



FOOD & DRINKS

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST (9H-11H30)

FORMULES COMPLÈTES 23,50€

AU CHOIX:

- UN BOWL / A BOWL
- UN PANCAKE OU UNE GAUFRE / A PANCAKE OR A WAFFLE
- UNE TARTINE / A TOAST
- UNE BOISSON CHAUDE / A HOT DRINK
- JUS D'ORANGE FRAIS OU PAMPLEMOUSSE FRAIS OU CITRON FRAIS



BOWLS

BENEDICTE BOWL

Muffin anglais, oeufs pochés, saumon fumé, écrasé d'avocat, salade, tomates cerises et sauce hollandaise/
English muffin, poached eggs, smoked salmon, mashed avocado, salad, cherry tomatoes, hollandaise sauce

16,50€

EGG MUFFIN BOWL

Muffin anglais, cheddar, bacon, oeuf au plat, salade / *English muffin, cheddar, bacon, fried egg and salad*

10,50€

GRANOLA BOWL

Yaoourt grec, granola sucré maison, fruits rouges, confiture framboise et sirop d'érable/ *Greek yogurt, sweet homemade granola, red fruit, raspberry jam and maple syrup*

10,50€

EXOTIQUE BOWL

Faisselle, ananas, fruit de la passion, grenade, mangue, noix de coco, noisettes, noix de cajou/
Faisselle, pineapple, passion fruit, pomegranate, mango, coconut, hazelnut, cashews

10,50€



PANCAKES

AMERICAIN

Confiture de framboises, beurre de cacahuète, bacon et framboises / *Raspberry jam, peanut butter, bacon and raspberries*

10,50€

CLASSIC

Sirop d'érable et fruits rouges / *Maple syrup and red fruits*

10,50€

NUTELLA/SUCRE

7,50€/6,50€

MONKEY

Banane, caramel beurre salé et noix de pécan/
Banana, salted butter caramel and cashews

11,50€

GAUFRES/WAFFLES

STYLE ROYAL

Gaufre, oeuf au plat, saumon fumé, oignon rouge, tomates cerises et roquette / *Waffle, fried eggs, smoked salmon, red onion, cherry tomatoes and arugula*

16,50€

AMERICAIN

Gaufre, oeuf au plat, bacon et cheddar / *Waffle, fried eggs, bacon and cheddar*

14,50€

NUTELLA

7,50€

SUCRE

6,50€

TARTINES/TOASTS

SAUMON

Saumon fumé, écrasé d'avocat, tomates cerises, roquette et oeuf au plat / *Smoked salmon, mashed avocado, cherry tomatoes, arugula and fried eggs*

14,50€

FETA

Feta, grenade, écrasé d'avocat et roquette / *Feta, pomegranate, mashed avocado and arugula*

12,50€

HOUMOUS BY G

Houmous, feta, grenade, écrasé d'avocat, oeuf au plat / *Hummus, feta, pomegranate, mashed avocado and arugula*

13,50€

DEJEUNER ET DINER / LUNCH AND DINNER (11H30-19H30)

POUR COMMENCER / STARTERS

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE

16,50€

AUBERGINES GRILLÉES, YAOURT, PIGNONS DE PIN ET BASILIC

14,50€

BURRATA ET SALADE DE TOMATES ANCIENNES

17,50€

GASPACHO ANDALOU

10,50€



AVOCADO TOAST
TORTILLAS, CRÈME AVOCAT
ET GEL DE LIME

14,50€

TACOS
POULET, HOUMOUS, AVOCAT, CHOU
ROUGE ET SAUCE FETA/YAOURT

15,50€

NACHOS À LA GRECQUE

16,50€

HOUMOUS MAISON

12,50€

SUPERBOWLS

POKE BOWL SAUMON (OU VERSION TERIYAKI)

23,50€

Riz blanc, saumon frais OU teriyaki, concombre, tomates cerises, gingembre confit, avocat, mangue, oignons rouges et sauce sriracha mayonnaise / *White rice, fresh salmon OR teriyaki, cucumber, cherry tomatoes, candied ginger, avocado, mango, red onion and sriracha mayonnaise sauce*

CEVICHE

23,50€

Mousseline de patate douce, daurade royal, crevette rose, maïs et pop corn / *Sweet potato mousseline, sea bream, prawn, corn and popcorn*

