







Bubblies

Brunch, Lunch & Cocktails

ONLY FRESH FOOD!

BRUNCH MENU

BREAKFAST DRINKS!



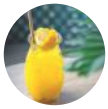
MATIN FESTIF / MORNING VIBES



COCKTAILS, CRÉMANT & CHAMPAGNE

ESPRESSO MARTINI	13,00€
PORNSTAR MARTINI	14,00€
APEROL SPRITZ	11,00€
CRÉMANT JULIE PRESTIGE	9,50€
CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT	14,50€
MIMOSA	11,00€
BLOODY MARY	14,00€
TEQUILA SUNRISE	13,00€
TROPICAL PARADISE (sans alcool)	11,00€
KIDS FAVOURITE (sans alcool)	7,00€

BOISSONS BIEN-ÊTRE / WELLNESS DRINKS



JUS FRAIS PRESSÉS

JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE 6,00€

GOLDEN 8,50€
Carotte, orange, citron /
Carrot, orange, lemon



SMOOTHIES (avec protéines +2,00€)

HAWAIIAN 7,50€
Fruit de la passion, noix de coco, mangue, acérola, pomme, ananas / *Passion fruit, coconut, mango, acerola, apple, pineapple*

BERRY BOMB 7,50€
Açai, myrtilles, cassis, banane, pomme, fraises, mûres, protéines de chanvre, baobab /*Açai, blueberry, blackcurrant, banana, apple, strawberries, blackberries, hemp protein, baobab*





THÉS GLACÉS MAISON / HOMEMADE ICED TEAS

LEMON 5,50€
Citron, gingembre / *Lemon, ginger*

PEACH 5,50€
Pêche, jasmin / *Peach, jasmine*

MANGO-PINEAPPLE 5,50€
Mangue, ananas / *Mango, pineapple*

STRAWBERRY 5,50€
Fraise, hibiscus / *Strawberry, hibiscus*



LIMONADES MAISON / HOMEMADE LEMONADES

FRAICHEUR 6,50€
Menthe, citron, gingembre / *Mint, lemon, ginger*

EXOTIC 6,50€
Thé vert, pamplemousse / *Green tea, grapefruit*

PINKY 6,50€
Framboise, citron, basilic / *Raspberry, lemon, basil*



COFFEE MOOD



Ristretto	3,00€
Espresso / Double espresso	3,00€ / 4,50€
Café / Décaféiné *(avec lait +0,50€ / avec lait végétal +1,00€)*	3,50€
Americano	4,00€
Cappuccino italien ou avec chantilly	4,50€
Chocolat chaud	5,50€
Latte ou Latte frappé *(sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)*	4,50€
Ube latte ou Iced Ube latte *(sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)*	5,50€
Ube & Matcha latte chaud ou froid *(sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)*	6,50€
Pumpkin Chai latte *(sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)*	5,90€
Pink Chai latte *(sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)*	5,90€



LAIT VÉGÉTAL (+ 1,00 €) : AVOINE / AMANDE / COCO
PLANT MILK (+1,00€) : OAT/ALMOND/COCONUT





MATCHA LOVERS



THE G.O.A.T 6,50€
Matcha, lait de coco, sirop de vanille (chaud ou froid) / *Matcha, coconut milk, vanilla syrup (hot or cold)*

ICED MANGO MATCHA 8,00€
Purée de mangue/vanille, lait (ou lait végétal +1,00€), matcha, chantilly, coulis exotique / *Vanilla mango puree, milk (or vegetal milk +1,00€), matcha, whipped cream, exotic coulis*

POPCORN HUG 8,00€
Matcha, lait, sirop de popcorn, chantilly, mashmallow grillé / *Matcha, milk (or vegetal milk +1,00€), popcorn syrup, whipped cream, toasted marshmallow*

SAMOURAÏ SODA 7,50€
Matcha, jus de citron, yuzu, eau pétillante / *Matcha, lemon juice, yuzu, sparkling water*

