



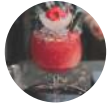
BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

BREAKFAST DRINKS!



MATIN FESTIF / MORNING VIBES



COCKTAILS, CRÉMANT & CHAMPAGNE

ESPRESSO MARTINI	13,00€	MIMOSA	11,00€
PORNSTAR MARTINI	14,00€	BLOODY MARY	14,00€
APEROL SPRITZ	12,00€	TEQUILA SUNRISE	13,00€
CRÉMANT JULIE PRESTIGE	9,50€	TROPICAL PARADISE (sans alcool)	11,00€
CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT	14,50€	KIDS LOVER (sans alcool)	7,00€

BOISSONS BIEN-ÊTRE / WELLNESS DRINKS



JUS FRAIS PRESSÉS

JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE	6,00€
TAKE CARE Pomme, kiwi, gingembre, raisin / Apple, kiwi, ginger, grape	8,50€
GREEN SPLASH Concombre, céleri, ananas, citron / Cucumber, celery, pineapple, lemon	8,50€
GOLDEN Carotte, orange, citron / Carrot, orange, lemon	8,50€



SMOOTHIES

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€
Açaï, myrtilles, cassis, banane, pomme, fraises, mûres, protéines de chanvre, baobab / Açaï, blueberry, blackcurrant, banana, apple, strawberries, blackberries, hemp protein, baobab	



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	

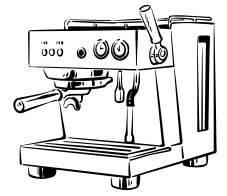


THÉS GLACÉS MAISON / HOMEMADE ICE TEAS

LEMON	5,50€
Citron, gingembre / Lemon, ginger	
PEACH	5,50€
Pêche, jasmin / Peach, jasmine	
ROOIBOS	5,50€
Rooibos, vanille / Rooibos, vanilla	
STRAWBERRY	5,50€
Fraise, hibiscus / Strawberry, hibiscus	



BREAKFAST DRINKS!

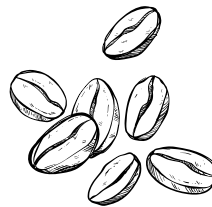


COFFEE MOOD

RISTRETTO	3,00€
ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	3,00€ / 4,50€
CAFÉ / DÉCAFÉINÉ (AVEC LAIT +1,00€ / AVEC LAIT VÉGÉTAL + 2,00€)	3,50€
AMERICANO	4,00€
CAPUCCINO ITALIEN OU AVEC CHANTILLY	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	5,50€
LATTE / LATTE FRAPPÉ	4,50€
MATCHA LATTE / MATCHA LATTE FRAPPÉ	5,00€



SIGNATURE BARISTA



AFOGATO	8,50€ / 11,00€*
<i>Coque chocolat, glace vanille, double espresso OU chocolat chaud, chantilly au Baileys vanillé* / Chocolate shell, vanilla ice cream, double espresso OR hot chocolate, vanilla Baileys whipped cream*</i>	
DÉLICES TORRÉFIÉS	7,50€
<i>Espresso, lait de soja, caramel beurre salé, noisettes / Espresso, soy milk, salted butter caramel, hazelnuts</i>	
GRAIN D'AGRUME	7,50€
<i>Espresso, jus d'orange, sirop de vanille / Espresso, orange juice, vanilla syrup</i>	



LAIT VÉGÉTAL (+ 1,00 €) : AVOINE / AMANDE / COCO
VEGETAL MILK (+1,00€): OAT/ALMOND/COCONUT
SIROP (+ 0,50 €) : VANILLE / COCO / CAMEL / NOISETTE
SYRUP (+ 0,50 €) : VANILLA / COCONUT / CAMEL / HAZELNUT



NOTRE FORMULE COMPLETE



29,50€/pers



+



+

1 BOISSON CHAUDE / 1 JUS D'ORANGE FRAIS /
1 HOT DRINK 1 FRESHLY SQUEEZED JUICE

AU CHOIX / CHOOSE:

