

R

BREAKFAST

8.00 AM - 12 PM

CHIA SEED BOWL 95
ŒUF, CORIANDRE ET MENTHE, PARATHA GRILLÉ,
CHUTNEY DE TOMATE, SAUCE AU YAOURT

GREEK YOGHURT 95
FIGES TREMPÉES, MIEL LOCAL, NOIX TOASTÉES

BIRCHER MÜSLI  **GF** 95
YAOURT AU COCO, COMPOTE DE FRAMBOISES, FLOCONS
DE NOIX DE COCO, AMANDES SALÉES, FRUITS ROUGES

EGG BENEDICT 110
SMOKED SALMON | PARIS HAM
ŒUF POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE AU BEURRE NOISETTE,
CIBOULETTE, SALADE VERTE, MUFFIN ANGLAIS AU LEVAIN
AJOUTER SAUCISSE MARQUESA +90

GREEK OMELET  90
POIVRON, FETA GRECQUE, ÉPINARDS SAUTÉS,
TOMATE CUITE, PAIN AU LEVAIN
AJOUTER BACON +35, SAUCISSE MARQUESA +90

BREAKFAST BURRITO 100
ŒUFS BROUILLÉS, CHORIZO, ÉPINARDS, EMMENTAL,
SALSA DE TOMATE, AVOCAT, CRÈME FRAÎCHE

DANISH BREAKFAST 105
PAIN AU LEVAIN, PAIN DE SEIGLE, BEURRE, JAMBON,
BRIE, CONFITURE, ŒUF À LA COQUE
AJOUTER UN ŒUF SUPPLÉMENTAIRE +10, BACON +35

HUEVOS RANCHEROS **GF** 110
CHORIZO, HARICOTS, ŒUF, TORTILLA DE MAÏS,
SALSA DE TOMATE

SMASHED AVOCADO  95
ŒUF AU CURCUMA, AMANDES, FETA,
OIGNONS ROUGES MARINÉS SUR PAIN AU LEVAIN
AJOUTER UN ŒUF SUPPLÉMENTAIRE +10, BACON +35

PANCAKES 90
BAIES LOCALES, MIEL, NOISETTES, SÉSAME TOAST

DE LA GASTRONOMIE À L'ARTISANAT, NOUS AVONS TOUT CE QU'IL VOUS FAUT !

Que vous assistiez à un cours de poterie, dîniez sur notre terrasse en regardant le coucher de soleil ou vous laissiez tenter par notre café et nos pâtisseries, nous aspirons toujours à offrir une qualité supérieure dans nos produits et services. Nous croyons fermement que cela ne peut être accompli que par une équipe dotée d'un esprit exceptionnel et d'une collaboration solide.

Nous vous présentons un menu diversifié, en donnant la priorité aux produits locaux pour créer des saveurs du monde entier. Nous mélangeons harmonieusement les techniques culinaires traditionnelles et modernes pour créer une expérience gastronomique délicieuse et captivante. Profitez-en!

CAFÉ ET TORRÉFACTION
BOULANGERIE
RESTAURANT
BAR AU COUCHER DU SOLEIL
POTERIE
INTÉRIEURS
BOUTIQUE CONCEPT
MAISON DE THÉ XIÙ

OUVERT TOUS LES JOURS
À PARTIR DE 8 AM DU MATIN

GF Sans Gluten |  Végétarien |  Végétalien
Tous les prix sont en 000 roupies et sont soumis à une taxe
de 11 % et à un supplément de service de 7,5 %

DIPS & BREAD

À PARTIR DE 8.30 AM

SOURDOUGH BREAD	20
RYE BREAD	30
FOCACCIA	20
BAGUETTE	20
GREEK FLATBREAD	30
CULTURED LIME AND SEA SALT BUTTER	25
BABA GANOUSH	25
HUMMUS	25
LABNE	30
TZATZIKI	30

