



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 / végan. 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 végan 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, Sarah Edouard 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
Asperges (<i>végétarien</i>)	blanches, pesto de roquette, mayonnaise aux agrumes, crème de féta	18
Truite	en gravlax, ketchup de betterave, mûre, pickles d'oignons rouges, chips d'ail	24
Veau	comme un vitello tonnato, haddock, oignons nouveaux, pickles d'ail, câpres à queue, cébette thaï	23

PLATS

Céleri (<i>vegan</i>)	en ravioles, truffe, consommé au kombu royal, pickles de shimeji	26
Risotto (<i>végétarien</i>)	de petit épeautre à la crème d'Isigny, petits pois, émulsion persillade, salicorne, noisette	27
Lieu noir	rôti, mousseline de chou-fleur caramélisé au tahini, condiment fenouil citron confit et cacahuète, fumet à la feuille de combava et gingembre	30
Dorade	royale grillée, broccolini sauté au soja, kiwi, yaourt grec au citron	44
Poulpe	grillé, piperade, patate douce, sablé olives noires, jus de poulpe à la gallega	42
Canette	filet rôti, boulgour, oignons, basilic thaï, mangue au zaatar, caramel de miso	38
Agneau	épaule roulée et farcie aux abricots secs, gingembre, miel, zaatar, mousseline de carotte, pickles de navet, jus de braisage	40
Bavette de bœuf	Black Angus, pak choï braisé, menthe, espuma paloise, jus corsé	45

ACCOMPAGNEMENTS

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

DESSERTS ET FROMAGE

Avocat	crémeux, espuma de lait fermenté à l'eau de rose, sablé à la pistache, vinaigrette huile d'olive et miel	16
Chocolat	en ganache à la cardamome, financier, cacahuètes caramélisées et en glace	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	Ossau-Iraty et Brie de Meaux, gel de goyave rose, compotée de banane plantain au muscovado, mesclun (<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, Sarah Edouard 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
White asparagus <i>(vegetarian)</i>	with arugula pesto, citrus mayonnaise, feta cream	18
Trout	gravlax, beetroot ketchup, blackberry, pickled red onions, garlic crisps	24
Veal	like a vitello tonnato, haddock, spring onions, pickled garlic, caper berries, Thai spring onion	23

MAIN DISHES

Celery <i>(vegan)</i>	ravioli, truffle, royal kombu consommé, shimeji pickles	26
Risotto <i>(vegetarian)</i>	of spelt with Isigny cream, green peas, parsley emulsion, samphire, hazelnut	27
Coalfish	fillet, purée of caramelized cauliflower with tahini, fennel, lemon confit and peanut condiment, kaffir lime and ginger fish broth	30
Gilthead sea bream	grilled, sautéed broccolini in soy sauce, kiwi, lemon Greek yogurt	44
Octopus	grilled, piperade, sweet potato, black olive sablé, Galician-style octopus jus	42
Duck	roasted fillet, bulgur, onions, Thai basil, mango with zaatar, miso caramel	38
Lamb	rolled shoulder stuffed with dried apricots, ginger, honey, zaatar, carrot mousseline, pickled turnip, braising jus	40
Black Angus flank steak	with braised pak choi, mint, Paloise espuma, reduced rich beef jus	45

SIDES

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

DESSERTS & CHEESE

Avocado	cream, rosewater-fermented milk espuma, pistachio shortbread, olive oil and honey vinaigrette	16
Chocolate	cardamom ganache, financier cake, caramelized and ice cream peanuts	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	Ossau-Iraty and Brie de Meaux, pink guava gelée, muscovado plantain compote, mesclun salad <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 taxes and service charge

Notre équipe
Our team

Sarah 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 cheffe Sarah 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 cheffe Sarah fait preuve d'un engagement solide et d'une discipline hors pair. Elle est passionnée par le concept et l'identité de notre propre cuisine. Son ambition et sa volonté d'évoluer n'ont pas de limites. Avec calme, patience et sang-froid, Sarah réussit à confronter et surmonter toutes les épreuves et tous les défis au quotidien. 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 Sarah 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 Sarah shows unwavering devotion and outstanding discipline. She is passionate about the identity and the concept of our cuisine. Her ambition and her strong will to continue to evolve have no limit. With her calm and patient personality, Sarah succeeds in confronting and overcoming all challenges on a daily basis. We are extremely proud to have her by our side and to share with our guests the amazing creativity of her menus.