

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 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 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

		Prix TTC
Melon (vegan)	en gaspacho au paprika fumé, billes de melon frais, riz croustillant, pécan	18
Tomate (végétarien)	Marmande marinée, crème Green Zebra, burrata, ail noir, noisettes	19
Colin	en boulettes façon accras, oignons rouges, gel guacamole, sauce tartare	23
Langue de bœuf	façon pastrami, houmous de carottes, chimichurri, pickles de chou rouge	22

PLATS

Carottes (vegan)	confites aux agrumes, sauce tofu au cumin, orange, citron, gel pomelos	24
Gnocchis (végétarien)	frits, courgette grillée au citron, pesto de roquette, vieille mimolette	26
Daurade	filet grillé, chou vert, roquette, gel pomelos, anchoïade, pamplemousse	34
Poulpe	snacké à la plancha, confit de fenouil, pastèque au pastis, tarama de poulpe	42
Canette	filet rôti, mousseline carotte, gel tonka, caramel d'ananas au soja, ananas	39
Boeuf	filet Angus grillé, oignons moutardés, salade de pois chiche, raifort, jus de veau corsé	43
Tartare de filet de boeuf Angus	avec piquillos, maïs grillé, pickles d'oignons, mayonnaise épicée au miel, pomme paille	37

ACCOMPAGNEMENT

purée de carotte ou salade de pois chiche	7
---	---

DESSERTS ET FROMAGE

Citron	jaune crémeux, citron noir confit, menthe, cake noisette, glace thé matcha	16
Chocolat	tartelette cacao, sablé chocolat fleur de sel, praliné et siphon de maïs	16
Nectarine (vegan, sans gluten)	rôtie, nougatine et sauce amande, salade de nectarine, sorbet pêche de vigne	18
Duo de fromages	chèvre frais en siphon, comté en copeaux, chutney de légumes, roquette (Fromage de Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)	19

Menu dégustation pour deux 150 euros	2 entrées + 3 plats + 1 dessert ou 1 entrée + 3 plats + 2 desserts	75 euros par personne
--------------------------------------	---	-----------------------

Menu dégustation pour trois 225 euros	3 entrées + 4 plats + 3 desserts ou 2 entrées + 5 plats + 2 desserts	75 euros par personne
---------------------------------------	---	-----------------------

Menu végétarien ou vegan	1 entrée veg + 1 plat veg + 1 accompagnement + 1 dessert ou fromage	60€
--------------------------	---	-----

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 équipe
Our team



Notre chef Ramzi, Christophe, Raphaël, Sami et Rayyan



Notre responsable Théo et Paula

Nos chefs
Our chefs



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.

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.

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 cinq 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 Ramzi joined us as an apprentice just some 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.



Michel et Ramzi vous feront découvrir des associations subtiles et délicieuses qui vous pousseront à vouloir goûter tous nos plats.
Michel and Ramzi will make you discover astonishing associations and you will most probably want to taste the entire menu.



Menu Hébé Gourmet

I entrée + I plat + I dessert
I starter + I main dish + I dessert 63€

ENTRÉES / STARTERS

Melon (vegan)
Melon (vegan)

en gaspacho au paprika fumé, billes de melon frais, riz croustillant, pécan
gazpacho with smoked paprika, fresh melon, crispy rice, pecan nuts

Langue de boeuf
Beef tongue

façon pastrami, houmous de carottes, chimichurri, pickles de chou rouge
pastrami style, hummus of carrots, chimichurri, red cabbage pickles

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

tartelette cacao, sablé chocolat fleur de sel, praliné et siphon de maïs
tart, chocolate sablé with fleur de sel, praline and corn foam

*N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs / The list of allergens is available upon request
Prix en euros TTC et service compris / Prices are in euros and include all taxes and service charge*



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
Melon (<i>vegan</i>)	gazpacho with smoked paprika, fresh melon, crispy rice, pecan nuts	18
Tomato (<i>vegetarian</i>)	Marmande variety, green Zebra cream, burrata, black garlic, hazelnuts	19
Hake	fish cakes, red onions, guacamole gel, tartare sauce	23
Beef tongue	pastrami style, hummus of carrots, chimichurri, red cabbage pickles	22

MAIN DISHES

Carrots (<i>vegan</i>)	confit with citrus fruits, tofu sauce with cumin, orange, lemon, pomelo gel	24
Gnocchi (<i>vegetarian</i>)	fried, grilled zucchini with lemon, arugula pesto, mimolette cheese	26
Sea bream	grilled fillet, green cabbage, arugula, grapefruit gel, anchovy cream	34
Octopus	plancha-seared, fennel confit, watermelon with pastis, octopus tarama	42
Duck	roasted fillet, carrot mousseline, tonka gel, pineapple caramel with soy	39
Beef	grilled Angus fillet, onions with mustard, chick peas salad, horseradish, spiced up veal jus	43
Angus beef fillet tartare	with piquillos, grilled corn, pickled onions, mayonnaise with honey, crispy potato	37

SIDE

carrot purée or chick peas salad	7
----------------------------------	---

DESSERTS & CHEESE

Lemon	cream, black lemon confit, mint, hazelnut cake, matcha ice cream	16
Chocolate	tart, chocolate sablé with fleur de sel, praline and corn foam	16
Nectarine (<i>vegan, gluten-free</i>)	roasted, almond sauce and nougatine, nectarine salad, vine peach sorbet	18
Cheese combo	fresh goat cheese cream, finely shaved comté, vegetables chutney, arugula (Cheese from Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France)	19

Tasting menu for two 150 euros	2 starters + 3 main dishes + 1 dessert or 1 starter + 3 main dishes + 2 desserts	75 euros per person
Tasting menu for three 225 euros	3 starters + 4 main dishes + 3 desserts or 2 starters + 5 main dishes + 2 desserts	75 euros per person
Vegetarian or vegan menu	1 veg starter + 1 veg main + 1 side + 1 dessert or cheese	60€

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.

