



BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST (9H-11H30)

FORMULES COMPLÈTES 26,50€

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 (SAUMON OU BACON)

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

EGG MUFFIN BOWL

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

GRANOLA BOWL

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

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

BANANA CAKE BOWL

Flocons d'avoine, banane, sirop d'érable, coulis chocolat / oat, banana, maple syrup, chocolate sauce



PANCAKES

AMERICAIN

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

CLASSIC

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

NUTELLA/SUCRE

MONKEY

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

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

AMERICAIN

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

NUTELLA

SUCRE

TARTINES/TOASTS

SAUMON

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

FETA

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

HOUMOUS BY G

Houmous, feta, grenade, écrasé d'avocat, oeuf au plat / Hummus, feta, pomegranate, mashed avocado, fried egg

A LA CARTE



LES WAFFLES BUBBLIES SALÉES

LA STYLE ROYAL

Gaufre, oeuf au plat, saumon fumé, oignons rouges, tomates cerises et roquette /
Waffle, fried egg, smoked salmon, red onions, cherry tomatoes and arugula

16,50€

L'AMERICAINE

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

15,50€

LA BÉNÉDICTE

Gaufre, saumon fumé OU bacon, avocat, oeuf poché, sauce hollandaise, cresson /
Waffle, smoked salmon OR bacon, avocado, poached egg, hollandaise sauce, cress

16,50€



SPECIALS BUBBLIES

SALMON TOAST

Saumon fumé, avocat, oeuf au plat, oignons rouges, roquette / Smoked salmon, avocado, fried egg, red onions, arugula

14,50€

AVOCADO TOAST

Pain, avocat, oeuf poché, cresson / Bread, avocado, poached egg, cress

11,50€

FETA TOAST

Pain, avocat, feta, grenade, oeuf au plat, roquette / Bread, avocado, feta, pomegranate, fried egg, arugula

12,50€

BY G TOAST

Pain, houmous, avocat, feta, grenade, oeuf au plat / Bread, humus, avocado, feta, pomegranate, fried egg

13,50€

BENEDICTE BOWL

Pain muffin, avocat, saumon fumé OU bacon, pommes grenaille, sauce hollandaise, salade /
Muffin bread, avocado, smoked salmon OR bacon, potatoes, hollandaise sauce, arugula

16,50€

OEUFS RANCHEROS

Oeufs au plat, haricots noirs, tortilla, maïs, avocat, coriandre /
Fried eggs, black beans, tortilla, corn, avocado, coriander

16,50€

OMELETTE BUBBLIES

Oeufs, jambon, champignons, gruyère râpé, oignons, herbes, pain grillé /
Eggs, ham, mushrooms, grated cheese, onions, herbs, grilled bread

15,50€

VEGGIE OMELETTE

Oeufs, poivrons, oignons rouges, poireaux, jalapenos, maïs, pousses d'épinards, herbes fraîches /
Eggs, paprika, red onions, leeks, jalapenos, corn, spinach, fresh herbs

14,50€

FRENCH TOAST

Brioche, assortiment de fruits frais, sirop d'érable, granola et crème fromage frais /
Brioche, fresh fruits, maple syrup, granola with fresh cheese cream

12,50€



PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST (9H-11H30)



A LA CARTE



LES BOWLS SUCRÉS

BIRCHER À LA POIRE

Yaourt à la grec, fruit de la passion, flocons d'avoine, poire pochée /
Greek yogurt, passion fruit, oatmeal, poached pear

10,50€

GRANOLA MAISON

Yaourt à la grec, granola, noix, caramel beurre salé, spéculoos, poire pochée /
Greek yogurt, granola, nuts, salted butter caramel, speculoos, poached pear

10,50€

BOWL CAKE

Flocons d'avoine, banane, sirop d'érable, chocolat /
Oatmeal, banana, maple syrup, chocolate

10,50€

ACAÏ BOWL

Açaï, granola, banana, grenade, graines de chia, chips de coco /
Açaï, granola, banana, pomegranate, chia seeds, coco chips

