

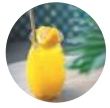


# DRINKS

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



## BOISSONS BIEN-ÊTRE / WELLNESS DRINKS



### JUS FRAIS PRESSÉS (09H00-20H00)

**JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE** 6,00€

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



### 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 / Açai, 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

**CHERRY** 5,50€  
Cerise / Cherry

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



## LES MOCKTAILS

**TROPICAL PARADISE** 11,00€  
Citron vert, purée de fraise, jus passion, tonic hibiscus / Lime, strawberry puree, passion fruit juice, hibiscus tonic

**SPICY CUCUMBER**  11,00€  
Sirop de citronnelle, citron vert, jus de concombre, piments oiseux, eau pétillante / Lemongrass syrup, lime, cucumber juice, chillies, sparkling water

**VIRGIN COLADA** 11,00€  
Lait de coco, purée de coco, jus d'ananas, chantilly / Coconut milk, coconut puree, pineapple juice, whipped cream

**KIDS LOVER** 7,00€  
Citron vert, jus d'orange, grenadine / Lime, orange juice, grenadine

**VIRGIN MOJITO** 11,00€  
Citron vert, menthe, sirop mojito mint, eau pétillante / Lime, mint, mojito mint syrup, sparkling water

**HOLIDAYS MUST GO ON** 11,00€  
Grenadine, jus de passion, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de curaçao / Grenadine, passion fruit juice, pineapple juice, mango juice, curaçao syrup



## LES SOFTS

Eau plate VIVA 50cl / Still water 50cl

Eau pétillante ROSPORT 50cl / Sparkling water 50cl

Coca cola, coca cola zero, coca cola light

Sprite / Fanta / Schweppes agrumes ou citron

4,50€ Tonic (nature / méditerranéen / ginger beer / hibiscus) 4,00€

4,50€

4,00€ Jus de fruits (pomme / mangue / passion / ananas / orange / cranberry / tomate) 4,00€

4,00€



## LES BIÈRES



Diekirch pression (0.3L / 0.5L)	4,30€ / 7,00€
Hoegaarden blanche pression	5,00€ / 7,50€
Ginette blonde bio pression (0.3L / 0.5L)	5,00€ / 7,50€
Leffe blonde ou brune	5,50€
Corona	6,00€
Clausthaler (sans alcool)	5,00€
Picon bière (0.3L 0.5L)	6,00€ / 8,00€
Hoegaarden rosée 0.25L	4,50€
Triple Karmeliet 0.3L	6,50€



## BAR À SPRITZ

Figolini spritz (figue / amaro / prosecco)	14,00€
Ceremonial spritz (matcha / yuzu / prosecco)	14,00€
Cerise sur le spritz (thé cerise / St Germain / prosecco)	13,00€
Pamper spritz (jus de pampleousse / gin au thym / prosecco)	13,00€
Aperol spritz	12,00€
St Germain spritz	12,00€
Campari spritz	12,00€
Martini Bianco spritz	12,00€



## SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

### GIN



Gin Bombay (Tonic +2,00€)	11,00€
Gin Tanqueray (Tonic +2,00€)	12,00€
Gin Hendriks (Tonic +2,00€)	13,00€
Gin Monkey 47 (Tonic +2,00€)	13,00€
Gin Mare (Tonic +2,00€)	13,00€
Gin Gordon Pink (Tonic +2,00€)	10,00€

### TEQUILA

Tequila Patron	12,00€
----------------	--------

### VODKA

Vodka Eristoff	7,00€
Vodka Grey Goose	9,00€

### WHISKY & COGNAC

Calvados Père Magloire	12,00€
Bourbon Four Roses	7,00€
Whisky Jack Daniels	8,00€
Whisky Jameson	7,00€
Bulleit Bourbon	14,00€
Whisky Glenmorangie	12,00€
Cognac Remy Martin VSOP	13,00€
Cognac Hennessy	14,00€
Cognac Hennessy XO 25 ans	25,00€