COLD CUTS

À PARTIR DE 8.30 AM

PREMIUM-QUALITY IMPORTED CUTS

MEAT	
MORTADELLA	90
PARMA HAM	100
SALCHICHÓN	90
CHORIZO	80
CHEESE	
COMTÉ	120
PARMESAN	60
EMMENTAL	60
MANCHEGO	110
BRIE	80

COFFEE

À PARTIR DE 8 AM

ESPRESSO	25
AMERICANO	35
MACCHIATO	35
CORTADO PICCOLO	35
FLAT WHITE	40
CAPPUCCINO	40
LATTE HOT ICED	45
MASALA LATTE	45
ESPRESSO TONIC	45
FILTER COFFEE (CLEVER)	60
COLD BREW	40
AFFOGATO	60
NON DAIRY MILK	+10
LAIT D'AMANDE LAIT D'AVOINE LAIT DE SOJA LAIT DE COCO	

NON COFFEE

COLD BREW TEA	60
COCOA HOT ICED	45
MATCHA LATTE HOT ICED	45
MASALA TEA	45
TEA HOT ICED	50
VERT NOIR BLANC MENTHE DRAGON MENTHE FRAÎCHE	

SMOOTHIES

ALL BERRIES	65
FRAISE, MYRTILLE, FRAMBOISE, LAIT DE COCO, MIEL	
GREEN	65
CÉLERI, ÉPINARDS, BANANE, CITRON VERT, LAIT D'AMANDE	
MANGO	65
MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, YAOURT, MIEL, FEUILLE DE MENTHE	
RAPSBERRY	65
FRAMBOISE, JUS D'ORANGE	
TROPICAL	65
COROSSOL, ANANAS, LAIT DE COCO, CITRON VERT, SIROP D'AGAVE	

MILKSHAKES

60

VANILLA | CHOCOLATE | STRAWBERRY

SOFT DRINKS

À PARTIR DE 8 AM

BALIAN NATURAL 330ML 750ML	25 40
BALIAN SPARKLING 330ML 750ML	30 55
SAN PELLEGRINO 750ML	70
SODA 330ML	25
TONIC 250ML	20
COCA COLA SPRITE 250ML	25
FRESH COCONUT	4

KOMBUCHA

60

DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

FRESH JUICES

50

ORANGE | WATERMELON | PINEAPPLE |
HONEYDEW | DRAGON FRUIT

HEALTHY JUICES

60

BEET REFRESHER	
BETTERAVE, POMME, CAROTTE, CITRON VERT, GINGEMBRE, MIEL	
HEALTHY GREEN	
CONCOMBRE, POMME, CÉLERI, BOK CHOY, GINGEMBRE, CITRON VERT	
MOOD BOOSTER	
CAROTTE, POMME, ANANAS	

EARLY TREATS

À PARTIR DE 8.30 AM

MIMOSA	135
JUS D'ORANGE, VIN PÉTILLANT	
BELLINI	135
PÊCHE, VIN PÉTILLANT	
BLOODY MARY	110
VODKA, JUS DE TOMATE, SEL DE CÉLERI, TABASCO, SAUCE WORCESTERSHIRE	