GRINCH LATTE 8,00€
Matcha, concentré de chai, sirop de pain d'épice, chantilly, cannelle en poudre / *Matcha, chai concentrate, gingerbread syrup, whipped cream, ground cinnamon*

ICED STRAWBAE LATTE 8,00€
Matcha, lait (ou lait végétal +1,00€), purée de fraises maison, sirop d'érable, chantilly, coulis de fruits rouges / *Matcha, milk (or vegetal milk +1,00€), homemade strawberry puree, maple syrup, whipped cream, red fruit coulis*

Bubblies
Brunch, Lunch & Cocktails

BRUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



LA CARTE

TOUS LES DIMANCHES
(9H00-16H00, DERNIÈRE COMMANDE À 15H00)



EGGS



EGGS BENEDICTE SAUMON 19,50€
Muffin anglais, oeufs pochés, saumon fumé, purée d'avocat, sauce hollandaise, citron vert, aneth, potatoes /
English muffin, poached eggs, smoked salmon, avocado purée, hollandaise sauce, lime, dill, baby potatoes

EGGS BENEDICTE BACON 17,50€
Muffin anglais, oeufs pochés, bacon, écrasé d'avocat, sauce hollandaise, potatoes /
English muffin, poached eggs, bacon, avocado purée, hollandaise sauce, baby potatoes

EGGS BENEDICTE AUX ÉPINARDS 17,50€
Muffin anglais, oeufs pochés, purée d'avocat, pousses d'épinards, sauce hollandaise, potatoes /
English muffin, poached eggs, avocado puree, baby spinach, hollandaise sauce, baby potatoes

OEUFS AU PLAT CLASSIQUES 15,50€
3 oeufs au plat, bacon, avocat, pain grillé / *3 fried eggs, bacon, avocado, toasted bread*

OMELETTE BUBBLIES 15,50€
Oeufs, cheddar, bacon, pain grillé, salade / *Eggs, bacon, cheddar cheese, toasted bread, salad*

OMELETTE SCANDINAVE 17,50€
Oeufs, saumon fumé, aneth, pain grillé, salade / *Eggs, smoked salmon, dill, toasted bread, salad*



POWER BOWLS



GRANOLA POMMES/POIRES (YAOURT VEGAN +2,00€) 13,00€
Yaourt grec, granola, pommes rôties, compotée pomme/poire à la cannelle, noisettes caramélisées, graines de courge, miel /
Greek yogurt, granola, roasted apples, cinnamon apple-pear compote, caramelized hazelnuts, pumpkin seeds, honey

CARROT CAKE OVERNIGHT OATS 12,50€
Avoine, yaourt grec vanillé, granola, carottes râpées, cannelle, gingembre, muscade, raisins secs, noix de pécan /
Oats, vanilla Greek yogurt, granola, grated carrots, cinnamon, ginger, nutmeg, raisins, pecans

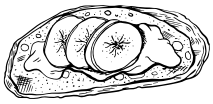
Bubblies
Brunch, Lunch & Cocktails

BRUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



TOASTS LOVERS



Tous nos toasts sont servis avec une petite salade
All our toasts are served with a small salad

TOAST CHÈVRE, POIRE ET MIEL 16,50€
Pain complet grillé, chèvre fouetté, poire rôtie, oeuf poché, noix de pécan, roquette, miel, thym /
Toasted whole-wheat bread, whipped goat cheese, roasted pear, poached egg, pecans, arugula, honey, thyme

TOAST BUBBLIES 16,50€
Pain de campagne, avocat, oeuf brouillé, bacon, cheddar rapé /
Country bread, avocado, scrambled egg, bacon, grated cheddar cheese

TOAST SAUMON 18,50€
Pain de campagne, crème philadelphia aneth, avocat, saumon fumé, oeuf poché, tomates cerise, oignons rouges, roquette, citron vert / *Country bread, Philadelphia cream cheese with dill, avocado, smoked salmon, poached egg, cherry tomatoes, red onions, arugula, lime*