- 1 - UN "BUBBLIES SPECIAL" / ONE "BUBBLIES SPECIAL"
- 2 - UNE TARTINE / ONE TOAST
- 3 - UNE "TOUCHE SUCRÉE" / ONE SWEET

--> LATTE OU CAPUCCINO OU CHOCOLAT CHAUD +1,00€ / +2,00€ AVEC LAIT VÉGÉTAL
--> ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ +6,00€

1 BUBBLIES SPECIALS

EGGS BENEDICTE ROYAL / BACON / SPINACH

Muffin anglais, oeuf poché, saumon OU bacon OU épinards, écrasé d'avocat, sauce hollandaise / *English muffin, poached egg, smoked salmon OR bacon OR spinach, avocado purée, hollandaise sauce*

MINI OMELETTE JAMBON/FROMAGE

Oeufs, dés de jambon blanc, comté rapé / *Eggs, white ham, grated comté cheese*

FRITTATA AUX LÉGUMES DU SOLEIL

Oeuf, courgettes, aubergines, poivrons et feta / *Egg, zucchini, eggplant, peppers and feta*

TORTILLA

Tortilla, avocat, bacon, oeuf au plat, cheddar / *Tortilla, avocado, bacon, fried egg, cheddar cheese*

2 TARTINES / TOASTS

LA SUD

Toast à l'avocat, oeuf au plat, mélange de graines et piment d'Espelette / *Avocado toast, fried egg, mixed seeds and Espelette pepper*

LA MÉDITERRANÉENNE

Toast au houmous, feta et grenade / *Hummus toast, feta and pomegranate*

L'ITALIENNE

Toast à l'avocat, salade de tomates cerise, billes de mozzarella, basilic, vinaigre balsamique / *Avocado toast, cherry tomato salad, mozzarella balls, basil, balsamic vinegar*



LA FORMULE NE VOUS CONVIENT PAS? ENCORE PLUS DE CHOIX SUR NOTRE CARTE DE PETIT-DÉJEUNER!

3 TOUCHE SUCRÉE / SWEETS

PANCAKE OU WAFFLE BANANE

Servi avec caramel beurre salé / *Served with salted butter caramel*

PANCAKE OU WAFFLE FRUITS ROUGES

Servi avec sirop d'Agave / *Served with Agave syrup*

PANCAKE OU WAFFLE NUTELLA OU SUCRE

OVERNIGHT OAT AU SPÉCULOOS

Flocons d'avoine, lait végétal, graines de chia, yaourt grec, crème de spéculoos, bananes, caramel maison / *Oatmeal, plant-based milk, chia seeds, greek yogurt, speculoos cream, bananas, homemade caramel*

GRANOLA EXOTIQUE

Yaourt grec, granola, mangue, ananas, chips de coco / *Greek yogurt, granola, mango, pineapple, coconut chips*

LE CAKE DU MOMENT / CAKE OF THE DAY



Bubbies

Kitchen, tea & cocktails



BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



LES HORAIRES

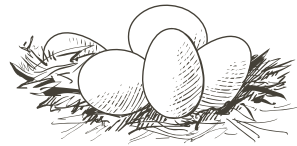
(9H00-11H30 EN SEMAINE /
10H00-12H30 LE SAMEDI)



LA CARTE



EGGS



EGGS BENEDICTE ROYAL

19,50€

Muffin anglais, oeufs pochés, saumon fumé, purée d'avocat, sauce hollandaise, citron vert, aneth, pommes grenaille / *English muffin, smoked salmon, avocado purée, hollandaise sauce, lime, dill, baby potatoes*

EGGS BENEDICTE BACON

17,50€

Muffin anglais, oeuf pochés, bacon, écrasé d'avocat, sauce hollandaise, pommes grenaille / *English muffin, poached egg, bacon, avocado purée, hollandaise sauce, baby potatoes*

EGGS BENEDICTE A L'ITALIENNE

19,50€

Pain grillé, oeufs pochés, jambon de Parme, burrata, sauce hollandaise, pignons de pin, basilic, pommes grenaille / *Toasted bread, poached eggs, Parma ham, burrata, hollandaise sauce, pine nuts, basil, baby potatoes*

