

R

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!

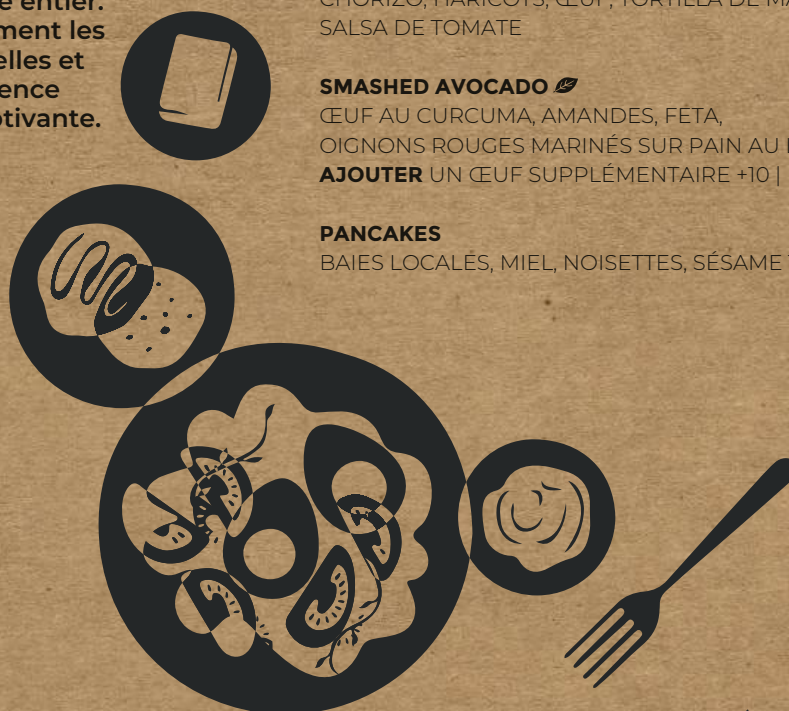
CAFÉ ET TORRÉFACTION
BOULANGERIE
RESTAURANT
BAR AU COUCHER DU SOLEIL
POTERIE
INTÉRIEURS
BOUTIQUE CONCEPT
MAISON DE THÉ XIÙ

OUVERT TOUS LES JOURS
À PARTIR DE 8 AM DU MATIN

BREAKFAST

8.00 AM - 12 PM

CHIA SEED BOWL  GF	55
ŒUF, CORIANDRE ET MENTHE, PARATHA GRILLÉ, CHUTNEY DE TOMATE, SAUCE AU YAOURT	
FIG & HONEY GREEK YOGURT	95
FIGUES TREMPÉES, MIEL LOCAL, NOIX TOASTÉES	
FRESH FRUIT GREEK YOGURT	95
FRUITS LOCAUX DE SAISON, MIEL LOCAL, GRANOLA	
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 MERGUEZ +90	
GREEK OMELET	90
POIVRON, FETA GRECQUE, ÉPINARDS SAUTÉS, TOMATE CUITE, PAIN AU LEVAIN	
AJOUTER BACON +35 SAUCISSE MERGUEZ +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	



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	COLD CUTS	À PARTIR DE 8.30 AM
PREMIUM-QUALITY IMPORTED CUTS			
SOURDOUGH BREAD	20	MEAT	
RYE BREAD	30	MORTADELLA	90
FOCACCIA	20	PARMA HAM	100
BAGUETTE	20	SALCHICHÓN	90
GREEK FLATBREAD	30	CHORIZO	80
CULTURED LIME AND SEA SALT BUTTER	15	CHEESE	
BABA GANOUSH	25	COMTÉ	120
HUMMUS	25	PARMESAN	60
LABNE	30	EMMENTAL	60
TZATZIKI	30	MANCHEGO	110
GLUTEN FREE BREAD GF	30	BRIE	80

COFFEE	À PARTIR DE 8 AM	SOFT DRINKS	À PARTIR DE 8 AM
ESPRESSO	25	AQUA REFLECTIONS NATURAL 380ML 750ML	25 45
AMERICANO	35	AQUA REFLECTIONS SPARKLING 330ML 750ML	30 55
MACCHIATO	35	SAN PELLEGRINO 750ML	70
CORTADO PICCOLO	35	SODA 330ML	25
FLAT WHITE	40	TONIC 250ML	20
CAPPUCCINO	40	COCA COLA SPRITE 250ML	25
MOCHACCINO	45	FRESH COCONUT	40
LATTE HOT ICED	45	KOMBUCHA	60
MASALA LATTE	45	DIGESTIVE WELLNESS SUMMER BERRIES	
ESPRESSO TONIC	45	FRESH JUICES	50
FILTER COFFEE (CLEVER)	60	ORANGE WATERMELON PINEAPPLE	
COLD BREW	40	HONEYDEW DRAGON FRUIT	
AFFOGATO	60	HEALTHY JUICES	60
FREDDO CAPPUCINO	45	BEET REFRESHER	
NON DAIRY MILK	+10	BETTERAVE, POMME, CAROTTE, CITRON VERT,	
LAIT D'AMANDE LAIT D'AVOINE		GINGEMBRE, MIEL	
LAIT DE SOJA LAIT DE COCO		HEALTHY GREEN	

