



LUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



LUNCH

Bubblies

Kitchen, tea & cocktails

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



STARTERS TO SHARE



HOUMOUS



15,50€

Houmous maison, feta, oignons rouges, grenade, pain naan /
Homemade humus, feta, red onions, pomegranate, naan bread

HOUMOUS ET AUBERGINES



18,50€

Houmous maison, aubergines confites, grenade, pignons de
pain, menthe, pain naan / Homemade humus, candied
eggplant, pomegranate, pine nuts, mint, naan bread

LABNEH



18,50€

Labneh, tomates confites, pistaches, pignons de pin, olives,
pain naan / Labneh, sun-dried tomatoes, pistachios, pine
nuts, olives, naan bread

GUACAMOLE



15,50€

Purée d'avocat, chips / Mashed avocado, chips

TACOS AU SAUMON (3 PIÈCES)

21,50€

Tortillas, filet de saumon, écrasé d'avocat, chou rouge,
pickles d'oignons rouges, salade iceberg, citron vert,
coriandre / Tortillas, salmon fillet, mashed avocado, red
cabbage, red onion pickles, iceberg lettuce, lime,
coriander

TACOS AU POULET (3 PIÈCES)

19,50€

Tortillas, poulet grillé, écrasé d'avocat, salade iceberg,
maïs, cheddar, pickles d'oignons rouges, citron vert,
sauce yaourt, mayonnaise sriracha / Tortillas, grilled
chicken, mashed avocado, iceberg lettuce, corn, cheddar,
pickled red onions, lime, yogurt sauce, sriracha
mayonnaise

POULET FRIT CORÉEN

16,50€

Poulet frit, sauce coréenne maison, oignons fane, graines
de sésame, oignons frits / Fried chicken, homemade
Korean sauce, spring onions, sesame seeds, fried onions



NOS PLATS SIGNATURE



T-BONE DE CHOU-FLEUR RÔTI



26,50€

T-bone de chou-fleur rôti à la harrissa, pesto d'épinards, crème de chou-fleur, pois chiche grillés, croquette de
polenta / Roasted cauliflower T-bone with harissa, spinach pesto, cauliflower cream, roasted chickpeas, polenta
croquette

SHAWARMA À L'AGNEAU CONFIT

29,50€

Boulgour, houmous OU labneh, épaule d'agneau confite, salade de tomates/concombres/oignons, herbes
fraîches, grenade, raisins sec, olives noires, citron vert, sauce feta / Bulgur, hummus OR labneh, slow-cooked
lamb shoulder, tomato/cucumber/onion salad, fresh herbs, pomegranate, raisins, lime, black olives, feta sauce

RISOTTO À LA FETA MARINÉE (VÉGÉTARIEN OU AVEC GAMBAS*)



24,50€ / 29,50€*

Risotto d'orge à la feta marinée, tomates, céleri, supplément gambas* (+5,00€) /
Barley risotto with marinated feta, tomatoes, celery, prawns supplement* (+5.00€)

AUBERGINES CONFITES



26,50€

Aubergines confites, labneh, quinoa, pignons de pin, grenade, pistaches, huile de harrissa, oignons verts et herbes
fraîches / Candied eggplant, labneh, quinoa, pine nuts, pomegranate, pistachios, harissa oil, green onions and
fresh herbs



Bubblies
Kitchen, tea & cocktails



LUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



SUPERBOWLS



POKE BOWL (VÉGÉTARIEN OU AVEC PROTÉINES)

23,50€ / 25,50€ * / 27,50€ ** / 29,50€ ***

Riz blanc OU quinoa tricolore, falafels OU poulet coréen* OU poulet vegan* OU scampis* OU saumon cru** OU saumon teriyaki** OU thon cru***, concombre, tomates cerises, edamame, gingembre confit, avocat, mangue, oignons rouges et sauce sriracha mayonnaise / *White rice OR quinoa, falafels OR fried chicken* OR vegan chicken* OR scampis* OR raw salmon** OR teriyaki salmon** OR raw tuna***, cucumber, cherry tomatoes, edamame, candied ginger, avocado, mango, red onions and sriracha mayonnaise sauce*

BIBIMBAP (VÉGÉTARIEN OU AVEC BOEUF*)



23,50€ / 26,50€*

Riz blanc, tempeh OU boeuf mariné*, légumes, champignons shiitaké, oeuf au plat et sauce piquante / *White rice, tempeh OR marinated beef*, vegetables, shiitake mushrooms, fried egg and spicy sauce*

PERUVIAN CHICKEN BOWL

26,50€

Riz thaï, cuisse de poulet marinée, salsa criolla (sauce à base d'oignons rouges, de jus de citron et de piment), mayonnaise et yaourt grec à la coriandre, mangue, avocat, poivrons confits, herbes fraîches, citron vert / *Thai rice, marinated chicken thigh, salsa criolla (sauce made with red onions, lemon juice, and chili peppers), mayonnaise and greek yogurt with cilantro, mango, avocado, roasted peppers, fresh herbs, lime*