LUNCH

LUN-SAM 12 - 5 PM
DIM 12 - 6.30 PM

RÜSTERS STEAK SANDWICH 160
BOEUF MARINÉ, EMMENTAL, OIGNONS FONDANTS,
CORNICHONS, FRITES

BURGER 150
SAUCE BIG MAC, LAITUE ROMAINE, CORNICHONS,
TOMATE, FRITES
AJOUT BACON +15 | STEAK DE BŒUF +45 | JALAPEÑOS +10

BEEF KOFTA KEBAB 145
TAHINI, SAUCE ZHUG, BABA GANOUSH,
PAIN PITA GREC, RIZ BASMATI

RÜSTERS FALAFEL  110
SAUCE TAHINI, SAUCE ZHUG, HOUMOUS,
PAIN PITA GREC, TABOULÉ DE RIZ

FALAFEL WRAP  120
TOMATE, OIGNON, TAHINI, HOUMOUS, FRITES

PORK SOUVLAKI WRAP 130
TOMATE, OIGNON, HOUMOUS, TZATZIKI, FRITES

MOUSSAKA 135
BOEUF HACHÉ, POMMES DE TERRE, AUBERGINE,
BÉCHAMEL

CHICKEN TIKKA MASALA 140
RAITA, OIGNONS ROUGES MARINÉS, CHUTNEY DE TOMATE,
RIZ BASMATI

PAPRIKA COD  145
CHORIZO, PETITS POIS, YAOURT, RIZ MEJADRA

BRAISED BEEF CHEEK PAPPARDELLE 125
BASILIC ITALIEN, MOUSSE DE PARMESAN

RÜSTERS ARAK PASTA  115
RIGATONI, TOMATE, CRÈME, PARMESAN, PAIN AU LEVAIN
AJOUTER CHORIZO +40

GREEK LENTIL SOUP  90
SALADE GRECQUE, PAIN AU LEVAIN

THAI SALAD  150
CREVETTES TIGRÉES, SALADE LOCALE, POMELO,
CACAHUÈTES, SAUCE THAÏ

KALE SALAD   80
BROCOLI, FENOUIL, QUINOA, AMANDES GRILLÉES,
CANNEBERGES SÉCHÉES, SAUCE MISO
AJOUTER FALAFEL +25, FROMAGE HALLOUMI +40,
CREVETTES TIGRÉES +90

CESAR SALAD 110
BLANC DE POULET, LAITUE ROMAINE, ANCHOIS,
DIJON, PAIN AU LEVAIN

POKE BOWL
MUSHROOM  | **FRIED CHICKEN** | **TUNA** 115 | 125 | 135
RIZ JAPONAIS, CHOU, ÉDAMAMÉ, CAROTTE, WAKAME,
GINGEMBRE MARINÉ

DISH OF THE DAY

VEUILLEZ GENTIMENT
DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE

105 | 125



SMALL BITES

DIM-LUN 12 - 6.30 PM
MAR-SAM 12 - 5.30 PM

MARQUES SAUSAGE  90
AGNEAU, ÉPICES LOCALES

CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES 60
SÉSAME, CORIANDRE

DUCK SPRING ROLLS 80
CHOUROUTE, RÉMOULADE

GREEK SALAD 60
TOMATES, FETA GRECQUE, OLIVES, POIVRONS, OIGNON

VEGGIE SAMOSAS  50
PATATE DOUCE, PETITS POIS, CHUTNEY VERT

INDIAN PAPADUMS   40
POUDRE DE CURRY, BABA GANOUSH

BROCCOLINI   45
CITRON VERT, SEL DE MER

FRUIT PLATTER 60
SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON PAR LE CHEF

SWEETS

À PARTIR DE 12 PM

1 SCOOP OF GELATO 35
VANILLA | RÜSTERS COFFEE

RÜSTERS AFFOGATO 60
GELATO AU CAFÉ RÜSTERS, ESPRESSO

BABA AU RHUM 85
GÂTEAU IMBIBÉ DE RHUM BRUN, AGRUMES,
MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, SORBET COCO

ESKIMO 100
PARFAIT VANILLE AU CHOCOLAT BLANC,
CHOCOLAT NOIR LOCAL 70%, CASSIS

FOUR SORBETS  100
SÉLECTION DE SORBETS MAISON PAR LE CHEF

 Sans Gluten |  Végétarien |  Végétalien

Tous les prix sont en 000 roupies et sont soumis à une taxe
de 11 % et à un supplément de service de 7,5 %