BIBIMBAP (OU VERSION "VÉGÉ")



19,50€

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

SHAWARMA POULET (OU VERSION CHOU-FLEUR)



19,50€

Quinoa tricolore, émincé de poulet OU chou-fleur, avocat, feta, concombres, tomates cerises, oignons rouges, houmous, sauce tzatziki, pain naan / *Quinoa, minced chicken OR cauliflower, avocado, feta, cucumber, cherry tomatoes, red onions, hummus, tzatziki sauce, naan bread*

MANGO BARBECUE CHICKEN

19,50€

Riz, poulet barbecue, mangue, avocat, oignons rouges, menthe et coriandre / *Rice, barbecue chicken, mango, avocado, red onions, mint and coriander*

MOROCCAN BOWL (KEFTA OU FALAFEL)



19,50€

Semoule de blé, kefta d'agneau maison OU falafels au choix, pois chiche, concombres, tomates cerises, grenade, olives noires, raisins secs, sauce tahin avocat et herbes / *Wheat semolina, lamb kefta OR falafel, chickpeas, cucumbers, cherry tomatoes, pomegranate, black olives, tahini avocado herbs dressing*

UDON NOODLES (WITH GAMBAS +3,50€)



18,50€

Nouilles udon, brocolis, champignons, haricot plat, tempeh, coriandre, citrons verts / *Udon noodles, broccolis, mushrooms, tempeh, coriander, lime*

MEDITERRANEAN BUDDHA BOWL



18,50€

Quinoa, houmous, pois chiche, feta, tomate cerises, mangue, concombre, oignon rouge, olive kalamata, pousses d'épinard et sauce yaourt / *Quinoa, hummus, chickpeas, feta, cherry tomatoes, mango, cucumber, red onion, kalamata olives, baby spinach and yogurt sauce*

TARTARES

TARTARE DE BOEUF

21,50€

Boeuf coupé au couteau, halloumi, whisky & oignons frits

TARTARE DE SAUMON

24,50€

Saumon, avocat, mangue, fruit de la passion, oignons rouges et herbes fraîches

ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX:

- RIZ
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- SALADE

BUBBLIES' STREET FOOD

Accompagné d'une salade et d'un bol de tortillas / Served with a salad and a tortilla bowl

GRILLED VEGETABLE BURRATA PANINI

Pesto, légumes du soleil, burrata, pousse épinard et sauce miel moutarde / Pesto, vegetables, burrata, spinach, honey and mustard sauce

15,50€

CLUB SCANDINAVE / WAFFLE SCANDINAVE

Saumon fumé, avocat, roquette, tomates, pousses d'épinard, concombres et sauce aneth et concombre / Smoked salmon, avocado, arugula, tomatoes, spinach sprout, cucumber and cucumber dill sauce

15,50€/16,50€

CLUB BUBBLIES/WAFFLE CLUB BUBBLIES

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

15,50€/16,50€

BLACK BEAN BUBBLIES BURGER

Pain burger à l'encre de seiche, burger haricots noirs, tomates, avocat, oignons frits, cornichons, roquette, tomates séchées, sauce shirasha et tahin et pousses de petits pois / Squid ink burger bun, black beans burger, tomatoes, avocado, fried onions, pickles, shirasha/tahin sauce and green pea shoots

16,50€

WRAP FALAFEL

Wrap betterave, falafel, houmous, sucrose, chou rouge mariné, feta, grenade, tzatziki / Beet wrap, falafel, humus, sucrose, marinated red cabbage, feta cheese, pomegranate and tzatziki

15,50€



NOS GOURMANDISES FAITES MAISON / OUR HOMEMADE SWEETS

CHEESECAKE FRAMBOISE / RASPBERRY CHEESECAKE

7,50€

CHEESECAKE SPÉCULOOS ET CARAMEL BEURRE SALÉ

7,50€

CHEESECAKE SNICKERS

7,50€

CARROT CAKE

7,50€

GATEAU CHOCO-CARAMEL VEGAN/ CHOCOLATE CAKE VEGAN

4,00€

CHOCOLAT, COCO, BANANE (VEGAN)

6,50€

TARTE CITRON MERINGUÉE / LEMON CAKE

7,50€

BLUEBERRY RICOTTA CAKE

7,50€

GAUFRE/PANCAKE

Toppings aux choix:

6,50€

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

1,00€



AFTERWORK (17H30-19H30)

PLANCHETTES/PLATTERS (TO SHARE OR ENJOY ALONE)

PLANCHETTE DU MOMENT/ SNACK PLATTER OF THE MOMENT

Assortiment de spécialités Bubbliès / Assortment of Bubbliès specialties

23,00€/1per
39,00€/2per

VÉGÉTARIENNE/ VEGETARIAN PLATTER

Assortiment de légumes, tapenades, houmous maison, guacamole, feuilles de vigne, pain naan /
Assortment of vegetables, tapenades, homemade hummus, guacamole, vine leaves, naans

17,00€/1per
31,00€/2per

LA PLANCHETTE DE FROMAGES AFFINÉS / REFINED CHEESE PLATTER

16,00€/1per
29,00€/2per

ACCOMPAGNEZ VOS PLANCHETTES ET VOS FINGER FOOD PAR UN DE NOS COCKTAILS MAISON,
NOTRE CHAMPAGNE OU CRÉMANT BIO OU ENCORE NOS VINS SPÉCIALEMENT SÉLECTIONNÉS
POUR L'OCCASION ! /

ACCOMPANY YOUR PLATTERS OR FINGER FOOD BY ONE OF OUR ORIGINAL COCKTAILS,
CHAMPAGNE, ORGANIC CREMANT OR WINE!



"Pull up a chair.
Take a taste. Come join us.
Life is so endlessly delicious"
Ruth Reichl



FINGER FOOD & DISHES TO SHARE

GUACAMOLE DE MEXICO ET TORTILLAS

12,50€

HOUMOUS, GRENADE, FETA, OIGNONS ROUGES ET PAIN NAAN / HUMMUS, POMEGRANATE, FETA, RED ONIONS AND NAAN

13,50€

FETA GRATINÉE, OLIVES, TOMATES / GRILLED FETA, OLIVES, TOMATOES

15,50€

TAPENADES ET PAIN À L'HUILE / TAPENADES AND BREAD IN OIL

12,00€

NACHOS À LA GRECQUE / GREEK STYLE NACHOS

16,50€

KEFTA OU FALAFELS ET SALADE MAROCAINE / KEFTA OR FALAFELS AND MOROCCAN SALAD

13,50€

BOISSONS BIEN-ÊTRE/ WELLNESS DRINKS



JUS D'ORANGE PRESSÉ / FRESH ORANGE JUICE

5,90€

SMOOTHIES

6,90€

R'FRUTTI

Framboises, mûres, fraises et jus de fraise / Blueberries, raspberries, strawberries and strawberry juice

EXOTIQUE

Ananas, mangue et lait de coco / Pineapple, mango, coconut milk

ORANGE SUNSHINE

Carotte, orange, pomme, jus de citron / Carrot, orange, apple and lemon juice

GLOWING SKIN

Ananas, avocat, épinards, gingembre, citron / Pineapple, avocado, spinach, ginger, lemon

LIMONADES MAISON / HOME-MADE LEMONADES

4,90€

CITRON-GINGEMBRE / LEMON-GINGER

MENTHE / MINT

FRAISE-HIBISCUS / STRAWBERRY-HIBISCUS



THÉ GLACÉS MAISON/ HOME-MADE ICE TEA

4,90€

CITRON- GINGEMBRE / LEMON-GINGER

MENTHE / MINT

FRAISE-HIBISCUS / STRAWBERRY-HIBISCUS

PÊCHE-ROMARIN / PEACH-ROSEMARY

CERISE /CHERRY

EXOTIQUE



THÉ /TEA

NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS / OUR SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS
(TOUS NOS THÉS SONT DE QUALITÉ BIO / ALL OUR TEAS ARE ORGANIC QUALITY)



THÉS VERTS / GREEN TEAS 4,00€

JAPAN SENCHA SPECIAL qualité supérieure, feuilles régulières, légèrement amer / high quality, regular leaves, slightly bitter | 2-3 min 75-80 °C

CHINA JASMIN HIGH GRADE JINJING saveur subtile de jasmin, feuilles vertes fines / subtle jasmine flavor, fine green leaves | 2-3 min, 75 °C