MEDITERRANEAN BOWL

27,50€

Boulgour, filet de dorade snacké, aubergines, courgettes, tomates confites, crème feta/yaourt à la grecque, grenade, olives, feta, noix hachées / *Bulgur, seared sea bream fillet, eggplant, courgettes, sun-dried tomatoes, feta/greek yogurt cream, pomegranate, olives, feta cheese, chopped walnuts*

GLOW BOWL HALLOUMI



26,50€

Quinoa, halloumi grillé, falafels, courgettes rôties, pois chiche grillés, tomates cerise confites, grenade, roquette, chou rouge, pistaches concassées, sauce yaourt/citron / *Quinoa, grilled halloumi, falafels, roasted courgettes, roasted chickpeas, candied cherry tomatoes, pomegranate, arugula, red cabbage, crushed pistachios, yogurt/lemon sauce*



LA SUGGETION DU CHEF



**CHAQUE SEMAINE, NOTRE CHEF
VOUS PROPOSE UN PLAT
DIFFÉRENT EN SUGGESTION !**

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE AU
MOMENT DE PASSER COMMANDE



LUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

TARTARES & TATAKIS



TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE

28,50€

Bœuf Black Angus coupé couteau, cornichons, pignons de pin, pesto, copeaux de parmesan, tomates séchées, échalote et basilic / *Knife-cut Black Angus beef, pickles, pine nuts, pesto, parmesan shavings, sundried tomatoes, shallot, basil*

TARTARE DE SAUMON OU DE THON* À L'ASIATIQUE

27,50€ / 29,50€*

Saumon frais cru OU thon frais cru*, avocat, mangue, fruit de la passion, oignons rouges et herbes fraîches / *Fresh salmon OR fresh tuna*, avocado, mango, passion fruit, red onions and fresh herbs*

TATAKI DE THON

29,50€

Thon frais, sauce vierge exotique (mangue, fruit de la passion, citron vert, basilic thaï et menthe), avocat, edamame, concombres pickles / *Fresh tuna, exotic virgin sauce (mango, passion fruit, lime, Thai basil and mint), avocado, edamame, pickled cucumbers*

TATAKI DE SAUMON

27,50€

Saumon frais, mayonnaise wasabi, edamame, pickles de concombre, jeunes oignons verts, graines de sésame, sauce ponzu / *Fresh salmon, wasabi mayonnaise, edamame, cucumber pickles, spring onion, sesame seeds, ponzu sauce*

TATAKI DE BOEUF

34,50€

Entrecôte de Bœuf (200gr), sauce ponzu, jeunes oignons verts, graines de sésame et coriandre / *Beef ribeye steak (200g), ponzu sauce, spring onion, sesame seeds and coriander*

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX / SIDE CHOICES

- RIZ / RICE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES / SAUTÉED POTATOES
- SALADE / SALAD
- FRITES / FRENCH FRIES
- FRITES DE PATATE DOUCE (+2,00€) / SWEET POTATOE FRIES (+2,00€)
- LÉGUMES DU MOMENT / VEGETABLES OF THE MOMENT



KIDS CORNER

(< 12 ANS)

14,50€

Filet de poulet frit / *crispy chicken* OU
Filet de saumon / *Salmon fillet* OU
Cheeseburger OU 1/2 Waffle Bubblicious

+ 1 Sirop au choix / *1 syrup to choose*

Accompagnement au choix / *sides to choose:*

frites OU légumes OU riz OU quinoa OU pommes de terre sautées OU orzo
fries OR vegetables OR rice OR quinoa OR sautéed potatoes OR orzo





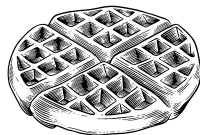
BUBBLIES STREET FOOD



Accompagnements: une salade OU une portion de frites OU une portion de frites de patates douces (supplément +2,00€).
Supplément salade en extra: +1,50€ / Accompanied by a salad OR fries OR sweet potatoe fries (+2,00€). Extra salad : +1,50€



GAUFRES SALÉES



WAFFLE SCANDINAVE

23,50€

Gaufre maison, saumon fumé, fromage frais aneth/concombre, écrasé d'avocat, roquette, pousses d'épinards, oignons rouges, tomates, concombres, sauce aneth / *Homemade waffle, smoked salmon, dill/cucumber cream cheese, mashed avocado, arugula, baby spinach, red onions, tomatoes, cucumbers, dill sauce*

WAFFLE CLUB BUBBLIES

23,50€

Gaufre maison, avocat, roquette, cheddar, bacon, oeuf au plat OU poulet, tomates / *Homemade waffle, avocado, arugula, cheddar, bacon, fried egg OR chicken, tomatoes*

WAFFLE CRISPY CHICKEN

23,50€

Gaufre maison, poulet frit, coleslaw, cheddar, avocat, sirop d'érable / *Homemade waffle, fried chicken, coleslaw, cheddar, avocado, maple syrup*



BURGERS



ENVIE D'AJOUTER UN INGREDIENT (WISH TO ADD AN ITEM)?



