R

OUVERT TOUS LES JOURS
À PARTIR DE 10AM - 10PM

DE UBUD À KUTA, UN VOYAGE DE SAVEURS

Chez RÜSTERS Kuta, nous célébrons l'art de vivre côtier : animé, convivial et plein de saveurs. Passez pour votre café du matin, arrêtez-vous après le surf pour une bouchée, ou retrouvez vos amis autour d'un verre au coucher du soleil. Chaque visite est portée par l'esprit de notre équipe : leur collaboration, leur créativité et leur passion apportent chaleur et énergie à tout ce que nous faisons.

Notre menu met en valeur des produits frais locaux, inspirés par le monde, en mariant tradition et techniques modernes pour créer des saveurs audacieuses et vibrantes. Du café et des pâtisseries aux assiettes à partager, dîners et cocktails, tout est préparé avec soin, pensé pour être savouré face aux vagues. Profitez-en !

CAFÉ
BOULANGERIE
RESTAURANT
BAR

ALL DAY MENU

10 AM - 10 PM

CHIA SEED BOWL GF — **65**
ŒUF, CORIANDRE ET MENTHE, PARATHA GRILLÉ,
CHUTNEY DE TOMATE, SAUCE AU YAOURT

EGG BENEDICT — **115**
SMOKED SALMON | PARIS HAM PK
ŒUF POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE AU BEURRE NOISETTE,
CIBOULETTE, SALADE VERTE, MUFFIN ANGLAIS AU LEVAIN

GREEK OMELET — **100**
POIVRON, FETA GRECQUE, ÉPINARDS SAUTÉS,
TOMATE CUITE, PAIN AU LEVAIN
AJOUTER BACON +35

BREAKFAST BURRITO PK — **105**
ŒUFS BROUILLÉS, CHORIZO, ÉPINARDS, EMMENTAL, S
ALSA DE TOMATE, AVOCAT, CRÈME FRAÎCHE

DANISH BREAKFAST PK — **115**
PAIN AU LEVAIN, PAIN DE SEIGLE, BEURRE,
JAMBON, BRIE, CONFITURE, ŒUF À LA COQUE
AJOUTER UN ŒUF SUPPLÉMENTAIRE +10, BACON +35

SMASHED AVOCADO — **105**
ŒUF AU CURCUMA, AMANDES, FETA,
OIGNONS ROUGES MARINÉS SUR PAIN AU LEVAIN
AJOUTER UN ŒUF SUPPLÉMENTAIRE +10, BACON +35

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

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

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 %

DISH OF THE DAY

VEUILLEZ GENTIMENT DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE **145+**



PORK SOUVLAKI WRAP PK **135**
TOMATE, OIGNON, HOUMOUS, TZATZIKI, FRITES

CHICKEN TIKKA MASALA **145**
RAITA, OIGNONS ROUGES MARINÉS,
CHUTNEY DE TOMATE, RIZ BASMATI

RÜSTERS ARAK PASTA **120**
RIGATONI, TOMATE, CRÈME, PARMESAN, PAIN AU LEVAIN
AJOUTER CHORIZO +40

GREEK LENTIL SOUP **95**
PAIN AU LEVAIN

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

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

SMALL BITES

CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES **65**
SÉSAME, CORIANDRE

GREEK SALAD GF **70**
TOMATES, FETA GRECQUE, OLIVES, POIVRONS, OIGNON

GREEN SALAD **50**

FRUIT PLATTER GF **60**
SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON 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 %

DIPS & BREAD

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

PREMIUM-QUALITY IMPORTED CUTS

MEAT

MORTADELLA	90
PARMA HAM	100
PARIS HAM	90
CHORIZO	80

CHEESE

COMTÉ	120
PARMESAN	60
EMMENTAL	60
MANCHEGO	110
BRIE	80



COFFEE OF THE MONTH

VEUILLEZ GENTIMENT DEMANDER À NOTRE ÉQUIPE **60+**



COFFEE

10 AM - 10 PM

ESPRESSO	**30**
AMERICANO	**40**
MACCHIATO	**40**
CORTADO | PICCOLO	**40**
FLAT WHITE	**45**
CAPPUCCINO	**45**
MOCHACINO	**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

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

60

VANILLA | CHOCOLATE | STRAWBERRY

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,

WATER & SOFT DRINKS

**BALIAN WATER STILL 330ML	750ML**	**30	50**
**BALIAN WATER SPARKLING 330ML	750ML**	**30	50**
SAN PELLEGRINO 750ML	**70**
SODA 330ML	**25**
TONIC 250ML	**20**
**COCA COLA	SPRITE	COKE ZERO 330ML**	**25**
FRESH COCONUT	**40**

