



**Qasti**  
*by Alan Geam*





# QASTI

## « Mon Histoire »

Chez Qasti, qui signifie « Mon histoire » en libanais, le chef Alan Geam vous propose une cuisine libanaise authentique, inspirée des plats et des saveurs de son enfance.

Les mots d'ordre de la cuisine libanaise traditionnelle : gourmandise et convivialité !

Découvrez nos formules à partager, créez vos plus belles tablées de mezzés et régalez-vous dans une ambiance authentiquement libanaise.

Premier restaurant du chef Alan Geam en Suisse, Qasti Lausanne vous donne rendez-vous pour des moments gourmands et chaleureux, avec un seul but : vous faire voyager jusqu'au Liban le temps d'un repas.

Retrouvez les autres restaurants du chef Alan Geam à Paris :

**Le Restaurant Alan Geam, rue Lauriston** pour une gastronomie française aux accents délicieusement libanais.

**L'Auberge Nicolas Flamel, rue de Montmorency** avec sa cuisine gastronomique française historique et traditionnelle.

**Le village libanais de la rue Saint-Martin** pour retrouver toute l'offre libanaise authentique, de la street-food au bistrot.



# FORMULES ET MENUS

**TOUS NOS MENUS ET FORMULES PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS  
EN VERSION 100% VÉGÉTARIENNE.**

## **FORMULE QASTI**

**MEZZÉS À PARTAGER,  
À PARTIR DE DEUX PERSONNES**

### **DEUX PERSONNES**

Quatre mezzés froids et  
quatre mezzés chauds

### **TROIS PERSONNES**

Six mezzés froids et  
six mezzés chauds

### **QUATRE PERSONNES**

Huit mezzés froids et  
huit mezzés chauds

**CHF 52.–  
PAR PERSONNE**

## **MENU DÉGUSTATION**

**À PARTIR DE DEUX PERSONNES**

### **TROIS MEZZÉS FROIDS À PARTAGER**

Houmous, Tabboulé, Baba Ganoush

### **TROIS MEZZÉS CHAUDS À PARTAGER**

Kebbeh, Rouleaux de crevettes,  
Makanekh

### **UN PLAT PAR PERSONNE**

Au choix sur la carte

### **UN DESSERT PAR PERSONNE**

Au choix sur la carte

**CHF 78.–  
PAR PERSONNE**

## **BUFFET DÉJEUNER**

**AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI**

**MEZZÉS FROIDS ET CHAUDS**

**PLATS TRADITIONNELS LIBANAIS**

**DESSERTS**

**CHF 27.–  
PAR PERSONNE**

**DANS LES FORMULES À PARTAGER, LE NOMBRE DE PIÈCES DES MEZZÉS CHAUDS  
(BEIGNETS ET CHAUSSONS) CORRESPOND AU NOMBRE DE PERSONNES.**

## MEZZÉS FROIDS

**HOUMOUS** (V) CHF 14.-

Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et filet d'huile d'olive

**BABA GANOUSH** (V) CHF 14.-

Caviar d'aubergines, crème de sésame, jus de citron et huile d'olive

**TABOULÉ** (V) CHF 14.-

Persil, tomates, blé concassé, oignons, menthe fraîche, huile d'olive et jus de citron

**LABNÉ** (V) CHF 12.-

Fromage blanc fait à partir de lait caillé et garni d'huile d'olive

**LABNÉ AU SAUMON FUMÉ** CHF 18.-

Fromage blanc fait à partir de lait caillé, accompagné de saumon fumé et d'un velouté de petits pois au zaatar

**FEUILLES DE VIGNE** (V) CHF 14.-

Farcies de riz, tomates et persil à l'huile d'olive

**FATTOUCHE** (V) CHF 12.-

Salade de crudités fraîches, croûtons de pains libanais sautés et légèrement aillés, sumac

**MOUSSAKA** (V) CHF 14.-

Aubergines au four cuisinées à l'ail, oignons, tomates et pois chiches

**HOUMOUS SOUJOUK** CHF 17.-

Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et filet d'huile d'olive, accompagné de saucisses libanaises épicées

**SALADE DE GAMBAS (4 PIÈCES)** CHF 15.-

Mâche, radis, grenade

**PASTERMA** CHF 17.-

Fines tranches de viande de bœuf fumées et épicées, sauce toum (crème d'ail)