BACON (+2,50€)

AVOCAT / AVOCADO (+3,00€)

OEUF / EGG (+2,00€)

CHEDDAR (+2,00€)

SMASH BURGER BUBBLIES (AVEC BOEUF OU POULET VEGAN OU STEAK VEGAN*)

24,50€ / 26,00€*

Bun, viande hachée pur boeuf OU steak vegan OU poulet vegan, bacon, cheddar, oignons caramélisés, cornichons, laitue, sauce burger / *Brioche bread, pure beef mince OR vegan steak OR vegan chicken, cheddar, bacon, candied onions, pickles, lettuce, burger sauce*

CARAÏBES (AVEC BOEUF OU POULET VEGAN OU STEAK VEGAN*)

24,50€ / 26,00€*

Bun, viande hachée pur boeuf OU steak vegan OU poulet vegan, coleslaw, maïs, piment vert, ananas, reypenaer (gouda affiné pays-bas), sauce barbecue / *Brioche bun, pure beef mince OR vegan steak OR vegan chicken, coleslaw, corn, green chili, pineapple, reypenaer (aged Dutch gouda) and barbecue sauce*

FRENCH MILANO (AVEC BOEUF OU POULET VEGAN OU STEAK VEGAN*)

24,50€ / 26,00€*

Bun, viande hachée pur boeuf OU steak vegan OU poulet vegan, gruyère, salami milano, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise à l'ancienne, wasabi / *Brioche bun, pure beef mince OR vegan steak OR vegan chicken, Gruyère cheese, Milano salami, caramelized onions, arugula and old-fashioned mayonnaise, wasabi*



LES SANDWICHES



LE SCANDINAVE

19,50€

Pain frais, saumon fumé, roquette, concombres, tomates, oignons rouges, écrasé d'avocat, sauce fromage/ail, aneth, ciboulette / *Fresh bread, smoked salmon, arugula, cucumbers, tomatoes, red onions, mashed avocado, cheese/garlic sauce, dill, chives*

ITALIANOS CHICKEN

19,50€

Pain ciabatta, pesto, provolone, escalope de poulet panée, stracciatella, roquette, vinaigre balsamique, mayonnaise tomates séchées et basilic / *Ciabatta bread, pesto, provolone, breaded chicken cutlet, stracciatella, arugula, balsamic vinegar, mayonnaise, sundried tomatoes and basil*

SANDO POULET FRIT CORÉEN

19,50€

Pain sando, poulet frit coréen, chou rouge mariné, pickels de concombres, mayonnaise kimchi, mayonnaise sriracha / *Sando bread, Korean fried chicken, pickled red cabbage, cucumber pickles, kimchi mayonnaise, sriracha mayonnaise*

LES GOURMANDISES DE BUBBLIES



DESSERTS À L'ASSIETTE

TARTE CITRON DESTRUCTURÉE	10,00€
PAVLOVA (servie avec crème de mascarpone, fruits rouges, coulis de mangue)	12,00€
GAUFRE MAISON (servie avec glace vanille, sauce caramel beurre salé maison, bananes, noix de pécan caramélisées)	10,00€



CHEESECAKE HEAVEN



CHEESECAKE SPECULOOS ET CARAMEL BEURRE SALÉ	8,50€
CHEESECAKE FRAMBOISE ET COULIS DE FRAMBOISE	8,50€
CHEESECAKE STYLE DUBAÏ	9,50€
CHEESECAKE BUENO ET NUTELLA	9,50€



NOS FLANS



FLAN VANILLE ET FRUITS ROUGES	9,00€
FLAN PISTACHE FRAMBOISE	9,00€
FLAN AU SÉSAME NOIR ET MIEL	9,00€



NOS CAKES

BROWNIE CACAHUÈTES ET GLACE VANILLE	8,50€
CARROT CAKE	8,00€
CAKE MYRTILLES	7,50€
BANANA BREAD (servi avec crème de mascarpone, bananes caramélisées, noix de pécan)	9,50€



LES GLACES DE CHEZ MARCELLO / MARCELLO'S ICE CREAM

5,00€ PAR POT INDIVIDUEL

(demandez nos différents parfums du moment)

GAUFRE / PANCAKE BUBBLIES AU CHOIX	7,50€
---	-------

Toppings aux choix (+1,50€)

- Banane/banana	- Sirop d'érable/maple syrup	- Coulis chocolat noir
- Chamallow	- Chantilly	- Coulis chocolat blanc
- Perles chocolat	- Nutella	- Caramel beurre salé