EGGS BENEDICTE A LA FLORENTINE

17,50€

Muffin anglais, oeufs pochés, purée d'avocat, pousses d'épinards, sauce hollandaise, pommes grenaille / *English muffin, poached eggs, avocado puree, baby spinach, hollandaise sauce, baby potatoes*

OEUFS AU PLAT CLASSIQUES

14,50€

3 oeufs au plat, bacon, avocat, pain grillé / *3 fried eggs, bacon, avocado, toasted bread*

OMELETTE BUBBLIES

15,50€

Oeufs, cheddar, bacon, herbes, pain grillé, salade / *Eggs, bacon, cheddar cheese, herbs, toasted bread, salad*

OMELETTE JAMBON FROMAGE

15,50€

Oeufs, dés de jambon blanc, comté rapé, pain grillé, salade / *Eggs, white ham, grated comté cheese, toasted bread, salad*

OMELETTE NORVÉGIENNE

17,50€

Oeufs, saumon fumé, aneth, pain grillé, salade / *Eggs, smoked salmon, dill, toasted bread, salad*

ENGLISH MUFFIN SANDWICH

15,50€

Muffin anglais, cheddar, bacon, 2 oeufs au plat, avocat / *English muffin, cheddar, bacon, 2 fried egg, avocado*

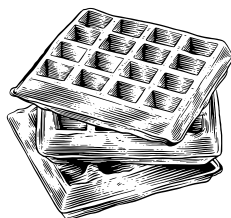


FUN, FRESH, FLAVOURFUL

à la carte



LES WAFFLES



LA GAUFRE STYLE ROYAL

19,50€

Gaufre maison, oeuf au plat, saumon fumé, avocat, oignons rouges, tomates cerise et roquette /
Homemade waffle, fried egg, smoked salmon, avocado, red onions, cherry tomatoes and arugula

LA GAUFRE AMERICAINE

17,50€

Gaufre maison, oeuf au plat, bacon et cheddar / Homemade waffle, fried egg, bacon and cheddar

LA GAUFRE BÉNÉDICTE

17,50€ / 19,50€*

Gaufre maison, bacon OU saumon fumé*, avocat, oeuf poché, sauce hollandaise / Homemade
waffle, bacon OR smoked salmon*, avocado, poached egg, hollandaise sauce

GAUFRE NUTELLA / NUTELLA WAFFLE

9,00€

GAUFRE SUCRE / SUGAR WAFFLE

7,50€

GAUFRE SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP WAFFLE

9,00€

GAUFRE BUBBLIES AUX FRUITS ROUGES / BUBBLIES RED FRUITS WAFFLE

13,50€

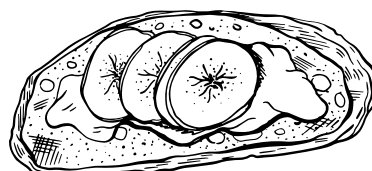
GAUFRE VITAMINE

15,50€

Myrtilles, mûres, banane, kiwi, mangue, crème philadelphia, sirop d'érable /
Blueberries, blackberries, banana, kiwi, mango, philadelphia cream, maple syrup



LES TOASTS



SAUMON RICOTTA

19,50€

Pain grillé, oeuf au plat, saumon fumé, ricotta fouettée au citron et à l'aneth, pickles d'oignons rouges,
oeufs de poisson, roquette / Toasted bread, fried egg, smoked salmon, whipped ricotta with lemon
and dill, pickled red onions, fish roe, arugula

AVOCAT TRUFFE

18,50€

Pain grillé, oeuf poché, purée d'avocat citronnée, copeaux de parmesan, huile de truffe, pignons de pin grillés /
Toasted bread, poached egg, lemony avocado purée, parmesan shavings, truffle oil, toasted pine nuts

OEUF BROUILLÉ

18,50€

Pain grillé, oeuf brouillé, purée d'avocat citronnée, bacon, roquette /
Toasted bread, scrambled egg, lemony avocado purée, bacon, arugula