GINGEMBRE – ORANGE gingembre, orange / ginger, orange | 2-3 min, 70-80 °C

COULEURS D'ASIE mélange de thé vert et thé blanc, écorces d'orange, verveine, souci / blend of green tea and white tea, orange peel, verbena, marigold | 2-3 min, 70-80 °C

COCKTAIL AZTÈQUE thé vert, citronnelle, romarin, hibiscus, framboise / green tea, lemongrass, rosemary, hibiscus, raspberry | 2-3 min 75-80 °C

MARRAKESH NIGHT PREMIUM saveur menthe poivrée / peppermint flavour | 2-3 min 75-80 °C

DETOX SUPERGREEN thé vert, maté, citronnelle, ortie, thé blanc, écorces de citron, gingembre, matcha / green tea, mate, lemongrass, nettle, white tea, lemon peels, ginger, matcha | 2-3 min 70-80 °C

L'ÎLE AUX TIGRES saveur figue-mandarine-aronia / fig-mandarin-aronia flavour | 2-3 min 70-80 °C

FEU DU DRAGON saveur pomme-groseille / apple and currant flavour | 2-3 min 70-80 °C

SPICY INSPIRATION cannelle, gingembre, anis, citronnelle, curcuma, fève de cacao, poivre rose, girofle / cinnamon, ginger, anise, lemongrass, turmeric, cocoa bean, pink pepper, clove | 2-3 min 75-80 °C

WHITE BEACH saveur fraise-framboise-pêche / strawberry-raspberry-peach flavour | 2-3 min 70-80 °C



THÉS NOIRS / DARK TEAS 4,00€

DARJEELING TUMSONG arôme fin et une douce liqueur sucrée / fine aroma and sweet liquor | 3-5 min 100 °C

MÉLANGE ANGLAIS hautement aromatique, il est recommandé de le consommer avec du lait / highly aromatic, it is recommended to taste it with milk | 3-5 min 100 °C

BLUE EARL GREY saveur bergamote, fleurs de bleuet / bergamot flavor, blueberry flowers | 3-5 min 100 °C

ABRICOCO assam, coco, papaye, abricot / assam, coconut, papaya, apricot | 3-5 min 100 °C

BISCUITINI assam, écorces de cacao, fève de cacao, cannelle, pomme, vanille / assam, cocoa beans, cinnamon, apple, vanilla | 3-5 min 100 °C

MA CABANE AU CANADA assam, Golden Yunnan, racine de chicorée, noix, caramel, racine de maca / assam, Golden Yunnan, chicory root, nuts, caramel, maca root | 3-5 min 100 °C

LADY STAR DELUXE bergamote-orange-citron / bergamot-orange-lemon flavour | 3-5 min 100 °C

LE SECRET DU CHAPERON ROUGE / THE SECRET OF THE RED RIDING HOOD assam, aronia, fraise, framboise, groseille / assam, aronia, strawberry, raspberry, currant | 3-5 min 100 °C

MÛRE-CITRON VERT assam, menthe, écorces de citron, verveine, mûre, fleurs de bleuet / assam, mint, lemon peel, verbena, blackberry, blueberry flowers | 3-5 min 100 °C

THÉS BLANCS / WHITE TEAS 4,00€

CHINA PAI MU TAN fleuri et doux avec une liqueur parfumée / floral and sweet with a scented liquor | 1,5-2 min 70-80 °C

SAVEUR SUPRÊME mélange de thé blanc et vert, datte, cannelle, raisin, fleurs de souci / blend of white and green tea, date, cinnamon, grape, marigold flowers | 2 min 60-65 °C

THÉS SPÉCIAUX / SPECIAL TEAS 5,00€

THÉ PU ERH thé rouge corsé, liqueur terreuse et tasse foncée / full-bodied red tea, earthy liquor and dark cup | 4-5 min 100 °C

OOLONG SHUI XIAN tasse jaune pâle avec une légère touche florale / pale yellow cup with a light floral touch | 1-3 min 80 °C
Maté vert : 10-15 min 100 °C



THÉS GRAND CRUS / RARE TEAS 9,00€

JAPAN GYOKURO MIKOTO thé vert d'exception, fraîcheur, saveur relevée et sucrée / *rare green tea, sweet-savoury flavour* | 1,5-3 min 70 °C

