







Bubblies

Brunch, Lunch & Cocktails

FOOD AT FIRST SIGHT!

# FOOD MENU

Bubblies
Brunch, Lunch & Cocktails

# LUNCH & DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



## STARTERS TO SHARE



### HOUMOUS CLASSIQUE — 15,50€

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

### HOUMOUS DE SAISON — 16,50€

Houmous maison, courge rôtie au miel et harissa, feta, grenade, graines de courge, pain naan / *Homemade hummus, honey and harissa roasted squash, feta, pomegranate, pumpkin seeds, naan bread*

### LABNEH — 15,50€

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

### CRISPY KOREAN CHICKEN — 16,50€

Poulet frit croustillant, sauce gochujang-miel, oignons frits, sésame, cébette, mayonnaise srirasha / *Crispy fried chicken, gochujang-honey sauce, fried onions, sesame seeds, scallions, sriracha mayonnaise.*

### HALLOUMI HOT HONEY — 14,50€

Halloumi grillé, miel pimenté, pistaches, grenade, citron et menthe / *Grilled halloumi, hot honey, pistachios, pomegranate, lemon, and mint*

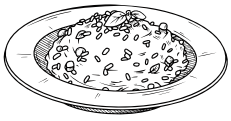
### GUACAMOLE ET TORTILLAS — 15,50€

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





## NOS PLATS SIGNATURE



### CHOU-FLEUR RÔTI — 23,50€

Chou-fleur rôti, labneh, pois chiche crispy, grenade, pistaches, chimichurri d'herbes, harissa / *Roasted cauliflower, labneh, crispy chickpeas, pomegranate, pistachios, herb chimichurri, harissa*

### MISO CHICKEN & BUTTERNUT — 25,50€

Suprême de poulet rôti, purée de butternut, brocoli rôti, champignons, noisettes, jus miso / *Roasted chicken supreme, butternut squash purée, roasted broccoli, mushrooms, hazelnuts, miso jus*

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (AVEC PANCETTA +4,00€*) — 24,50€ / 28,50€*

Risotto aux champignons forestiers frais, supplément pancetta* (+4,00€) / *Fresh wild mushroom risotto, with optional pancetta* (+€4.00)*

Bubblies
Brunch, Lunch & Cocktails

# LUNCH & DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



## SUPERBOWLS



### POKE BOWL (VÉGÉTARIEN OU AVEC PROTÉINES) — 22,50€ / 24,50€ * / 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 korean 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*

### STICKY BEEF BOWL — 25,50€

Riz thaï, boeuf sauté soja-gingembre, oeuf mollet mariné au soja, champignons shitakés, chou chinois fermenté, pakchoï grillé, pousses de soja, pickles de concombre, crispy onions, sauce sticky korean BBQ / *Thai rice, soy-ginger stir-fried beef, soy-marinated soft-boiled egg, shiitake mushrooms, fermented Chinese cabbage, grilled bok choy, bean sprouts, pickled cucumber, crispy onions, sticky Korean BBQ sauce.*

### PERUVIAN CHICKEN BOWL — 25,50€

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*

### HOT HONEY HALLOUMI BOWL — 24,50€

Quinoa aux herbes, butternut rôti, patate douce, halloumi, carottes sautées, houmous, avocat, grenade, mâche, pistaches, noix, pickles d'oignons rouges, sauce labneh/citron/menthe / *Herbed quinoa, roasted butternut squash, sweet potato, halloumi cheese, sautéed carrots, hummus, avocado, pomegranate, mâche, pistachios, walnuts, pickled red onions, labneh-lemon-mint dressing*



## LA SUGGESTION DU CHEF

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

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE AU MOMENT DE PASSER COMMANDE

Bubbles
Brunch, Lunch & Cocktails

# LUNCH & DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

## TARTARES



### TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE — 28,50€

Bauf Black Angus coupé au couteau, cornichons, pignons de pin, pesto, copeaux de parmesan, tomates séchées, écholote et basilic / *Knife-cut Black Angus, beef, pickles, pine nuts, pesto, parmesan shavings, sun-dried 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*

## ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX / CHOICE OF SIDES



- RIZ / RICE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES / SAUTÉED POTATOES
- SALADE / SALAD
- FRITES / FRENCH FRIES
- FRITES DE PATATE DOUCE (+2.00€) / SWEET POTATO FRIES (+2.00€)
- LÉGUMES DU MOMENT / SEASONAL VEGETABLES

## MENU ENFANTS (< 12 ANS)




AU CHOIX:

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

+ 1 Sirop au choix / 1 syrup of your choice



**14,50€**

Accompagnement au choix / cl'noicé of *sides:*
Frites OU légumes OU riz OU quinoa OU pommes de terre sautées
*Fries* OR *vegetakès* OR rice OR quinoa OR sautéed potatces