10,50€

PORRIDGE

Chocolat, beurre de cacahuètes, chips de noix de coco, myrtilles /
Chocolate, peanut butter, coco chips, blueberries

10,50€

WAFFLE SUCRÉES



GAUFRE NUTELLA

7,50€

GAUFRE SUCRE

6,50€

GAUFRE SIROP D'ÉRABLE

7,50€

GAUFRE MYRTILLE

9,50€

GAUFRE FRAMBOISE

9,50€

GAUFRE BUBBLIES

11,50€

Sirop d'érable et fruits rouges /
Maple syrup, red fruits

GAUFRE MONKEY

11,50€

Banane, caramel beurre salé, noix de pécan /
Banana, salted butter caramel, pecan nuts

PANCAKES



PANCAKES CLASSICS

Fruits rouge, sirop d'érable /
Red fruits, maple syrup

11,50€

PANCAKES MONKEYS

Banane, caramel beurre salé, noix de pécan /
Banana, salted butter caramel, pecan nuts

11,50€

PANCAKES MYRTILLE

10,50€

PANCAKES AMERICAINS

Confiture de framboise, beurre de cacahuètes, bacon, sirop d'érable /
Strawberry jam, peanut butter, bacon, maple syrup

12,50€

PANCAKES BROUILLÉS

Oeufs brouillés, bacon, beurre / Scrambled eggs, bacon, butter

11,50€

HOMEMADE BUBBLIES CAKES



BANANA BREAD

5,50€

CARROT CAKE

7,50€

LEMON CAKE AND POPPY

5,50€

CINNAMON APPLE CAKE

5,50€

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



FOOD

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

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

POUR COMMENCER / STARTERS



HOUMOUS MAISON



15,50€

Feta, oignons rouges et grenade
/ feta, red onions, pomegranate

TACOS SHAWARMA POULET

16,50€

Houmous maison, feta, grenade, oignons rouges,
poulet, sauce yaourt / humus, feta, red onions,
pomegranate, chicken, yogurt sauce

GUACAMOLE MAISON



15,50€

Purée d'avocat / Mashed avocado

LA CARTE AVEC NOS SUPERBOWLS, PLATS CUISINÉS ET NOTRE OFFRE STREETFOOD

SUPERBOWLS



POKE BOWL SAUMON (OU VERSION TERIYAKI OU SCAMPIS)

24,50€

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

BIBIMBAP (OU VERSION "VÉGÉ")



22,50€

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

SHAWARMA CHOU-FLEUR (WITH CHICKEN + 2,50€)



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

PAD THAI (WITH SCAMPIS +4,50€)



20,50€

Nouilles de riz, brocolis, champignons, haricot plat, tempeh OU scampis, coriandre, citrons verts, sauce satay,
cacahuètes / Rice noodles, broccolis, mushrooms, tempeh OR scampis, coriander, lime, satay sauce, peanuts

L'ORIENTAL (WITH KEFTAS +2,50€)



21,50€

Taboulé de perles de couscous, falafels OU keftas d'agneau maison au choix, feta, concombres, tomates, abricots
confits, grenade, olives noires, raisins secs, sauce yaourt et herbes / Tabbouleh, falafels OR homemade lamb
koftas, feta, cucumbers, tomatoes, candied apricots, pomegranate, black olives, raisins, yogurt and herbs sauce

UDON NOODLES (WITH SCAMPIS +4,50€)



19,50€

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

LE MÉDITÉRANÉEN (WITH CHICKEN +2,50€)



21,50€

Orzos (pâtes grecques), falafels OU poulet, tomates cerise, concombres, halloumi, aubergine confite, citron et aneth /
Orzos (Greek pasta), falafels OR chicken, cherry tomatoes, cucumbers, halloumi, confit eggplant, lemon and dill

SALADE DE TOMATES CERISE BIO ET BURRATA



21,50€

Tomates cerises tricolores BIO, olives noires, burrata, pignons de pin, basilic, cress, huile de truffes, vinaigre balsamique / BIO tricolor cherry tomatoes, black olives, burrata, pine nuts, basil, cress, truffle oil, balsamic vinegar