### RHUM



Rhum Bacardi Carta Oro	9,00€
Rhum Bacardi Carta Bianca	9,00€
Rhum Diplomatico	12,00€
Rhum Plantation Pineapple	14,00€
Rhum Zaccapa 23 Solera	14,00€

### DIVERS

Amaretto	8,00€
Amaretto velvet	9,00€
Averna	8,00€
Bailey ^ s	8,00€
Cointreau	8,00€
Get 27	8,00€
Jaggermaster	8,00€
Khalua	8,00€
Limoncello	8,00€
Pimm's	9,00€
Sambucca	8,00€
Génépi	8,00€



# BUBBLES COCKTAILS



## L'ATELIER DES BARMANS

### CASSE NOISETTES

16,00€

Rhum bacardi ambré infusé noisette et fruit de la passion, citron frais, sirop de vanille, liqueur de noisette torréfiée, mousse passion-vanille / Amber rum bacardi infused with hazelnut and passion fruit, fresh lemon, vanilla syrup, roasted hazelnut liqueur, vanilla-passion fruit mousse

### SPICY GONZALES

17,00€

Tequila "Patron" infusée à l'ananas rôti, jalapenos, sirop de gingembre maison, plantation pineapple, citron frais, tonic ginger ale / Roasted pineapple-infused "Patron" tequila, jalapenos, homemade ginger syrup, plantation pineapple, fresh lemon, tonic ginger ale

### SKINNY PEACH

17,00€

Vodka Grey Goose infusée pêche-romarin, crème de pêche, sirop de mangue, citron frais, eau pétillante / Peach-rosemary infused Grey Goose vodka, peach cream, mango syrup, fresh lemon, sparkling water

### ALPINE SPIRIT

16,00€

Gin Bombay infusé au citron et basilic, génépi, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic hibiscus / Bombay gin infused with lemon and basil, genepi, hibiscus syrup, lemon juice, hibiscus tonic

### CLOUD OF BEES

16,00€

Rhum bacardi ambré infusé à la vanille, drambuie (liqueur aux épices et au miel), sirop de miel, citron frais, bitter foamer / Vanilla-infused amber Bacardi rum, Drambuie (spice and honey liqueur), honey syrup, fresh lemon, bitter foamer



## LES ICÔNES DE LA MIXOLOGIE



### AVEC CHAMPAGNE OU PROSECCO



#### BUBBLIES

15,00€

Citron vert, crème de framboise, sirop de cerise, menthe, prosecco / Lime, raspberry cream, cherry syrup, mint, prosecco

#### ROSSINI

13,00€

Crème de framboise, champagne / Raspberry cream, champagne

#### MOJITO ROYAL

14,00€

Citron vert, menthe, sirop mojito menthe, rhum Bacardi ambré, champagne / Lime, mint, mint mojito syrup, rum, champagne

#### BELLINI

13,00€

Crème de pêche, champagne / Peach cream, champagne



### AVEC TEQUILA



### AVEC WHISKY

#### MARGARITA

14,00€

Tequila Patron, citron vert, Cointreau, sirop de sucre, sel / Tequila Patron, lime, Cointreau, sugar syrup, salt

#### OLD FASHION

13,00€

Bourbon four roses, sucre brun, angostura / Bourbon four roses, brown sugar, angostura

#### TEQUILA SUNRISE

13,00€

Tequila Patron, citron vert, jus d'orange, grenadine / Tequila Patron, lime, orange juice, grenadine

#### WHISKY SOUR

14,00€

Whisky Buffalo Trace, citron vert, sirop de sucre, bitter foamer / Buffalo Trace whisky, lime, sugar syrup, bitter foamer

#### MEXICAN MULE

15,00€

Tequila Patron, citron vert, gingembre, menthe, sirop de sucre, ginger beer / Tequila Patron, lime, ginger, mint, sugar syrup, ginger beer