COCKTAILS

À PARTIR DE
8.30 AM

CLASSIC COCKTAILS

MIMOSA JUS D'ORANGE, VIN PÉTILLANT	135
BELLINI PÊCHE, VIN PÉTILLANT	135
BLOODY MARY VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON VERT, SEL DE CÉLERI, TABASCO, SAUCE WORCESTERSHIRE	110
APEROL SPRITZ APEROL, VIN PÉTILLANT, SODA	110
AGED MANHATTAN WHISKY BOURBON, VERMOUTH DOUX, ANGOSTURA	130
AGED NEGRONI GIN, CAMPARI, VERMOUTH DOUX	130
ESPRESSO MARTINI VODKA, CAFÉ TEQUILA, ESPRESSO, SIROP SIMPLE	110
CAIPIRINHA CACHAÇA, QUARTIERS DE CITRON VERT, SUCRE BLANC	110
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE	110
MOJITO RHUM BLANC, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE, SODA	110
WHISKY SOUR WHISKY, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE, BLANC D'ŒUF	130
AMARETTO SOUR WHISKY, AMARETTO, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE, BLANC D'ŒUF	130
GODFATHER WHISKY ÉCOSSAIS, AMARETTO	130
COSMOPOLITAN VODKA CITRONNÉE, TRIPLE SEC, US DE CANNEBERGE, JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE	110

BEER

À PARTIR DE 8 AM

CRAFT BEER KURA KURA ISLAND ALE 330ML KURA KURA LAGER 330ML	75 70
BOTTLED BEER KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML 500ML SAN MIGUEL LIGHT 330ML PALE 330ML PROST 330ML	60 80 55 45
ORGANIC BEER (NON ALCOHOLIC) GINGER 330ML	55

SIP OF THE MONTH

VEUILLEZ GENTIMENT
DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE

130



COCKTAILS SIGNATURES



SPICE GIN SOUR GIN, PIMENT, CARDAMOME, SIROP DE POIRE, JUS DE CITRON, BLANC D'ŒUF	130
RAJA AMPAT GIN INFUSÉ AUX PETITS POIS BLEUS, CITRON VERT, SIROP SIMPLE, TONIC	130
FUSION LATTE TEQUILA, ESPRESSO, LAIT, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE Caramel	130
GOLDEN SUNSET WHISKY, LIQUEUR D'ABRICOT, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, BITTER À L'ORANGE, FUMÉ AVEC DES CLOUS DE GIROFLE ET DE LA CANNELLE	110
ELDERFLOWER SPRITZ LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, APEROL, THYM, CITRON VERT, PROSECCO	130
HABANERO MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT, HABANERO	130
THE COPPER RHUM, MYRTILLE, CANNEBERGE, EAU DE ROSE	110
BASILICATA TRIPLE SEC, SAKE JAPONAIS, BASILIC, KIWI, CITRON VERT, CONCOMBRE	130
FIZZY SUMMER GIN AU PAMPLEMOUSSE, BRANDY À L'ABRICOT, SIROP DE ROMARIN, ANANAS, CITRON VERT, BITTER AU YUZU, SODA	120
MEZCAL SMASH MEZCAL, GIN, CITRON, BASILIC, SIROP DE POIRE, SEL DE ROSELLE, BITTERS AUX ÉPICES THAÏLANDAISES	130

MOCKTAILS

À PARTIR DE 8.30 AM

ROSEMARY LEMONADE SIROP DE ROMARIN ET DE GOUSS DE CANNELLE FAIT MAISON, CITRON, ANIS ÉTOILÉ, SEL MEXICAIN, TONIC	55
GREEN DAY CONCOMBRE, CITRON VERT, KIWI, EXTRAIT DE FEUILLE DE CANNELLE FAIT MAISON	55
DRAGON BERRY FRUIT DU DRAGON, MYRTILLE, CITRON VERT, ORANGE, GINGEMBRE	60