KATSU VEGAN (WITH CRISPY CHICKEN +3,00€)



20,50€

Katsu, Riz vinaigré, chou mariné, concombres, edamame, avocat, oignons verts, sauce sriracha /
Katsu, vinegar rice, pickled cabbage, cucumbers, edamame, avocado, green onions, sriracha sauce

TARTARES ET TATAKI



TARTARE DE BOEUF

Boeuf coupé au couteau, halloumi, whisky & oignons frits /
Knife-cut beef, halloumi, whiskey & fried onions

25,50€

TARTARE DE SAUMON

Saumon, avocat, mangue, fruit de la passion, oignons rouges et herbes fraîches /
Salmon, avocado, mango, passion fruit, red onions and fresh herbs

25,50€

TATAKI DE BOEUF

Filet de boeuf, sauce salsa (avocat, tomate, oignons rouges et herbes fraîches) /
Beef tenderloin, salsa sauce (avocado, tomato, red onions and fresh herbs)

28,50€

TATAKI DE SAUMON

Filet de saumon, mayonnaise au wasabi, edamame, cress, vinaigrette asiatique /
Salmon fillet, wasabi mayonnaise, edamame, cress, Asian vinaigrette

25,50€

ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX / SIDE CHOICES:

- RIZ / RICE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES / FRIED POTATOES
- SALADE / SALAD
- FRITES OU FRITES DE PATATE DOUCE / FRIES OR SWEET POTATO FRIES

NOS PLATS CUISINÉS / HOT DISHES



T-BONE DE CHOU-FLEUR



20,50€

T-Bone de chou-fleur, mousseline de chou-fleur et sauce chimichurri /
T-Bone cauliflower, cauliflower muslin, chimichurri sauce

AUBERGINE RÔTIE



24,50€

Aubergine rôtie, grenade, pistache, herbes fraîches, yaourt, boulghour /
Roasted eggplant, pomegranate, pistachio, fresh herbs, yogurt, bulgur

LA PATATE DOUCE MEXICAINE



24,50€

Patate douce confite, maïs, haricots noirs, oignons rouges, tomate, avocat, coriandre, sauce skyr /
Candied sweet potato, corn, black beans, red onions, tomato, avocado, cilantro, skyr sauce

BUBBLIES' STREET FOOD



Chaque plat est accompagné d'une salade OU une portion de frites OU une portion de frites de patates douces (supplément +1,50€). Supplément salade en extra: +1,50€ /

Each dish is accompanied by a salad OR fries OR sweet potatoes fries (+1,50€). Extra salad : +1,50€

CROC TRUFFLE CAPRESE

19,50€

Pain croustillant, parmesan, pesto, tomate coeur de boeuf, prosciutto, mozzarella, pâte de truffe, chili pepper, balsamique / *Crispy bread, parmesan, pesto, tomato, prosciutto, mozzarella, truffle paste, chili pepper, balsamic*

TOAST PORTOBELLO

17,50€

Pain, portobello, mesclun de salade, burrata, huile de truffe, vinaigre balsamique et groseille / *Bread, portobello, mesclun salad, burrata, truffle oil, balsamic vinegar and currant*

CLUB SCANDINAVE

17,50€

pain de mie, saumon fumé, avocat, roquette, tomates, pousses d'épinard, concombres et sauce aneth et concombre / *Soft bread, smoked salmon, avocado, arugula, tomatoes, spinach sprout, cucumber and cucumber dill sauce*

CLUB BUBBLIES

17,50€

Pain de mie, avocat, roquette, cheddar, bacon, oeufs au plat OU poulet, tomates / *Soft bread, avocado, arugula, cheddar, bacon, fried eggs OR chicken, tomatoes*

WAFFLE SCANDINAVE

19,50€

Gaufre maison, saumon fumé, avocat, roquette, tomates, pousses d'épinard, concombres et sauce aneth et concombre / *Homemade waffle, smoked salmon, avocado, arugula, tomatoes, spinach sprout, cucumber and cucumber dill sauce*