## AVEC VODKA

- ESPRESSO MARTINI** 13,00€  
Espresso, liqueur de café, vodka 42 Below, sirop de vanille / Espresso, coffee liqueur, 42 Below vodka, vanilla syrup
- MOSCOW MULE** 13,00€  
Citron vert, gingembre, vodka 42 Below, ginger beer, sirop de sucre / Lime, Ginger, 42 Below vodka, ginger beer, sugar syrup
- BLOODY MARY** 14,00€  
Jus de tomate, vodka 42 Below, citron vert, tabasco, poivre, sel de céleri / Tomato juice, 42 Below vodka, lime, tabasco, pepper, celery salt
- COSMOPOLITAN** 13,00€  
Citron vert, jus de canneberge, vodka 42 Below, sirop de sucre / Lime, cranberry juice, 42 Below vodka, sugar syrup



## AVEC GIN

- LA BELLE ET LA BÊTE** 15,00€  
Citron vert, liqueur de rose, purée de fraise, sirop de litchi, gin Gordon Pink, tonic hibiscus, rose fumée / Lime, rose liqueur, strawberry puree, lychee syrup, Gordon Pink gin, hibiscus tonic, smoked rose
- NEGRONI** 14,00€  
Gin Bombay, vermouth rouge, campari / Bombay gin, red vermouth, campari
- BASIL SMASH** 14,00€  
Gin Hendrik's, citron vert, basilic frais, sirop de sucre, eau pétillante / Hendrik's gin, lime, fresh basil, sugar syrup, sparkling water



## AVEC RHUM

- PINA COLADA** 13,00€  
Rhum Bacardi Carta Oro, lait de coco, purée de coco, jus d'ananas, chantilly / Carta Oro Bacardi rum, coconut milk, coconut puree, pineapple juice, whipped cream
- CAIPIRINHA** 13,00€  
Citron vert, sirop de sucre, cachaça, cassonade / Lime, sugar syrup, cachaça, brown sugar
- CUBA LIBRE** 13,00€  
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de sucre, coca cola / Carta Oro Bacardi rum, lime, sugar syrup, coca cola

## SEX ON THE BEACH 13,00€

Citron vert, vodka 42 Below, crème de pêche, malibu, jus d'ananas, jus de canneberge / Lime, 42 Below vodka, vodka, peach cream, malibu, pineapple juice, cranberry juice

## CAÏPIROSKA 13,00€

Citron vert, vodka 42 Below, sirop de sucre, cassonade / Lime, 42 Below vodka, sugar syrup, brown sugar

## PORNSTAR MARTINI 14,00€

Citron vert, vodka 42 Below, jus de passion, sirop de vanille, shot de prosecco / Lime, 42 Below vodka, passion fruit juice, vanilla syrup, prosecco shot

## LONG ISLAND ICE TEA 15,00€

Citron vert, vodka 42 Below, rhum Bacardi blanc, Cointreau, tequila Patron, gin Bombay, coca cola / Lime, 42 Below vodka, white Bacardi rum, Cointreau, tequila Patron, Bombay gin, coca cola



## PINK LADY 13,00€

Gin Bombay, grenadine, citron vert, bitter foamer / Bombay gin, grenadine, lime, bitter foamer

## MANGO MULE 14,00€

Gin Bombay, citron vert, purée de mangue, gingembre, menthe, ginger beer / Bombay gin, lime, mango puree, ginger, mint, ginger beer

## LEMONGRASS GIN FIZZ 15,00€

Gin bombay infusé à la citronnelle, citron vert, sirop de sucre, bitter foamer, eau pétillante / Bombay gin infused with lemongrass, lime, sugar syrup, bitter foamer, sparkling water

## DAÏQUIRI 13,00€

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de sucre / Carta Oro Bacardi rum, lime, sugar syrup

## GROG 12,00€

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe, miel, gingembre, eau chaude / Carta Oro Bacardi rum, lime, mint, honey, ginger, hot water

## SWEET MANGO BIRD 14,00€

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop de vanille, liqueur de pêche, jus de mangue / Carta Oro Bacardi rum, lime, vanilla syrup, peach liqueur, mango juice

