i>)	roasted, hazelnut tuile, vanilla cashew cream, spiced brûléed apple, Granny Smith, passion fruit sorbet	16
Cheese combo	comté and fresh goat cheese, sour fennel and zucchini salad, peach, pecan nuts (<i>Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France</i>)	19

Please don't hesitate to ask Theo or Clhoé for the allergens' list
Prices are in euros and include all taxes and service charge

Notre équipe
Our team

Ramzi et Théo



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 confronter 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.