



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 notre cheffe, Sarah Edouard
Plats bistro-bonomiques à partager ou pas

ENTRÉES

Tomate (<i>vegan</i>)	à l'ancienne grillée, ail, huile de menthe, pistache, granité d'arak, eau de tomate anisée	19
Courgette (<i>végétarien</i>)	grillée, burrata, condiment au vinaigre balsamique et aneth, pickles d'abricot	18
Espadon	en ceviche, fruit de la passion, gingembre, jalapenos, maïs frit	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
Gnocchis (<i>végétarien</i>)	snackés, haricots verts, chou-fleur en pickles, crème d'ail confit, crème d'ail noir au gingembre	27
Maigre	à la plancha, guacamole de brocoli, tartare d'algues et huîtres, fumet à la carambole, romanesco en pickles	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
Suprême de volaille	fermière label rouge rôti, sauce chien, condiment au tamarin, riz croustillant au colombo	38
Pluma de porc ibérique	grillée, aubergine, condiment thaï au concombre, miso, jus de viande à la citronnelle et kombawa	40
Bavette de bœuf	Black Angus, pak choï braisé, menthe, espuma paloise, jus corsé	45

ACCOMPAGNEMENTS

Aubergine grillée avec miso, roquette, sésame noir et grenade	6
Pommes de terre grenaille rôties et beurre persillade	6
Mesclun avec vinaigrette thaï, pickles de graines de moutarde et oignons frits	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
Fraise (<i>vegan, sans gluten</i>)	en déclinaisons, crème montée, crumble d'amandes, praline d'amandes	16
Duo de fromages	Pélardon et tomme au fenugrec, compotée de figues au balsamique et miel à l'estragon (Fromages de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)	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 head chef Sarah Edouard

Our dishes can be shared

STARTERS

Tomato (<i>vegan</i>)	heirloom variety grilled, garlic, mint oil, pistachio, arak granita, anise-infused tomato water	19
Zucchini (<i>vegetarian</i>)	grilled, burrata, balsamic vinegar and dill condiment, pickled apricot	18
Swordfish	ceviche, passion fruit, ginger, jalapeños, crispy corn	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
Gnocchi (<i>vegetarian</i>)	pan-seared, green beans, pickled cauliflower, confit garlic cream, black garlic and ginger cream	27
Meagre	plancha-grilled fillet, broccoli guacamole, seaweed and oyster tartare, star fruit fish velouté, pickled Romanesco cauliflower	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
Chicken	roasted Label Rouge free-range breast, sauce chien, tamarind condiment, crispy Colombo-spiced rice	38
Iberian pork pluma	grilled, eggplant, Thai cucumber relish, miso, meat jus infused with lemongrass and makrut lime	40
Black Angus flank steak	with braised pak choi, mint, Paloise espuma, reduced rich beef jus	45

SIDES

Grilled eggplant with miso, arugula, black sesame, and pomegranate	6
Roasted baby potatoes with parsley-garlic butter	6
Mixed greens with Thai vinaigrette, pickled mustard seeds and crispy fried onions	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
Strawberry (<i>vegan, gluten-free</i>)	in various textures, whipped cream, almond crumble and praline	16
Cheese combo	pélardon and fenugreek tomme cheese, fig compote with balsamic vinegar and tarragon honey (<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 consultant 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 consultant 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.