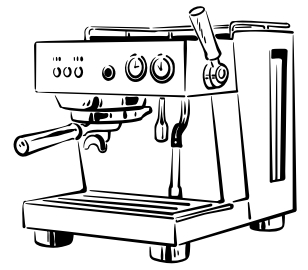
## MAÏ TAÏ 13,00€

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sirop d'orgeat / Carta Oro Bacardi rum, lime, orgeat syrup



## 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 Ice Ube latte (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	5,50€
Mix Ube Matcha latte chaud ou froid (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	7,50€



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



## MATCHA LOVERS

<b>THE G.O.A.T</b> Matcha, lait de coco, sirop de vanille (chaud ou froid) / Matcha, coconut milk, vanilla syrup (hot or cold)	6,50€
<b>ICE MANGO MATCHA</b> 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	8,00€
<b>POPCORN HUG</b> Matcha, lait, sirop de popcorn, chantilly, marshmallow grillé / Matcha, milk (or vegetal milk +1,00€), popcorn syrup, whipped cream, toasted marshmallow	8,00€

<b>GRINCH LATTE</b>  Matcha, concentré de chai, sirop de pain d'épice, chantilly, cannelle en poudre / Matcha, chai concentrate, gingerbread syrup, whipped cream, ground cinnamon	8,00€
<b>ICE STRAWBAE LATTE</b> 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	8,00€
<b>SAMOURAÏ SODA</b> Matcha, jus de citron, yuzu, eau pétillante / Matcha, lemon juice, yuzu, sparkling water	7,50€



## THÉS VERTS / GREEN TEAS 4,50€

- 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 4,50€

- 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** 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 4,50€

- 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 °C*

**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 °C*

**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 4,50€

**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 4,50€

**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 FUTURES MAMANS** rooibos naturel, rooibos vert, mélisse, pétales de rose, fleurs de bleuet, lavande, aronia /  
*natural and green rooibos, lemon balm, rose flowers, 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*



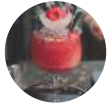
**BREAKFAST**

**FUN, FRESH, FLAVOURFUL**

# BREAKFAST DRINKS!



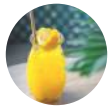
## MATIN FESTIF / MORNING VIBES



### 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€
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	



### THÉS GLACÉS MAISON / HOMEMADE ICE TEAS



LEMON Citron, gingembre / Lemon, ginger	5,50€
PEACH Pêche, jasmin / Peach, jasmine	5,50€
CHERRY Cerise / Cherry	5,50€
STRAWBERRY Fraise, hibiscus / Strawberry, hibiscus	5,50€



### LIMONADES MAISON / HOMEMADE LEMONADES

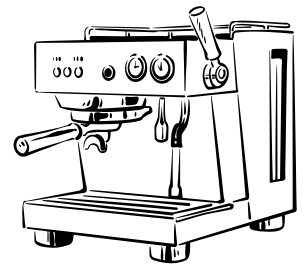
FRAICHEUR Menthe, citron, gingembre / Mint, lemon, ginger	6,50€
EXOTIC Thé vert, pamplemousse / Green tea, grapefruit	6,50€
PINKY Framboise, citron, basilic / Raspberry, lemon, basil	6,50€





## 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 Ice Ube latte (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	5,50€
Mix Ube Matcha latte chaud ou froid (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	7,50€



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



## MATCHA LOVERS

<b>THE G.O.A.T</b>	6,50€
Matcha, lait de coco, sirop de vanille (chaud ou froid) / Matcha, coconut milk, vanilla syrup (hot or cold)	
<b>ICE MANGO MATCHA</b>	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	
<b>POPCORN HUG</b>	8,00€
Matcha, lait, sirop de popcorn, chantilly, marshmallow grillé / Matcha, milk (or vegetal milk +1,00€), popcorn syrup, whipped cream, toasted marshmallow	