BRUNCH SPECIALS

CHAKCHOUKA DES POUILLES 19,50€
Poivrons, tomates, oeufs, stracciatella, focaccia et origan /
Peppers, tomatoes, eggs, stracciatella, focaccia and oregano

TURKISH EGGS 18,50€
Labneh, butternut rôti, huile harrisa, pois chiche grillés, feta, grenade, pistaches torréfiées, huile d'herbes, herbes fraiches, pain naan / *Labneh, roasted butternut squash, harissa oil, roasted chickpeas, feta, pomegranate, toasted pistachios, herb oil, fresh herbs, naan bread*

SYRNIKI 15,50€
Pancakes moelleux au fromage frais /
Fluffy cottage cheese pancakes

Bubblies
Brunch, Lunch & Cocktails

BRUNCH

GAUFRES / PANCAKES

1 CHOISISSEZ VOTRE BASE / CHOOSE YOUR BASE INGREDIENT



GAUFRE / *WAFFLE*

OU



PANCAKE

2 CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE : / CHOOSE YOUR TOPPING :

THE CLASSICS

SUCRE / SUGAR	8,50€
NUTELLA	9,50€
SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP	9,50€
CARAMEL	9,50€

SIGNATURE SWEETS

PISTACHE-FRAMBOISE 16,50€

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

BANANA BREAD STYLE

Banane caramélisées, crème légère peanut butter/yaourt grec, granola croustillant et sirop d'érable / 15,50€
Caramelized bananas, light peanut butter and Greek yogurt cream, crunchy granola, and maple syrup.

SAVORY STACKS

ROYAL 19,50€

Saumon fumé, oeuf au plat OU oeufs brouillés, crème de fromage à l'aneth, oignons rouges, tomates cerise, concombres /
Smoked salmon, fried egg OR scrambled eggs, dill cream cheese, red onions, cherry tomatoes, cucumbers

MAPLE BACON 17,50€

Bacon, oeuf au plat OU oeufs brouillés, cheddar, sirop d'érable /
Bacon, fried egg OR scrambled eggs, cheddar cheese, maple syrup

LES GOURMANDISES DE BUBBLIES



CHEESECAKE HEAVEN



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€



NOS CAKES ET DESSERTS

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*



LES GLACES DE CHEZ MARCELLO / MARCELLO'S ICE CREAM 5,50€ PAR POT INDIVIDUEL
(demandez nos différents parfums du moment)



ENVIE D'AJOUTER UN INGREDIENT (ADD A FANCY EXTRA) ?

- SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP (+2,00€)
- NUTELLA (+2,00€)
- BEURRE DE CACAHUÈTES / PEANUT BUTTER (+2,50€)
- CONFITURE / JAM (+2,00€)
- BANANE / BANANA (+2,00€)
- MIEL / HONEY (+2,00€)
- CARAMEL (+2,00€)
- BACON (+3,00€)
- OEUF / EGG (+2,50€)
- DEMI-AVOCAT / HALF AVOCADO (+3,00€)
- SAUMON / SALMON (+6,00€)



Bubblies
Brunch, Lunch & Cocktails

Célébrez chez Bubblies !



Un anniversaire, un EVJF, un brunch entre amis,
une baby shower ou un lancement de produit ?

Chez Bubblies, toutes les occasions sont bonnes pour se retrouver !



Bubblies Cloche d'Or
Shopping Center Cloche d'Or

Brasserie des Arquebusiers by Bubblies
Tennis Club Belair

Bubblies Infinity
Infinity Center, Kirchberg

- Anniversaires
- EVJF
- Baby showers
- Brunchs entre amis ou en famille
- Team brunchs
- Lancements de produits
- Afterworks & cocktails
- Événements privés ou professionnels



Du brunch entre copines à la soirée qui pétille,
on imagine ensemble la formule qui vous ressemble :

brunch, finger food, cocktails

et privatisation partielle ou totale selon les possibilités.



ON FÊTE ÇA ENSEMBLE ?

Écrivez-nous : contact@bubblies.lu