SOURBUCHA

65

DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

FRESH JUICES

50

LOCAL TANGERINE | WATERMELON | PINEAPPLE | 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

CLASSIC COCKTAILS

10 AM - 10 PM

APEROL SPRITZ 130
APEROL, VIN PÉTILLANT, SODA

NEGRONI 130
GIN, CAMPARI, VERMOUTH DOUX

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

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

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

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

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

MOCKTAILS

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

PINK FLAMINGO 60
JUS DE CANNEBERGE, FLEUR DE SUREAU, CITRON, TONIC

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

BEERS

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

SIGNATURE COCKTAILS



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

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

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

AMALFI ROSSO **130**
APEROL, BOURBON, FRAISE, CORDIAL DE MANGUE, CITRON,
ANGOSTURA BITTERS, BLANC D'ŒUF

BALI HOMEY **130**
VODKA INFUSÉE AUX FEUILLES DE COMBAVA, CITRONNELLE,
OSMANTHUS, CITRON, BITTER PEYCHAUD ET TONIC

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

WINE BY GLASS

WHITE

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC 2023 **175 | 850**
MARLBOUROUGH, NEW ZEALAND

J.J MCWILLIAM CHARDONNAY 2024 **130 | 600**
NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA

RED

BLACK COTTAGE PINOT NOIR 2023 **175 | 850**
MARLBOUROUGH, NEW ZEALAND

LA MASCOTA MALBEC **170 | 825**
MENDOZA, ARGENTINA

SPARKLING

ALBA LUNA PROSECCO **150 | 685**
VENETO, ITALY

SPIRITS

WHISKEY
45 ml

MACCALAN 12 Y.O	450
THE BALVENIE DOUBLE WOOD 12. Y.O	200
GLENFIDDICH 12 Y.O	175
BULLET RYE	110
J.W. RED LABLE	85
JIM BEAM	80

VODKA
45 ml

GREY GOOSE	110
BELVEDERE	95
SMIRNOFF	70

GIN
45 ml

ROKU GIN	135
HENDRICK'S	110
TANQUERAY	90
BOMBAY SAPPHIRE	90

COGNAC
45 ml

HENNESSY V.S.O.P	280
COURVOISIER V.S.O.P	140

RUM
45 ml

FLOR DE CANA 12 Y.O	190
BACARDI LIGHT	80
BACARDI SPICE	80

TEQUILA
45 ml | 30 ml

DON JULIO REPOSADO	120 | 100
JOSE CUERVO TRADITIONAL	90 | 75
CAZADORES BLANCO	90 | 75

MEZCAL
45 ml | 30 ml

LOS DANZANTES MEZCAL ANEJO	225 | 195
LOS DANZANTES MEZCAL REPOSADO	170 | 140

OTHERS

SABA GRAPPA	85
CAMPARI	85
APEROL	85
MARTINI ROSSO	85
MARTINI DRY VERMOUTH	85
EMPERADOR BRANDY	80
KAHLUA COFFEE LIQUEUR	80



PANiNi®
PANiNi BAKERY

PANiNi



10 AM - 10 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 130
CHOU ROUGE, CONCOMBRE MARINÉ, DIJONNAISE, ÉCHALOTES FRITES

PARIS HAM PK 130
COMTÉ, DIJONNAISE, ROQUETTE

MORTADELLA PK 130
MOZZARELLA, ROQUETTE

CHORIZO PK 130
EMMENTAL, AÏOLI, OIGNON MARINÉ, ROQUETTE

PROSCIUTTO DI PARMA PK 130
PARMESAN, PESTO, ROQUETTE

ORGANIC TOMATO 115
TOMATE, CRÈME DE FETA, BALSAMIQUE, ROQUETTE, OIGNON AU SUMAC

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

BAKERY



10 AM - 10 PM

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	
BACON & CHEESE PK	50



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 %

CAKES

	WH | PC
CITRUS TART CRÈME AUX AGRUMES, MERINGUE ITALIENNE	50
"SNICKERS" IN DISGUISE BEURRE DE CACAHUÈTE FAIT MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ	50
DAISY GÂTEAU AU CITRON, CRÈME FRAÎCHE, CRÈME DE CITRON	45
BANANA CAKE GARNITURE DE CRÉMEUX DE NOIX	40
CHOCOLATE CAKE BISCUIT AU CHOCOLAT, CRÈME DE CARAMEL, MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT, GLAÇAGE AUX NOISETTES	550 | 70
BAKED CHEESE CAKE GF UN CLASSIQUE AVEC UNE TOUCHE D'ORANGE	400 | 70
TIRAMISU TIRAMISU CLASSIQUE	400 | 70

PASTRY OF THE MONTH 50+

VEUILLEZ GENTIMENT DEMANDER
À NOTRE ÉQUIPE