**MOUHAMARA** (V) CHF 14.-

Purée de poivrons aux noix

**SALADE DE CHANKLISH** CHF 14.-

Avocat, tomate, menthe

## MEZZÉS CHAUDS

**FALAFELS (2 PIÈCES)** (V) CHF 8.-

Beignets croquants de fèves, pois chiches et épices, accompagné de sauce tarator

**KEBBÉ MEKLIÉ (2 PIÈCES)** CHF 11.-

Beignets croquants de bœuf et d'agneau hachés, au blé concassé et pignons de pin

**RAKAKAT BEL JEBNÉ (2 PIÈCES)** (V) CHF 8.-

Mini rouleaux croustillants au fromage de lait de vache, chèvre et brebis

**SAMBOUSEK BEL JEBNÉ (2 PIÈCES)** (V) CHF 8.-

Chaussons au fromage de lait de vache, de chèvre et de brebis

**SAMBOUSEK BEL LAHMÉ (2 PIÈCES)** CHF 9.-

Chaussons à la viande et pignons de pin

**FATAYER BEL SBÉNÉGH (2 PIÈCES)** (V) CHF 8.-

Chaussons aux épinards acidulés et pignons de pin

**BATATA HARRA** (V) CHF 10.-

Pommes de terre épicées, coriandre et piment

**MAKANEKH** CHF 14.-

Petites saucisses libanaises traditionnelles à base d'agneau et de bœuf

**SOUJOUK** CHF 14.-

Petites saucisses au jus de verjus et graines de sésame, légèrement épicées

**ARNABIT MEKLIÉ** (V) CHF 10.-

Chou-fleur frit et sauce tarator

**BOULETTES DE KEFTA** CHF 17.-

Laquées à la mélasse de grenade

**ARAYES KEFTA** CHF 18.-

Pain pita garni de kefta et grillé

**POULPE** CHF 16.-

Grenade, betterave, pickles

**ROULEAUX DE CREVETTE (4 PIÈCES)** CHF 14.-

Épinards et fêta



RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION DE  
MEZZÉS VÉGÉTARIENS

# PLATS & GRILLADES

## MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE

Aubergines au four cuisinées à l'ail, oignons, tomates et pois chiches, gratinées au fromage halloumi et pesto de pistaches

CHF 32.–

## FILET DE CABILLAUD FAÇON TAJINE

Batata harra, salade fattouche

CHF 38.–

## SHAWARMA DJEJ

Émincé de poulet mariné, rôti à la broche, servi avec du pain libanais toasté et crème d'ail

CHF 34.–

## SHAWARMA LAHMÉ

Émincé d'agneau mariné, rôti à la broche, servi avec du pain libanais toasté et sauce tarator

CHF 36.–

## BROCHETTES DE KEFTA

Deux brochettes grillées de viande hachée assaisonnée avec des oignons et du persil

CHF 36.–

## BROCHETTES DE CHICHE TAOUK

Deux brochettes de blanc de poulet mariné au citron et aux épices

CHF 34.–

## KHAROUF ET FREEKEH

Viande d'agneau confite, blé vert fumé aux épices, fruits secs

CHF 38.–

## CÔTELETTE D'AGNEAU

Marinée au yahourt et fines herbes

CHF 38.–



# DESSERTS & PÂTISSERIES

## **ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES LIBANAISES**

Pâtisseries fourrées aux amandes, pistaches, noix de cajou ou pignons de pin

**CHF 12.–**

## **MOUHALLABIÉ**

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, arrosé de sirop de sucre

**CHF 9.–**

## **MAFROUKÉ**

Sablé d'amande et pistache garni de crème légère à la fleur d'oranger

**CHF 12.–**

## **OSMALIÉ**

Millefeuille croustillant de cheveux d'ange à la crème achta et son explosion de pistache

**CHF 10.–**

## **KNEFFEH À L'ACHTA**

Accompagné de glace à la pistache

**CHF 14.–**


## **GLACES ARTISANALES ACHTA DE CHEZ BACHIR**

Achta nature, Rose, Pistache

**1 BOULE CHF 5.–**

**3 BOULES CHF 14.–**

(achta ou assortiment  
des trois parfums)



**“ C’EST UN VRAI RETOUR AUX SOURCES  
POUR MOI, ET JE SUIS FIER DE  
POUVOIR FAIRE DÉCOUVRIR À  
TOUS LA CUISINE QUI A BERCÉ MON  
ENFANCE. UNE CUISINE ORIGINELLE,  
BERCÉE D’INFLUENCES PERSONNELLES,  
SERVIE AVEC TOUS LES CODES D’UN  
BISTROT SUISSE. UN RÊVE POUR MOI ! ”**

*Alan Geaam*





## **QASTI LAUSANNE**

Bellefontaine 2 – 1003 Lausanne

021 349 10 10

[info@qasti.ch](mailto:info@qasti.ch)