HOUMOUS

18,50€

Pain grillé, oeuf au plat, houmous maison, avocat, feta, grenade, roquette, graines /
Toasted bread, fried egg, homemade hummus, avocado, feta, pomegranate, arugula, seeds



FUN, FRESH, FLAVOURFUL



LES PANCAKES



à la carte

PANCAKES AMERICAINS

Pancakes maison, confiture de framboise, beurre de cacahuètes, bacon, sirop d'érable /
Homemade pancakes, strawberry jam, peanut butter, bacon, maple syrup

17,50€

PANCAKES BROUILLÉS

Pancakes maison, oeufs brouillés, bacon, cheddar, sirop d'érable /
Homemade pancakes, scrambled eggs, bacon, cheddar, maple syrup

17,50€

PANCAKES SAUMON

Pancakes maison, oeufs brouillés, saumon fumé, philadelphia, pousses d'épinards, roquette /
Homemade pancakes, scrambled eggs, smoked salmon, philadelphia cheese, baby spinach, arugula

19,50€

PANCAKES BUBBLIES

Pancakes maison, crème philadelphia, fruits rouges, sirop d'érable /
Homemade pancakes, philadelphia cream, red fruits, maple syrup

14,50€

PANCAKES MONKEY

Pancakes maison, caramel beurre salé, bananes, noix de pécan /
Homemade pancakes, salted butter caramel, bananas, pecans

14,50€

PANCAKES FAÇON TIRAMISU

Pancakes maison, mascarpone sucré, cacao /
Homemade pancakes, sweet mascarpone, cocoa

14,50€



DEMANDEZ NOS PANCAKES SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE (+1,50€)!

ASK FOR OUR GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE PANCAKES (+1,50€)!



HOMEMADE CAKES

BANANA BREAD

6,50€

LEMON CAKE

6,50€

CARROT CAKE

8,00€

CAKE MYRTILLES

6,50€

CINNAMON APPLE CAKE

6,50€





FUN, FRESH, FLAVOURFUL

à la carte



BOWLS

GRANOLA EXOTIQUE (YAOURT VEGAN +2,00€)

13,00€

Yaourt grec, granola maison, mangue, fruit de la passion, ananas confit, grenade, chips de noix de coco et sirop d'érable /
Greek yogurt, homemade granola, mango, passion fruit, pomegranate, candied pineapple, coconut chips and maple syrup

GRANOLA FRUITS ROUGES (YAOURT VEGAN +2,00€)

13,00€

Yaourt grec, granola maison, fruits rouges, sirop d'érable /
Greek yogurt, homemade granola, red fruits, maple syrup

OVERNIGHT OAT AU SPÉCULOOS

11,50€

Flocons d'avoine sans gluten, lait végétal, yaourt grec, graines de chia, crème de spéculoos, bananes, caramel maison /
Gluten-free oatmeal, plant-based milk, Greek yogurt, chia seeds, speculoos cream, bananas, homemade caramel



FRENCH TOASTS



FAÇON CRÈME BRÛLÉE

15,50€

Brioche caramélisée au chalumeau, crème anglaise à la vanille /
Caramelized brioche with a blowtorch, vanilla custard

FRUITS ROUGES

15,50€

Brioche, fruits rouges, mascarpone vanillé, éclats de meringue, sirop d'érable /
Brioche, red fruits, vanilla mascarpone, meringue chips, maple syrup

PAIN PERDU MANGUE COCO

15,50€

Brioche imbibée au lait de coco, dés de mangue fraîche, copeaux de coco, coulis passion /
Brioche soaked in coconut milk, diced fresh mango, coconut shavings, passion fruit coulis

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



SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP (+2,00€)

NUTELLA (+2,50€)

BEURRE DE CACAHUËTES / PEANUT BUTTER (+2,50€)

CONFITURE / JAM (+2,00€)

BACON (+3,00€)

SAUMON / SALMON (+6,00€)

CARAMEL (+2,00€)

MIEL / HONEY (+2,00€)

BANANE / BANANA (+1,00€)

DEMI-AVOCAT / HALF AVOCADO (+3,00€)

OEUF / EGG (+2,00€)