



DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



TAPAS 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

GUACAMOLE MAISON 15,50€

Purée d'avocat maison, chips / Mashed avocado, chips

CROQUETTES IBERIQUES (7 PIÈCES) 15,50€

Croquettes de chorizo, mayonnaise au paprika fumé / Chorizo croquettes, smoked paprika mayonnaise

CROQUETTES DE FROMAGE / CHEESE CROQUETTES (4 PIÈCES) 15,50€

Chutney à la mangue / Mango chutney

CHAKCHOUKA DES POUILLES 17,50€

Poivrons, tomates, oeufs, stracciatella, focaccia et origan /
Peppers, tomatoes, eggs, stracciatella, focaccia and oregano

LABNEH 18,50€

Labneh crémeux, oeufs pochés, tomates cerise confites, chorizo grillé, cornichons, pain pita /
Creamy labneh, poached eggs, candied cherry tomatoes, grilled chorizo, pickles, pita bread

TACOS AU SAUMON CUIT (WITH COOKED SALMON) (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 (WITH GRILLED CHICKEN) (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

TACOS AU POULET FRIT CORÉEN (FRIED KOREAN CHICKEN) (3 PIÈCES) 19,50€

Tortillas, poulet frit coréen, écrasé d'avocat, chou rouge et concombres marinés, mayonnaise kimchi, oignons, citron vert
Tortillas, Korean fried chicken, mashed avocado, red cabbage and pickled cucumbers, kimchi mayonnaise, onions, lime

POULET FRIT CORÉEN DAKGANGJEONG / FRIED KOREAN CHICKEN 16,50€

Poulet frit, sauce coréenne maison, oignons fane, graine de sésame et oignons frits /
Fried chicken, homemade Korean sauce, onions, sesame seed and fried onions

FRITES DE PATATES DOUCE / SWEET POTATO FRIES 8,50€

Frites de patates douces, mayonnaise miel/moutarde / Sweet potato fries, honey/mustard mayonnaise

ACCOMPAGNÉS
D'UN COCKTAIL C'EST
ENCORE MIEUX!!





DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



DINER / DINNER
(NON STOP 18H00-22H00)
FERMETURE CUISINE À 21H00 /
KITCHEN CLOSES AT 9PM



NOS PLATS SIGNATURE



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 harissa, oignons verts et herbes fraîches / Candied eggplant, labneh, quinoa, pine nuts, pomegranate, pistachios, harissa oil, green onions and fresh herbs



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

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

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



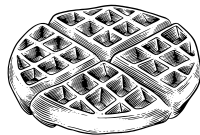
BUBBLIES STREET FOOD



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, œuf 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€)

OEUF / EGG (+2,00€)

AVOCAT / AVOCADO (+3,00€)

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*



DINNER

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



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