<b>GRINCH LATTE</b>	8,00€
Matcha, concentré de chai, sirop de pain d'épice, chantilly, cannelle en poudre / Matcha, chai concentrate, gingerbread syrup, whipped cream, ground cinnamon	
<b>ICE STRAWBAE LATTE</b>	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	
<b>SAMOURAÏ SODA</b>	7,50€
Matcha, jus de citron, yuzu, eau pétillante / Matcha, lemon juice, yuzu, sparkling water	



# 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€ / SMOKED SALMON PLATE +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*

### LABNEH

Fromage frais crémeux libanais, oeuf poché, chorizo grillé, tomates cerise confites, cornichons / *Creamy lebanese fresh cheese, poached egg, grilled chorizo, candied cherry tomatoes, gherkins*

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

Yaourt grec, granola maison, fruits rouges, sirop d'agave / *Greek yogurt, homemade granola, red berries, agave syrup*

### OVERNIGHT OATS PISTACHE

Avoine, yaourt grec, crème de pistache, framboises, graines de chia / *Oats, Greek yogurt, pistachio cream, raspberries, chia seeds*

## 2 TARTINES / TOASTS

### SAUMON (+2,50€)

Toast au saumon fumé, oeuf poché, avocat, crème philadelphia aneth, tomates cerise, oignons rouges, roquette, citron vert / *Toast with smoked salmon, poached egg, avocado, Philadelphia cream cheese with dill, cherry tomatoes, red onions, arugula, lime*

### HOUMOUS

Toast avec houmous maison, feta, grenade, oeuf au plat et roquette / *Toast with homemade hummus, feta, pomegranate, fried egg and arugula*

### BACON

Toast avec bacon, avocat et oeufs brouillés / *Toast with bacon, avocado and scrambled eggs*

## 3 TOUCHE SUCRÉE / SWEETS

### PANCAKE OU WAFFLE AU CHOIX

#### • BANOFFEE

Bananes, crème mascarpone, spéculoos, caramel beurre salé / *Bananas, mascarpone cream, speculoos, salted caramel*

#### • FRUITS DES BOIS

Fruits des bois, caramel au soja / *Forest berries, soy caramel*

#### • AMERICAN

Beurre de cacahuètes, confiture de framboise, bacon, sirop d'érable / *Peanut butter, raspberry jam, bacon, maple syrup*

### CAKE À LA MYRTILLE / BLUEBERRY CAKE

### BANANA BREAD



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



# BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

POUR TOUTE TABLE DE + 10 PERSONNES, MERCI DE CHOISIR UNE FORMULE OU À LA CARTE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE / FOR ANY TABLE OF MORE THAN 10 PEOPLE, PLEASE CHOOSE EITHER A SET MENU OR À LA CARTE FOR THE ENTIRE TABLE.



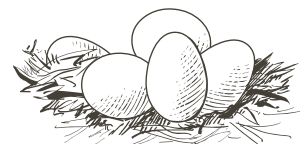
**LES HORAIRES**  
(9H00-11H30 EN SEMAINE /  
10H00-12H30 LE SAMEDI)



## LA CARTE



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

#### OMELETTE SCANDINAVE

17,50€

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



### POWER BOWLS



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

13,00€

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

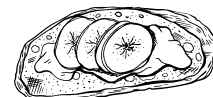
#### OVERNIGHT OATS PISTACHE FRAMBOISE

12,00€

Avoine, yaourt grec, crème de pistache, framboises, graines de chia / Oats, Greek yogurt, pistachio cream, raspberries, chia seeds



## AVOCADO LOVERS TOASTS



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

### TOAST HALLOUMI

17,50€

Pain de campagne, crème de chèvre aux poivrons rouges, avocat, halloumi grillé, oeuf poché, grenade /  
Country bread, goat's milk cream with red peppers, avocado, grilled halloumi, poached egg, pomegranate

### 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

### TOAST LABNEH

17,50€

Pain de campagne, labneh crémeux, avocat, tomates cerise confites, oeuf poché, pistaches concassées, huile de basilic /  
Country bread, creamy labneh, avocado, candied cherry tomatoes, poached egg, crushed pistachios, basil oil