CHINA MONKEY KING SUPERIOR thé vert: léger, floral et aromatique /
green tea: light, flowerly and aromatic, this rarity is an absolute delight | 2 min 70-80 °C

CHINA WHITE FAYA 1ST GRADE ce thé blanc déploie des notes fruitées et légèrement amères /
white tea rare speciality develops a pleasant depth and fruity bitter notes | 1-1,5 min 70-80 °

JAVA HALIMUN JADE OOLONG finesse et fraîcheur lactée exceptionnelles, note sucrée unique /
fine, milky-fresh Oolong has exclusively sweet flavour | 2-3 min 70-80 °

CHINA YUNNAN IMPERIAL GOLDEN BUD thé noir fermenté sur une base de litchi, saveur florale et douce /
exquisite black tea fermented with lychee, mild and floral flavour | 2-3 min 100 °C

JAPAN CEREMONIAL MATCHA un gout tendre, légèrement âpre, sucré / *mild, delicately bitter, sweet and gentle* | 0,25 min 80 °C



ROOIBOS 4,00€

ROOIBOS NATURE 7-10 min 100 °C

CANNEBERGE-MENTHE rooibos vert, écorces d'orange, menthe, spirulina, canneberge /
green rooibos, orange peel, mint, spirulina, cranberry | 7-10 min 100 °C

DATTE-VANILLE rooibos naturel, datte, coco, vanille bourbon / *natural rooibos, date, coconut, Bourbon vanilla* | 7-10 min 100 °C

TISANES, INFUSIONS FRUITÉES / HERBAL AND FRUITS INFUSIONS 4,00€

THÉ POUR LE RÉVEIL rooibos naturel, honeybush, thé vert, maté, menthe, citronnelle, cannelle /
natural Rooibos, honeybush, green tea, mate, mint, lemongrass, cinnamon | 7-10 min 100 °C

TISANE DES FUTURES MAMANS rooibos naturel, rooibos vert, mélisse, pétales de rose, fleurs de bleuet, lavande, aronia /
natural rooibos, green rooibos, lemon balm, rose petals, blueberry flowers, lavender, aronia | 7-10 min 70-90 °C

INFUSION AMINCISSANTE maté vert, feuilles de mûre, ortie, cynorrhodon, fenouil, anis, feuilles de bouleau, racine de réglisse /
green mate, blackberry leaves, nettle, rose hips, fennel, anise, birch leaves, licorice root | 7-10 min 100 °C

INFUSION MAUVAIS TEMPS anis, feuilles de mûre, fenouil, pomme, cynorrhodon, menthe poivrée, feuilles de framboisier, pétales de rose /
anise, blackberry leaves, fennel, apple, rose hip, peppermint, raspberry leaves, rose petals | 7-10 min 100 °C

PAIX INTÉRIEURE mélisse, feuilles de mûre, ortie, camomille / *lemon balm, blackberry leaves, nettle, chamomile* | 6-10 min 100 °C

FRUITS DE LA FORÊT pomme, baie de sureau, cynorrhodon, myrtille sauvage, mauve, groseille /
apple, elderberry, rose hips, wild blueberry, mallow, currant | 10-12 min 100 °C

INFUSION POUR LES ENFANTS / INFUSION FOR KIDS pomme, hibiscus, écorces d'orange, fenouil, banane, fraise /
apple, hibiscus, orange peel, fennel, banana, strawberry | 10-12 min 100 °C

DIVING LEAVES datte, hibiscus, citronnelle, écorces de citron, maté vert, coco, guarana, spirulina /
date, hibiscus, lemongrass, lemon peel, green mate, coconut, guarana, spirulina | 7-10 min 100 °C

APPLEMANIA pomme, raisin, coing, cannelle, racine de réglisse, vanille /
apple, grape, quince, cinnamon, licorice root, vanilla | 7-10 min 100 °C



BOISSONS / DRINKS

SOFTS

Viva Eau plate (50cl) / Still water Viva (50cl)	4,00€
Eau pétillante Rosport bleue (50cl) /Sparkling water Rosport Bleu (50cl)	
Coca cola, Coca cola zero, Coca cola light	3,50€
Sprite, Fanta, Fanta lemon	3,50€
Schweppes agrumes/ lemon	4,00€
Tonic (nature/ matcha/ mediteranéen/ ginger ale/ hibiscus/ clementine/ pepper)	4,00€
Jus (pomme, mangue, passion, ananas, orange, fraise, raisin/ apple, mango, passion, pineapple, orange, strawberry, grape	4,00€



