

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	65
LECHE DE COCO, AGAVE, MARACUYÁ, COCO TOSTADO, FRESAS LÓCALES, PLÁTANO	
FIG & HONEY GREEK YOGHURT	100
HIGOS REMOJADOS, MIEL LOCAL, NUECES TOSTADAS, GRANOLA	
FRESH FRUIT GREEK YOGHURT	100
FRUTÀ LOCAL DE TEMPORADA, MIEL LOCAL, GRANOLA	
BIRCHER MUESLI  GF	95
YOGUR DE COCO, COMPOTA DE FRAMBUESA, COPOS DE COCO, ALMENDRAS SALADAS, FRUTAS DEL BOSQUE	
EGG BENEDICT	115
SMOKED SALMON PARIS HAM PK	
HUEVO ESCALFADO, SALSA HOLANDESA DE MANTEQUILLA DORADA, CEBOLLÍN, ENSALADA VERDE, MUFFIN INGLÉS DE MASA MADRE	
AÑADIR SALCHICHA MARQUES	+100
GREEK OMELET	90
PIMIENTO, FETA GRIEGA, ESPINACA SALTEADA, TOMATE HORNEADO, PAN DE MASA MADRE	
AÑADIR TOCINO	+35, SALCHICHA MARQUES +100
BREAKFAST BURRITO PK	105
HUEVOS REVUELTOS, CHORIZO, ESPINACA, EMMENTAL, SALSA DE TOMATE, AGUACATE, CRÈME FRAÎCHE	
DANISH BREAKFAST PK	115
PANECILLO DE MASA MADRE, PAN DE CENTENO, MANTEQUILLA, JAMÓN, QUESO BRIE, MERMELADA, HUEVO PASADO POR AGUA	
AÑADIR HUEVO EXTRA	+10, TOCINO +35
HUEVOS RANCHEROS GF PK	110
CHORIZO, FRIJOLES, HUEVO, TORTILLA DE MAÍZ, SALSA DE TOMATE	
SMASHED AVOCADO 	105
HUEVO CON CÚRCUMA, ALMENDRAS, FETA, CEBOLLAS ROJAS EN ESCABECHE SOBRE PAN DE MASA MADRE	
AÑADIR HUEVO EXTRA	+10, TOCINO +35
PANCAKES	90
FRUTAS DEL BOSQUE, COPOS DE COCO, PANAL DE AZÚCAR DE PALMA, JARABE DE PIÑA	



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

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	30
AMERICANO	40
MACCHIATO	40
CORTADO PICCOLO	40
FLAT WHITE	45
CAPPUCCINO	45
MOCHACCINO	50
LATTE HOT ICED	50
MASALA LATTE HOT ICED	50
ESPRESSO TONIC	50
FILTER COFFEE (CLEVER)	60
COLD BREW	40
AFFOGATO	60
FREDDO CAPPUCINO	50
NON DAIRY MILK	+10
LAIT D'AMANDE LAIT D'AVOINE LAIT DE SOJA LAIT DE COCO	

COFFEE OF THE MONTH

VEUILLEZ GENTIMENT DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE

NON COFFEE

COLD BREW TEA	60
COCOA HOT ICED	50
MATCHA LATTE HOT ICED	50
STRAWBERRY MATCHA	55
STRAWBERRY MILK	50
MASALA TEA HOT ICED	50
HOJICHA LATTE	50
BLACK TEA LATTE	50
TEA HOT ICED	50
VERT NOIR BLANC MENTHE DRAGON MENTHE FRAÎCHE	

MILKSHAKES

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	40

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

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

RAPSBERY

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** 150
TAHINI, SAUCE ZHUG, BABA GANOUSH, PAIN PITA GREC, RIZ BASMATI
- RÜSTERS FALÁFEL**  115
SAUCE TAHINI, SAUCE ZHUG, HOUMOUS, PAIN PITA GREC, TABOULÉ DE RIZ
- FALAFEL WRAP**  125
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** 145
RAITA, OIGNONS ROUGES MARINÉS, CHUTNEY DE TOMATE, RIZ BASMATI
- RÜSTERS ARAK PASTA**  115
RIGATONI, TOMATE, CRÈME, PARMESAN, PAIN AU LEVAIN
AJOUTER CHORIZO +40
- CONCHIGLIE PASTA** 95
YAOURT, BASILIC, FROMAGE FETA, PETITS POIS, PIMENT SALADE VERTE DU JARDIN
- GREEK LENTIL SOUP**  95
SALADE GRECQUE, PAIN AU LEVAIN
- SALAD NIÇOISE** **GF** 135
LÉGUMES VERTS, CÂPRES, POMMES DE TERRE FRITES, ŒUFS DE CAILLE, OLIVES KALAMATA, TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE VIERGE, THON
- THAI SALAD** **GF** 150
CREVETTES TIGRÉES, SALADE LOCALE, POMELO, CACAHUËTES, SAUCE THAÏ
- KALE SALAD**  90
BROCOLI, FENOUIL, QUINOA, AMANDES GRILLÉES, CANNEBERGES SÉCHÉES, SAUCE MISO
AJOUTER FALAFEL +25, FROMAGE HALLOUMI +40, CREVETTES TIGRÉES +90
- CESAR SALAD** 115
BLANC DE POULET, LAITUE ROMAINE, ANCHOIS, DIJON, PAIN AU LEVAIN

DISH OF THE DAY

VEUILLEZ GENTIMENT
DÉMANDER À NOTRE ÉQUIPE

145+



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

SMALL BITES

LUN-DIM 12 - 6.30 PM



- MARQUES SAUSAGE** **GF** **PK** 100
AGNEAU, ÉPICES LOCALES
- CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES** 65
SÉSAME, CORIANDRE
- GREEK SALAD** **GF** 70
TOMATES, FETA GRECQUE, OLIVES, POIVRONS, OIGNON
- VEGGIE SAMOSAS**  55
PATATE DOUCE, PETITS POIS, CHUTNEY VERT
- INDIAN PAPADUMS**  **GF** 45
POUDRE DE CURRY, BABA GANOUSH
- BROCCOLINI**  **GF** 50
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
- POLARIS** 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

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
BEACHES CERVEZA 330ML 70

ORGANIC BEER (NON ALCOHOLIC)
GINGER 330ML 55

MOCKTAILS À PARTIR DE 8.30 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

SIP OF THE MONTH

VEUILLEZ GENTIMENT
DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE

130+



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

CAFÉ TROPICAL 130
VODKA, COFFEE LIQUEUR, CREME DE
CACAO, ESPRESSO, PINEAPPLE, LEMON

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

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



PANINI[®] 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
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	115

ADD ONS

PICKLED JALAPEÑOS	15
PICKLED ONION	15
CORNICHONS	20
SUN DRIED TOMATO	20
CUCUMBER SLICE	10
TOMATO SLICE	10
ONION SLICE	10
EXTRA CHEESE	50
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
COCONUT CUSTARD, COCONUT MERENGUE, COCONUT TART SHELL	
"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 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	

