

R

BREAKFAST

8.00 AM - 12 PM

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

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

GREEK YOGHURT  **GF** 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 **PK**
ŒUF POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE AU BEURRE NOISETTE,
CIBOULETTE, SALADE VERTE, MUFFIN ANGLAIS AU LEVAIN
AJOUTER SAUCISSE MARQUESA +90

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

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

DANISH BREAKFAST **PK** 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** **PK** 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

OUVERT TOUS LES JOURS
À PARTIR DE 8 AM DU MATIN

GF Sans Gluten |  Végétarien |  Végétalien | **PK** Porc
Tous les prix sont en 000 roupies et sont soumis à une taxe
de 10 % 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	15
BABA GANOUSH	25
HUMMUS	25
LABNE	30
TZATZIKI	30
GLUTEN FREE BREAD GF	70

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
FREDDO CAPPUCINO	45
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
STRAWBERRY MATCHA	55
STRAWBERRY MILK	45
MASALA TEA HOT ICED	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,	

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

MILKSHAKES

60

VANILLA | CHOCOLATE | STRAWBERRY

SOFT DRINKS

À PARTIR DE 8 AM

AQUA REFLECTIONS NATURAL 380ML 750ML	25 45
AQUA REFLECTIONS 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 **PK** 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 **GF** **PK** 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 **GF** 150
CREVETTES TIGRÉES, SALADE LOCALE, POMELO,
CACAHUÈTES, SAUCE THAI

KALE SALAD  **GF** 85
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

LUN-DIM 12 - 6.30 PM

MARQUES SAUSAGE **GF** **PK** 90
AGNEAU, ÉPICES LOCALES

CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES 65
SÉSAME, CORIANDRE

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

VEGGIE SAMOSAS  50
PATATE DOUCE, PETITS POIS, CHUTNEY VERT

INDIAN PAPADUMS  **GF** 40
POUDRE DE CURRY, BABA GANOUSH

BROCCOLINI  **GF** 45
CITRON VERT, SEL DE MER

FRUIT PLATTER  **GF** 60
SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON PAR LE CHEF

SWEETS

À PARTIR DE 12 PM

1 SCOOP OF GELATO **GF** 35
VANILLA | RÜSTERS COFFEE

RÜSTERS AFFOGATO **GF** 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 **GF** 100
SÉLECTION DE SORBETS MAISON PAR LE CHEF

GF Sans Gluten |  Végétarien |  Végétalien | **PK** Porc
Tous les prix sont en 000 roupies et sont soumis à une taxe
de 10 % et à un supplément de service de 7,5 %



COCKTAILS

À PARTIR DE
8.30 AM

SIP OF THE MONTH

VEUILLEZ GENTIMENT
DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE

130



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
LYCHEE MARTINI VODKA, TRIPLE SEC, LITCHI, CITRON VERT ET SIROP DE SUCRE	110
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE	130
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

ASAHI SUPER DRY 334ML	85
ISLAND BREWING PILSENER 330ML	75
KURA KURA ISLAND ALE 330ML	80
KURA KURA LAGER 330ML	75
KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML 500ML	60 80
SAN MIGUEL LIGHT 330ML PALE 330ML	55
PROST 330ML	50

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
CAFÉ TROPICAL VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, CRÈME DE CACAO, ESPRESSO, ANANAS, CITRON	130
GOLDEN SUNSET WHISKY, LIQUEUR D'ABRICOT, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, BITTER À L'ORANGE	130
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

PA Ni Ni



10 AM - 6 PM

CHOOSE YOUR BREAD

FOCACCIA
BAGUETTE
SOURDOUGH
SOURDOUGH WITH SEEDS
SOURDOUGH OF THE MONTH
RYE BREAD
CROISSANT
SESAME BUN
GLUTEN FREE BREAD **GF**

CHOOSE YOUR VERSION

TUNA MOUSSE CHOU ROUGE, CONCOMBRE MARINÉ, DIJONNAISE, ÉCHALOTES FRITES	130
PARIS HAM PK COMTÉ, DIJONNAISE, ROQUETTE	130
MORTADELLA PK MOZZARELLA, ROQUETTE	130
CHORIZO PK EMMENTAL, AÏOLI, OIGNON MARINÉ, ROQUETTE	130
PROSCIUTTO DI PARMA PK 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

GF Sans Gluten |  Végétarien | **PK** Porc

Tous les prix sont en 000 roupies et sont soumis à une
taxe de 10 % 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
SEEDS BUN	20
SESAME BUN	20
FOCACCIA	40
RYE BREAD	75
GLUTEN FREE BREAD GF	70

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	
BACON & CHEESE PK	50



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	
CARROT CAKE	40
GARNITURE DE CRÈMEUX 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 GF	400 70
UN CLASSIQUE AVEC UNE TOUCHE D'ORANGE	
TIRAMISU	400 70
"BON BON" CHOCOLATE BOX GF	250
SÉLECTION DE SAISON DU CHEF	
PASTRY OF THE MONTH	50