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Ristretto / Espresso / Double espresso	2,50€
Espresso	2,50€
Double Espresso	4,00€
Café / Décaféiné	3,00€
Café au lait / Coffee with milk	3,50€
Americano	4,00€
Cappuccino italien	4,00€
Cappuccino (chantilly)	4,00€
Latte macchiato	4,50€
Latte macchiato aromatisé (matcha/ vanille/ caramel/ coco) / (with matcha/ vanilla/ caramel/ coconut)	4,90€
Latte Matcha à la vanille	5,00€
Chai (thé noir ou maté) / Chai (black tea or maté)	4,50€
Mocaccino	4,50€
Chocolate lollipop (chocolat Valrhona 70%)	5,50€
Supplément chantilly	0,50€
Supplément sirop	0,50€

SPECIAL COFFEE SERVES

Café frappé	4,50€
Café frappé aromatisé (matcha/ vanille/ caramel/ coco) / (with matcha/ vanilla/ caramel/ coconut)	4,90€
Café frappé avec glace vanille (matcha/ vanille/ caramel/ coco) / (with matcha/ vanilla/ caramel/ coconut)	5,90€
Irish coffee	7,00€
Latte chocolat Blanc	4,90€
Chocolat chaud XXL	6,50€
La Petite gourmande (Espresso macchiato, chantilly, 1/2 fraise)	4,50€



BOISSONS / DRINKS

APÉRITIFS

KIR	8,00€
KIR ROYAL	13,00€
APEROL SPRITZ	10,00€
CAMPARI ORANGE (SUPP. SODA)	6,00€ (+2,00€)
VERMOUTH ROUGE	7,00€
VERMOUTH BLANC	7,00€
VERMOUTH EXTRA DRY	7,00€
MARTINI FIERO	6,00€
HUGO	10,00€
PIMM'S	9,00€
PORTO BLANC	9,00€
PORTO ROUGE	9,00€
CRODINO	4,00€
PROSECCO	7,00€



BIÈRES / BEERS

BIÈRE PRESSION (0,3L / 0,5L)	3,50 € / 6,00€
LEFFE BLONDE	4,50€
LEFFE BRUNE	4,50€
CORONA	5,00€
CLAUSTHALER (BIÈRE BLONDE SANS ALCOOL)	4,00€
PICON BIÈRE	6,00€
BATTIN FRUITÉ	4,00€



SPIRITUEUX

GIN (+2,00€ AVEC TONIC)

BOMBAY SAPPHIRE, LONDON DRY	10,00€
GIN TANQUERAY N°10, DRY GIN	12,00€
HENDRICK'S, DRY GIN	12,00€
ECOSSE MONKEY 47, DRY GIN ALLEMAGNE	13,00€
GIN MARE, DRY GIN ESPAGNE	12,00€

VODKA

ERISTOFF	7,00€
ERISTOFF RED	8,00€
GREY GOOSE	9,00€
BELVEDERE	10,00€

COGNAC

HENESSY FINE	14,00€
REMY MARTIN VSOP	13,00€
HENESSY XO	25,00€

RHUM

HAVANA 3 YO, 7 YO, ESPECIAL	7,00€/9,00€/12,00€
DIPLOMATICO	13,00€
ZACCAPA	13,00€
DON PAPA	13,00€
PLANTATION PINEAPPLE	14,00€

WHISKY

GLENMORANGIE	12,00€
JACK DANIEL	8,00€
FOUR ROSES	7,00€
JAMESON	7,00€
BULLEIT BOURBON	14,00€

COCKTAILS

BUBBLIES SPECIALS AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL 15,00€

BUBBLIES

Champagne, crème de framboises, mûres, framboises, menthe / *Champagne, raspberry cream, blackberries, raspberries, mint*

LA BELLE ET LA BÊTE

Gin fraise, liqueur de rose, fraise, litchi, rose fumée / *Strawberry gin, rose liqueur, strawberry, lychee, smoked rose*