PANINI BAKERY

PANINI



10 AM - 6 PM

CHOOSE YOUR BREAD

FOCACCIA
BAGUETTE
SOURDOUGH
SOURDOUGH WITH SEEDS
SOURDOUGH OF THE MONTH
RYE BREAD
CROISSANT
SESAME BUN

CHOOSE YOUR VERSION

TUNA MOUSSE CHOU ROUGE, CONCOMBRE MARINÉ, DIJONNAISE, ÉCHALOTES FRITES	130
PARIS HAM COMTÉ, DIJONNAISE, ROQUETTE	130
MORTADELLA MOZZARELLA, ROQUETTE	130
CHORIZO EMMENTAL, AÏOLI, OIGNON MARINÉ, ROQUETTE	130
PROSCIUTTO DI PARMA PARMESAN, PESTO, ROQUETTE	130
ORGANIC TOMATO  TOMATE, CRÈME DE FETA, BALSAMIQUE, ROQUETTE, OIGNON AU SUMAC	110

ADD ONS

PICKLED JALAPEÑOS	10
PICKLED ONION	5
CORNICHONS	15
SUN DRIED TOMATO	15
CUCUMBER SLICE	5
TOMATO SLICE	5
ONION SLICE	5
EXTRA CHEESE	40
EXTRA MEAT	40

 Végétarien

Tous les prix sont en 000 roupies et sont soumis à une
taxe de 11 % et à un supplément de service de 7,5 %

BAKERY



À PARTIR DE 8 AM

BREAD

	WH
SOURDOUGH BREAD	70
SOURDOUGH BREAD WITH SEEDS	75
SOURDOUGH BREAD OF THE MONTH	75
SOURDOUGH BAGUETTE	40
SOURDOUGH BUN	20
SALT AND PEPPER BUN	20
SEEDED BUN	20
SESAME BUN	20
FOCACCIA	40
RYE BREAD	75

PASTRIES

	PC
CROISSANT	45
ESPRESSO GLAZED CROISSANT	45
ALMOND CROISSANT	50
PAIN AU CHOCOLAT	45
DANISH	45
MORNING BUN WITH CINNAMON	40
SPANAKOPITA	50
“BRUNSVIGER” CROISSANT CUBE	40
BAKLAVA	45
CARDAMOM BUN	45
SFOGLIATELLE	45
COOKIE	40
NOIX DE COCO CHOCOLAT NOIX & CHOCOLAT	
DONUT	40
FRAMBOISE & ROSE CAFÉ AGRUMES PANDAN	



CAKES

WH | PC

STRAWBERRY TART	50
FRANGIPANE DE PISTACHE, CONFITURE DE FRAISES AVEC CHOCOLAT BLANC, FRAISES FRAÎCHES	
CITRUS TART	50
CRÈME AUX AGRUMES, MERINGUE ITALIENNE	
CHOCOLATE TART	50
BEURRE DE CACAHUÈTE FAIT MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ	
DAISY	45
GÂTEAU AU CITRON, CRÈME FRAÎCHE, CRÈME DE CITRON	
ALMOND CAKE	45
AMANDE RÔTIE AU BEURRE NOISETTE ET ZESTE D'ORANGE, SURMONTÉ DE CRÉMEUX AU CHOCOLAT AU LAIT	
BANANA CAKE	40
GARNITURE DE CRÉMEUX DE NOIX	
ÉCLAIR	45
SÉLECTION DE SAISON DU CHEF	
CHOCOLATE CAKE	550 70
BISCUIT AU CHOCOLAT, CRÈME DE CARAMEL, MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT, GLAÇAGE AUX NOISETTES	
TROPICAL CAKE	550 70
BISCUIT DE COCO ET BASILIC, GANACHE MONTÉE DE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION, MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC ET VANILLE	
BAKED CHEESE CAKE	400 70
UN CLASSIQUE AVEC UNE TOUCHE D'ORANGE	
“BON BON” CHOCOLATE BOX	250
SÉLECTION DE SAISON DU CHEF	

