



Qasti

New Hotel of Marseille

NOS FORMULES

MENU DÉJEUNER	22€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	
MENU QASTI	37€
1 mezzé + 1 plat + 1 assortiment de desserts	
MENU DÉGUSTATION À LA LIBANAISE	45€
3 mezzés + 1 plat + 1 assortiment de desserts	

NOS MEZZÉS

LES VÉGÉTARIENS 9€

- Houmous traditionnel
- Baba ganoush
- Feuilles de vigne
- Chenklish (fromage de brebis) et avocat
- Rouleaux halloumi
- Chaussons fêta
- Taboulé Libanais
- Falafels
- Velouté de châtaigne et œuf confit

LES CARNIVORES 10€

- Pasterma & aïoli
- Kebbeh
- Sambousseks d'agneau
- Ailerons de poulet à la libanaise (citron, ail, coriandre)
- Makaneks à la mélasse de grenade
- Soujouks au jus de citron & sésame
- Kefta d'agneau à la mélasse de caroube

LES MARINS 10€

- Tartare de daurade, coriandre et courgettes violon
- Labneh & saumon gravelax
- Feuilles de vigne & langoustine
- Chipirons poêlés, pommes de terre sautées, olives noires
- Houmous del mar et sa poêlée de calamars à l'encre de seiche
- Poulpe laqué à la mélasse de grenade



Qasti
New Hotel of Marseille

NOS PLATS

KEFTA DE VOLAILLE À LA MÉLASSE DE GRENADE 22€
Patate douce, noisettes torrifiées et chutney de kumquats

KHAROUF MAHCHI ET COCOTTE DE FREEKEH 23€
Viande d'agneau confite, blé vert fumé aux épices, fruits secs

SAYADIEH TRADITIONNELLE 22€
Cabillaud à la sauce tagine et aux oignons frits, riz pilaf

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE 20€
Moussaka gratinée à l'halloumi

NOS GOURMANDISES LIBANAISES 10€

ASSORTIMENT DE 4 GOURMANDISES SUCRÉES

Chocolat & zaatar
Mouhalabieh
Glace Achta
Mini baklawa