LE BONBON ITALIEN

Amaretto blanc, malibu, crème de framboise, framboises, chantilly fraise, thé glacé maison fraise, chantilly / *White amaretto, Malibu, raspberry cream, raspberries, strawberry whipped cream, homemade strawberry iced tea, sweet whipped cream*

YIN&YANG

Vodka, martini blanc, cassis, citron vert / *Vodka, white martini, lime, blackcurrant*

PERLE DES ILES

Gin Boss pamplemousse, sirop melon, hibiscus, grenade, ananas /
Gin boss grapefruit, melon syrup, hibiscus, pomegranate, pineapple

AMORE MIO

Gin Mintis cassis et amarena, cassis, fraise et limonade / *Blackcurrant Gin Mintis, amarena, blackcurrant, strawberry, lemonade*

MOMMY'S BAILEY'S

Bailey's, vanille et mousse d'espresso / *Bailey's, vanilla, espresso foam*

LUCKY

Amaretto blanc, malibu, matcha, sirop de vanille, lait d'avoine / *White amaretto, malibu, matcha, vanilla syrup, oat milk*



BUBBLIES CLASSICS AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL 13,00€

PINA COLADA

Rhum brun, ananas, coco, lait de coco / *Dark Rum, pineapple, coconut, coconut milk*

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, gingembre, ginger ale / *Vodka, lime, ginger, ginger ale*

LONDON MULE

Gin, citron vert, gingembre, ginger beer, menthe / *Gin, lime, ginger, ginger beer, mint*

SEX ON THE BEACH

Malibu, Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry, melon / *Malibu, vodka, peach cream, pineapple, cranberry, melon*

CUBA LIBRE

Rhum especial, citron vert, coca cola / *Especial Rum, lime, coca cola*

ESPRESSO MARTINI

Vodka, sucre de canne, liqueur de café, sirop vanille, double espresso, amaretto blanc / *Vodka, cane sugar, coffee liqueur, vanilla syrup, espresso, white amaretto*

MOJITO

Rhum blanc/brun, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade : / *white/brown Rum, lime, mint, cane sugar, lemonade:*

Mojito fraise/ strawberry | Mojito concombre/ cucumber |

Mojito passion/ passion fruit | Mojito gingembre / ginger |

Mojito mûre/ blackberry | Mojito ananas / pineapple | Mojito coco / coconut



Laissez nous vous surprendre!

LE COCKTAIL SURPRISE...

13,00€



BLEU (gin)?
ORANGE (apérol)?
ROUGE (vodka)?



dans quelle "mood" êtes-vous aujourd'hui?



Choisissez la couleur/alcool et on s'occupe du reste!



BUBBLIES SPECIALS SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL*

HONEYBEE

Citron vert, basilic, matcha, miel / Lime, basil, matcha, honey

11,00€

TROPICAL PARADISE

Fraises, fruits de la passion, gingembre, hibiscus, ginger ale / Strawberries, passion fruit, ginger, hibiscus, ginger ale

11,00€

STRONGER

Cannelle, clou de girofle, pain d'épice, jus de passion / Cinnamon, cloves, gingerbread, passion juice

11,00€

THE SQUIRREL

Seedlip Grove 42, jus d'orange pressé, gingembre, pulco, thé glacé maison pêche /
Seedlip Grove 42, fresh orange juice, pulco, home-made peach iced tea

11,00€

RED GINGER

Grenadine, gingembre, hibiscus, thé glacé fraise, jus de fraise, tonic ginger ale / Grenadine, ginger, hibiscus, strawberry iced tea, strawberry juice, tonic ginger ale

11,00€

SHAMROCK

Grenadine, lait de coco, purée de coco, ananas, pain d'épices / Grenadine, coco milk, coconut purée, pineapple, gingerbread

11,00€

HOLIDAYS MUST GO ON

Jus de mangue, ananas et passion, grenadine / Mango, pineapple and passion fruit juice, grenadine

9,50€

* TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES PEUVENT ÊTRE FAITS À LA DEMANDE



REJOIGNEZ-NOUS SUR / JOIN US ON

PLUS D'INFORMATIONS SUR / MORE INFORMATION ON

WWW.BUBBLIES.LU



BUBBLIES: KITCHEN, TEA & COCKTAILS



BUBBLIESLUXEMBOURG