COFFEE OF THE MONTH	55	CONCOMBRE, POMME, CÉLERI, BOK CHOY,	
VEUILLEZ GENTIMENT DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE		GINGEMBRE, CITRON VERT	
NON COFFEE		MOOD BOOSTER	
COLD BREW TEA	60	CAROTTE, POMME, ANANAS	
COCOA HOT ICED	45	SMOOTHIES	
MATCHA LATTE HOT ICED	45	ALL BERRIES	65
STRAWBERRY MATCHA	55	FRAÏSE, MYRTILLE, FRAMBOISE, LAIT DE COCO, MIEL	
STRAWBERRY MILK	45	GREEN	65
MASALA TEA HOT ICED	45	CÉLERI, ÉPINARDS, BANANE, CITRON VERT,	
TEA HOT ICED	50	LAIT D'AMANDE	
VERT NOIR BLANC MENTHE DRAGON MENTHE FRAÎCHE		MANGO	65
MILKSHAKES	60	MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, YAOURT,	
VANILLA CHOCOLATE STRAWBERRY		MIEL, FEUILLE DE MENTHE	
		RAPSBERRY	65
		FRAMBOISE, JUS D'ORANGE	
		TROPICAL	65
		COROSSOL, ANANAS, LAIT DE COCO, CITRON VERT,	
		SIROP D'AGAVE	

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

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

SALAD NIÇOISE 135
LÉGUMES VERTS, CÂPRES, POMMES DE TERRE SAUTÉES,
ŒUFS DE CAILLE, OLIVES KALAMATA, TOMATES CERISES,
HUILE D'OLIVE VIERGE, THON

THAI SALAD 150
CREVETTES TIGRÉES, SALADE LOCALE, POMELO,
CACHAÛÈTES, SAUCE THAI

KALE SALAD 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 115 | 125 | 135
MUSHROOM & AVOCADO | **FRIED CHICKEN & MAYO** |
TUNA
RIZ JAPONAIS, CHOU, ÉDAMAMÉ, CAROTTE, WAKAME,
GINGEMBRE MARINÉ

DISH OF THE DAY

VEUILLEZ GENTIMENT
DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE

145

SMALL BITES

LUN-DIM 12 - 6.30 PM

MERGUEZ 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 %

CLASSIC COCKTAILS

À PARTIR DE
8.30 AM

APEROL SPRITZ 110
APEROL, VIN PÉTILLANT, SODA

AGED MANHATTAN 130
WHISKY BOURBON, VERMOUTH DOUX, ANGOSTURA

AGED NEGRONI 130
GIN, CAMPARI, VERMOUTH DOUX

ESPRESSO MARTINI 110
VODKA, CAFÉ TEQUILA, ESPRESSO, SIROP SIMPLE

LYCHEE MARTINI 110
VODKA, TRIPLE SEC, LITCHI, CITRON VERT
ET SIROP DE SUCRE

MARGARITA 130
TEQUILA, TRIPLE SEC,
JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE

MOJITO 110
RHUM BLANC, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE, SODA

WHISKY SOUR 130
WHISKY, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE, BLANC D'ŒUF

AMARETTO SOUR 130
WHISKY, AMARETTO, JUS DE CITRON,
SIROP SIMPLE, BLANC D'ŒUF

GODFATHER 130
WHISKY ÉCOSSAIS, AMARETTO

COSMOPOLITAN 110
VODKA CITRONNÉE, TRIPLE SEC, US DE CANNEBERGE,
JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE

EARLY TREATS À PARTIR DE 8 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

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

ORGANIC BEER (NON ALCOHOLIC)
GINGER 330ML 55

COCKTAILS SIGNATURES

SPICE GIN SOUR 130
GIN, PIMENT, CARDAMOME, SIROP DE
POIRE, JUS DE CITRON, BLANC D'ŒUF

RAJA AMPAT 130
GIN INFUSÉ AUX PETITS POIS BLEUS,
CITRON VERT, SIROP SIMPLE, TONIC

FUSION LATTE 130
TEQUILA, ESPRESSO, LAIT,
LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE CAMEL

GOLDEN SUNSET 130
WHISKY, LIQUEUR D'ABRICOT, SIROP DE
FLEUR DE SUREAU, BITTER À L'ORANGE

ELDERFLOWER SPRITZ 130
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU,
APEROL, THYM, CITRON VERT, PROSECCO

HABANERO MARGARITA 130
TEQUILA, TRIPLE SEC, FRUIT DE
LA PASSION, CITRON VERT, HABANERO

THE COPPER 110
RHUM, MYRTILLE, CANNEBERGE,
EAU DE ROSE

BASILICATA 130
TRIPLE SEC, SAKE JAPONAIS, BASILIC,
KIWI, CITRON VERT, CONCOMBRE

FIZZY SUMMER 120
GIN AU PAMPLEMOUSSE, BRANDY À
L'ABRICOT, SIROP DE ROMARIN, ANANAS,
CITRON VERT, BITTER AU YUZU, SODA

MEZCAL SMASH 130
MEZCAL, GIN, CITRON, BASILIC,
SIROP DE POIRE, SEL DE ROSELLE,
BITTERS AUX ÉPICES THAÏLANDAISES

SIP OF THE MONTH 130

VEUILLEZ GENTIMENT DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE

MOCKTAILS À PARTIR DE 8 AM

ROSEMARY LEMONADE 55
SIROP DE ROMARIN ET DE GOUSS DE CANNELLE FAIT
MAISON, CITRON, ANIS ÉTOILÉ, SEL MEXICAIN, TONIC

GREEN DAY 55
CONCOMBRE, CITRON VERT, KIWI,
EXTRAIT DE FEUILLE DE CANNELLE FAIT MAISON

DRAGON BERRY 60
FRUIT DU DRAGON, MYRTILLE, CITRON VERT,
ORANGE, GINGEMBRE



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
SEEDED 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	
COCONUT TART	55
CRÈME À LA NOIX DE COCO, MERINGUE À LA NOIX DE COCO, FOND DE TARTE À LA NOIX DE COCO	
“SNICKERS” IN DISGUISE	50
BEURRE DE CACAHUËTE FAIT MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ	
DAISY	45
GÂTEAU AU CITRON, CRÈME FRAÎCHE, CRÈME DE CITRON	
CARROT 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 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

