



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, Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'année en 2012, et Ramzi Samar

Plats bistroonomiques à partager ou pas

ENTRÉES

Chou-fleur (<i>végan</i>)	en velouté citronné, frit, lustré aux deux sésames et en pickles	19
Poireaux (<i>végétarien</i>)	grillés, crème d'ail et de brocolis, potage Parmentier, chips de grenaille	20
Thon	en tartare, au couteau, riz croustillant au saté, sriracha, wasabi, cacahuètes	23
Volaille	en ravioles, échalote au ras el-hanout, abricot sec, bouillon oriental	22

PLATS

Quinoa (<i>végan</i>)	façon taboulé, carottes vichyssoises à l'orientale, sauce harira	25
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
Turbot	laqué au miso blanc, champignons, gingembre, brocoli-rave, sauce wakamé	44
Perche	façon blanquette, œufs de truite, grenailles, échalotes, fumet de poisson	29
Canette	filet rôti, crème de fenouil aux olives, agrumes, jus de veau à la clémentine	38
Bœuf	entrecôte Angus grillée, pomme de terre en bouchons, crème au thym, jus de veau acidulé	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

Mille-feuille	crémeux banane curry, chantilly café blanc, caramel, sorbet banane	19
Chocolat	noir crémeux, chantilly, praliné sésame, sablé fleur de sel, glace sésame noir	16
Tapioca (<i>végan, sans gluten</i>)	à la vanille et au lait de coco, ananas flambé au rhum, sorbet passion	16
Duo de fromages	fourme d'Ambert et brie de Meaux au miel et zaatar, guacamole de kiwi, pousses de moutarde (<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

Cauliflower (<i>vegan</i>)	lemony velouté, fried floret, coated in black and white sesame, pickles	19
Leeks (<i>vegetarian</i>)	grilled, garlic and broccoli cream, Parmentier soup, potato crisps	20
Tuna	knife cut tartare, crispy rice with satay, sriracha, wasabi, peanuts	23
Chicken	ravioli, shallot with ras el-hanout, dried apricots, oriental broth	22

MAIN DISHES

Quinoa (<i>vegan</i>)	taboulé style, vichyssoises carrots with an oriental twist, harira sauce	25
Risotto (<i>vegetarian</i>)	of orzo, garlic cream, portobello mushrooms, parsley breadcrumbs, hazelnut	27
Cod	confit, broccoli mousseline, lime, chorizo, pomegranate, grilled broccoli	34
Turbot	fillet coated with miso, mushrooms, ginger, broccoli rabe, wakame sauce	44
Perch	blanquette style, trout eggs, walnut-sized potatoes, shallots, fish stock	29
Duck	roasted fillet, fennel cream with olives, citrus fruits, veal jus with clementine	38
Beef	grilled Angus rib-eye, stuffed potato, cream with thyme, sour veal jus	45

SIDES

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

DESSERTS & CHEESE

Millefeuille	with banana and curry cream, café blanc chantilly, caramel, banana sorbet	19
Chocolate	cream, chantilly, sesame praline, shortbread biscuit with fleur de sel, black sesame ice cream	16
Tapioca (<i>vegan, gluten-free</i>)	with vanilla and coconut, pineapple flambéed with rum, passion fruit sorbet	16
Cheese combo	fourme d'Ambert and brie de Meaux with honey and zaatar, kiwi guacamole, mustard sprouts (<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, Paula, et Sami

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 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.