## BRUNCH SPECIALS

### CHAKCHOUKA DES POUILLES

19,50€

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

### SABIH

16,50€

Pain pita, aubergine, oeuf cuit dur, tomates, concombres, oignons rouges, persil, vinaigrette tahini, citron vert /  
Pita bread, eggplant, hard-boiled egg, tomatoes, cucumbers, red onions, parsley, tahini dressing, lime



## GAUFRES / PANCAKES / FRENCH TOASTS

### 1 CHOISISSEZ VOTRE BASE / CHOOSE YOUR BASE INGREDIENT



GAUFRE / WAFFLE

OU



PANCAKE

OU



BRIOCHE / FRENCH TOAST

### 2 CHOISISSEZ VOTRE STYLE PARMIS: / CHOOSE YOUR STYLE AMONG:

#### → THE CLASSICS

SUCRE / SUGAR

7,50€

SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP

9,00€

NUTELLA

9,00€

CARAMEL

8,50€

#### → SIGNATURE SWEETS

**SWEET RED FRUITS**

Fruits des bois, caramel au soja / Red fruits, soy caramel

15,50€

**BANOFFEE**

Bananes, crème mascarpone, spéculoos, caramel beurre salé maison / Bananas, mascarpone cream, speculoos, homemade salted caramel

14,50€

**BLUEBERRY**

Comptée de myrtilles, crème cheese, sirop d'érable / Blueberry compote, cream cheese, maple syrup

15,50€

**AMERICAN**

Beurre de cacahuètes, confiture de framboises, bacon, sirop d'érable / Peanut butter, raspberry jam, bacon, maple syrup

14,50€

#### → SAVORY STACKS

**ROYAL**

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

19,50€

**MAPLE BACON**

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

17,50€



## LES DESSERTS ET GÂTEAUX



### CHEESECAKE HEAVEN



CHEESECAKE SPECULOOS ET CAMEL 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, TARTES ET AUTRES DESSERTS

BROWNIE CACAHUËTES 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 (demandez nos différents parfums du moment)	5,00€ PAR POT INDIVIDUEL
---	--------------------------

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



SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP (+2,00€)	CAMEL (+2,00€)
NUTELLA (+2,50€)	MIEL / HONEY (+2,00€)
BEURRE DE CACAHUËTES / PEANUT BUTTER (+2,50€)	BANANE / BANANA (+1,00€)
CONFITURE / JAM (+2,00€)	DEMI-AVOCAT / HALF AVOCADO (+3,00€)
BACON (+3,00€)	OEUF / EGG (+2,00€)
SAUMON / SALMON (+6,00€)	



# LUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



# LUNCH




FUN, FRESH, FLAVOURFUL




## STARTERS 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

**LABNEH**  18,50€  
 Labneh, tomates confites, pistaches, pignons de pin, olives,  
 pain naan / Labneh, sun-dried tomatoes, pistachios, pine  
 nuts, olives, naan bread

**GUACAMOLE**  15,50€  
 Purée d'avocat, chips / Mashed avocado, chips

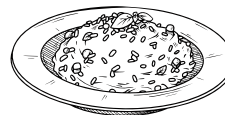
**TACOS AU SAUMON** (3 PIÈCES) 21,50€  
 Tortillas, filet de saumon, écrasé d'avocat, chou rouge,  
 pickels d'oignons rouges, salade iceberg, citron vert,  
 coriandre / Tortillas, salmon fillet, mashed avocado, red  
 cabbage, red onion pickels, iceberg lettuce, lime,  
 coriander

**TACOS AU POULET** (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

**POULET FRIT CORÉEN** 16,50€  
 Poulet frit, sauce coréenne maison, oignons fane, graines  
 de sésame, oignons frits / Fried chicken, homemade  
 Korean sauce, spring onions, sesame seeds, fried onions