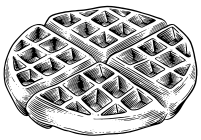


# BUBBLIES STREET FOOD

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€ / Served with your choice of *a salad OR fries OR sweet potato 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



### SMASH BURGER BUBBLIES (AVEC BOEUF OU POULET VEGAN OU STEAK VEGAN*) — 23,50€ / 24,50€*

Bun, viande hachée pur boeuf (double smash) OU poulet vegan OU steak vegan*, bacon, cheddar, oignons confits, cornichons, laitue, sauce burger / *Bun, pure beef patty (double smash) OR vegan chicken OR vegan steak*, cheddar, bacon, caramelized onions, pickles, lettuce, burger sauce*

### WINTER TRUFFLE SMASH (AVEC BOEUF OU POULET VEGAN OU STEAK VEGAN*) — 25,50€ / 26,50€*

Bun, viande hachée pur boeuf (double smash) OU poulet vegan OU steak vegan*, raclette, champignons rôtis, oignons confits, roquette, mayonnaise truffée / *Bun, pure beef patty (double smash) OR vegan chicken OR vegan steak*, raclette cheese, roasted mushrooms, caramelized onions, arugula, truffle mayonnaise*



## LES SANDWICHES



### KOREAN CHICKEN SANDO — 19,50€

Pain sando, crispy chicken, kimchi slaw, concombre et mayonnaise gochujang /
*Sando bread, crispy chicken, kimchi slaw, cucumber, and gochujang mayonnaise*

### PASTRAMI BARBECUE — 19,50€

Pain brioché toasté au beurre, pastrami de boeuf chaud, cheddar fondant, oignons confits, coleslaw croquant, sauce Barbecue fumée / *Buttered and toasted brioche bun, warm beef pastrami, melted cheddar, caramelized onions, crunchy coleslaw, smoky barbecue sauce*

EXTRA

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

- BACON (+2,50€)
- OEUF / EGG (+2,00€)
- AVOCAT / AVOCADO (+3,00€)
- CHEDDAR (+2,00€)

# LES GOURMANDISES DE BUBBLIES



## CHEESECAKE HEAVEN & CAKES



**CHEESECAKE SPECULOOS ET CARAMEL BEURRE SALÉ** 7,50€

**CHEESECAKE FRAMBOISE ET COULIS DE FRAMBOISE** 7,50€

**CHEESECAKE À LA NOISETTE** 7,50€

**CHEESECAKE OREO** 7,50€

**BROWNIE CACAHUÈTES** 8,50€

Servi avec glace vanille / *Served with vanilla ice cream*

**CARROT CAKE** 7,00€

**CAKE AU CHOCOLAT, ORANGE ET NOISETTES** 7,00€

**BANANA BREAD** 8,50€

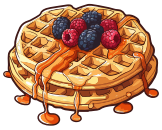
Servi avec crème de mascarpone, bananes caramélisées, noix de pécan /
*Served with mascarpone cream, caramelized bananas, pecans*

**GIANT COOKIE** 8,50€

Cookie chocolat noir/noisette chaud, glace vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées et fleur de sel /
*Warm dark chocolate/hazelnut cookie, vanilla ice cream, salted butter caramel, caramelized hazelnuts and fleur de sel*

**CRUMBLE POMME/POIRE À LA VANILLE** 8,50€

Servi avec glace vanille et sauce caramel / *Served with vanilla ice cream and caramel sauce*



## NOS GAUFRES ET PANCAKES ( À PARTIR DE 14H00 )

**GAUFRE / PANCAKE AU SUCRE** 8,50€

Toppings aux choix (+1,50€) : bananes / chamalow / perles de chocolat / sirop d'érable / nutella / chantilly / coulis de chocolat noir / coulis de chocolat blanc / caramel beurre salé

**GAUFRE / PANCAKE PISTACHE-FRAMBOISE** 10,50€

Crème légère pistache-yaourt grec, compotée de framboises, pistaches torréfiées, framboises, sirop d'érable, sucre glace /
*Light pistachio-Greek yogurt cream, raspberry compote, roasted pistachios, raspberries, maple syrup, icing sugar*

**GAUFRE / PANCAKE BANANES-CANELLE** 10,50€

Banane écrasée cannelle/vanille, bananes rôties, crème légère peanut butter/yaourt à la grec, noix de pécan, granola, sirop d'érable / *Crushed banana cinnamon/vanilla, roasted bananas, cream light peanut butter/Greek yogurt, pecans, granola, maple syrup*



**LES GLACES DE CHEZ MARCELLO / MARCELLO'S ICE CREAM**

(demandez nos différents parfums du moment)

5,50€ PAR POT INDIVIDUEL