## NOS PLATS SIGNATURE



**T-BONE DE CHOU-FLEUR RÔTI**   26,50€  
 T-bone de chou-fleur rôti à la harrissa, pesto d'épinards, crème de chou-fleur, pois chiche grillés, croquette de  
 polenta / Roasted cauliflower T-bone with harissa, spinach pesto, cauliflower cream, roasted chickpeas, polenta  
 croquette

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



# LUNCH



FUN, FRESH, FLAVOURFUL



## 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*

### BIBIMBAP (VÉGÉTARIEN OU AVEC BOEUF\*)



23,50€ / 26,50€\*

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

### MEDITERRANEAN BOWL

27,50€

Boulgour, filet de dorade snacké, aubergines, courgettes, tomates confites, crème feta/yaourt à la grecque, grenade, olives, feta, noix hachées / *Bulgur, seared sea bream fillet, eggplant, courgettes, sun-dried tomatoes, feta/greek yogurt cream, pomegranate, olives, feta cheese, chopped walnuts*

### 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*



## LA SUGGETION DU CHEF



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

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE AU  
MOMENT DE PASSER COMMANDE



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 pickels / *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, pickels 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 Bubbly

+ 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*





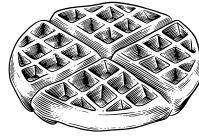
# BUBBLIES STREET FOOD



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, 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



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



BACON (+2,50€)

AVOCAT / AVOCADO (+3,00€)

OEUF / EGG (+2,00€)

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*

### SANDO POULET FRIT CORÉEN

19,50€

Pain sando, poulet frit coréen, chou rouge mariné, pickels de concombres, mayonnaise kimchi, mayonnaise sriracha / *Sando bread, Korean fried chicken, pickled red cabbage, cucumber pickles, kimchi mayonnaise, sriracha mayonnaise*

# LES GOURMANDISES DE BUBBLIES



## DESSERTS À L'ASSIETTE

<b>TARTE CITRON DESTRUCTURÉE</b>	10,00€
<b>PAVLOVA</b> (servie avec crème de mascarpone, fruits rouges, coulis de mangue)	12,00€
<b>GAUFRE MAISON</b> (servie avec glace vanille, sauce caramel beurre salé maison, bananes, noix de pécan caramélisées)	10,00€



## CHEESECAKE HEAVEN



<b>CHEESECAKE SPECULOOS ET CAMEL BEURRE SALÉ</b>	8,50€
<b>CHEESECAKE FRAMBOISE ET COULIS DE FRAMBOISE</b>	8,50€
<b>CHEESECAKE STYLE DUBAÏ</b>	9,50€
<b>CHEESECAKE BUENO ET NUTELLA</b>	9,50€



## NOS FLANS



<b>FLAN VANILLE ET FRUITS ROUGES</b>	9,00€
<b>FLAN PISTACHE FRAMBOISE</b>	9,00€
<b>FLAN AU SÉSAME NOIR ET MIEL</b>	9,00€



## NOS CAKES

<b>BROWNIE CACAHUÈTES ET GLACE VANILLE</b>	8,50€
<b>CARROT CAKE</b>	8,00€
<b>CAKE MYRTILLES</b>	7,50€
<b>BANANA BREAD</b> (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)

<b>GAUFRE / PANCAKE BUBBLIES AU CHOIX</b>	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   |



# DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



# TAPAS TO SHARE



<b>HOUMOUS</b> 	15,50€
<i>Houmous maison, feta, oignons rouges, grenade, pain naan / Homemade humus, feta, red onions, pomegranate, naan bread</i>	
<b>HOUMOUS ET AUBERGINES</b> 	18,50€
<i>Houmous maison, aubergines confites, grenade, pignons de pain, menthe, pain naan / Homemade humus, candied eggplant, pomegranate, pine nuts, mint, naan bread</i>	
<b>GUACAMOLE MAISON</b> 	15,50€
<i>Purée d'avocat maison, chips / Mashed avocado, chips</i>	
<b>CROQUETTES IBERIQUES (7 PIÈCES)</b>	15,50€
<i>Croquettes de chorizo, mayonnaise au paprika fumé / Chorizo croquettes, smoked paprika mayonnaise</i>	
<b>CROQUETTES DE FROMAGE / CHEESE CROQUETTES (4 PIÈCES)</b>	15,50€
<i>Chutney à la mangue / Mango chutney</i>	
<b>CHAKCHOUKA DES POUILLES</b>	17,50€
<i>Poivrons, tomates, oeufs, stracciatella, focaccia et origan / Peppers, tomatoes, eggs, stracciatella, focaccia and oregano</i>	
<b>LABNEH</b>	18,50€
<i>Labneh crémeux, oeufs pochés, tomates cerise confites, chorizo grillé, cornichons, pain pita / Creamy labneh, poached eggs, candied cherry tomatoes, grilled chorizo, pickles, pita bread</i>	
<b>TACOS AU SAUMON CUIT (WITH COOKED SALMON) (3 PIÈCES)</b>	21,50€
<i>Tortillas, filet de saumon, écrasé d'avocat, chou rouge, pickels d'oignons rouges, salade iceberg, citron vert, coriandre Tortillas, salmon fillet, mashed avocado, red cabbage, red onion pickels, iceberg lettuce, lime, coriander</i>	
<b>TACOS AU POULET (WITH GRILLED CHICKEN) (3 PIÈCES)</b>	19,50€
<i>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</i>	
<b>TACOS AU POULET FRIT CORÉEN (FRIED KOREAN CHICKEN) (3 PIÈCES)</b>	19,50€
<i>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</i>	
<b>POULET FRIT CORÉEN DAKGANGJEONG / FRIED KOREAN CHICKEN</b>	16,50€
<i>Poulet frit, sauce coréenne maison, oignons fane, graine de sésame et oignons frits / Fried chicken, homemade Korean sauce, onions, sesame seed and fried onions</i>	
<b>FRITES DE PATATES DOUCE / SWEET POTATO FRIES</b> 	8,50€
<i>Frites de patates douces, mayonnaise miel/moutarde / Sweet potato fries, honey/mustard mayonnaise</i>	

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





**Bubblies**

Kitchen, tea & cocktails



# 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



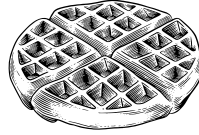
# BUBBLIES STREET FOOD



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€)

AVOCAT / AVOCADO (+3,00€)

OEUF / EGG (+2,00€)

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*



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 pickels / *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, pickels 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 Bubbly

+ 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

<b>TARTE CITRON DESTRUCTURÉE</b>	10,00€
<b>PAVLOVA</b> (servie avec crème de mascarpone, fruits rouges, coulis de mangue)	12,00€
<b>GAUFRE MAISON</b> (servie avec glace vanille, sauce caramel beurre salé maison, bananes, noix de pécan caramélisées)	10,00€



## CHEESECAKE HEAVEN



<b>CHEESECAKE SPECULOOS ET CARMEL BEURRE SALÉ</b>	8,50€
<b>CHEESECAKE FRAMBOISE ET COULIS DE FRAMBOISE</b>	8,50€
<b>CHEESECAKE STYLE DUBAÏ</b>	9,50€
<b>CHEESECAKE BUENO ET NUTELLA</b>	9,50€



## NOS FLANS



<b>FLAN VANILLE ET FRUITS ROUGES</b>	9,00€
<b>FLAN PISTACHE FRAMBOISE</b>	9,00€
<b>FLAN AU SÉSAME NOIR ET MIEL</b>	9,00€



## NOS CAKES

<b>BROWNIE CACAHUÈTES ET GLACE VANILLE</b>	8,50€
<b>CARROT CAKE</b>	8,00€
<b>CAKE MYRTILLES</b>	7,50€
<b>BANANA BREAD</b> (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)

<b>GAUFRE / PANCAKE BUBBLIES AU CHOIX</b>	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   |