WAFFLE CLUB BUBBLIES

19,50€

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

WAFFLE CRISPY CHICKEN

21,50€

Gaufre maison, poulet frit, coleslaw, cheddar, avocat, sirop d'érable / *Homemade waffle, fried chicken, coleslaw, cheddar, avocado, maple syrup*

BLACK BEAN BUBBLIES BURGER



19,50€

Pain burger à l'encre de seiche, burger haricots noirs, tomates, avocat, oignons frits, cornichons, roquette / *Squid ink burger bun, black beans burger, tomatoes, avocado, fried onions, pickles*

BURGER POULET (DOUBLE POULET +3,50€)

21,50€

Pain burger, vrai filet de poulet, guacamole, jalapenos, cheddar, maïs, purée haricots noirs / *Burger bread, chicken breast, guacamole, jalapenos, cheddar cheese, corn, black bean puree*

SMASHED BURGER

23,50€

Pain burger, viande de boeuf, cheddar, bacon, oignons confits, cornichon, tomate, salade, sauce burger / *Burger bread, beef meat, cheddar, bacon, candied onions, pickles, tomato, salad, burger sauce*



NOS GOURMANDISES FAITES MAISON / OUR HOMEMADE SWEETS



CHEESECAKE SPECULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ	7,50€
CHEESECAKE FRAMBOISE	7,50€
CHEESECAKE PISTACHE/FRAMBOISE	8,50€
CHEESECAKE OREO	7,50€
CARROT CAKE	7,50€
BROWNIE GLACE VANILLE	7,50€
GÂTEAU VEGAN CHOCO CARAMEL	6,50€
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	7,50€
BANANA BREAD	5,50€
LEMON CAKE	5,50€
CINNAMON APPLE CAKE	5,50€

LES GLACES DE CHEZ MARCELLO

(demandez nos différents parfums du moment)

4,50€ PAR POT
INDIVIDUEL

GAUFRE / PANCAKE BUBBLIES AU CHOIX

6,50€

Toppings aux choix (+1,00€)

- 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





DRINKS

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

BOISSONS BIEN-ÊTRE/ WELLNESS DRINKS



JUS D'ORANGE PRESSÉ / FRESH ORANGE JUICE

5,90€

SMOOTHIES 100% BIO

CLOCKWORK

Carotte, betterave, gingembre, papaye, céleri, pomme, lucuma /
Carrot, beet, ginger, papaya, celery, apple, lucuma

HAWAIIAN

Fruit de la passion, noix de coco, mangue, acérola, pomme, ananas /
Passion fruit, coconut, mango, acerola, apple, pineapple

BERRY BOMB

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

LOVELY GREEN

Epinard, avocat, pomme, brocoli, mangue, blé, orge, spiruline /
Spinach, avocado, apple, broccoli, mango, wheat, barley, spirulina



6,90€

LIMONADES MAISON / HOME-MADE LEMONADES

CITRON-GINGEMBRE / LEMON-GINGER

MENTHE / MINT

FRAISE-HIBISCUS / STRAWBERRY-HIBISCUS

4,90€

THÉ GLACÉS MAISON/ HOME-MADE ICE TEA

CITRON- GINGEMBRE / LEMON-GINGER

MENTHE / MINT

FRAISE-HIBISCUS / STRAWBERRY-HIBISCUS

PÊCHE-ROMARIN / PEACH-ROSEMARY

CERISE /CHERRY

EXOTIQUE



4,90€





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)	4,50€
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	2,50€
Espresso	3,00€
Double Espresso	4,50€
Café / Décaféiné	3,00€
Café au lait / Coffee with milk	3,50€
Americano	4,00€
Cappuccino italien	4,00€
Cappuccino (chantilly)	4,50€
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 /sirop	0,50€
Supplément lait végétal	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*

PORNSTAR MARTINI

Vodka, fruit de la passion, vanille et crémant / *Vodka, passion, vanilla and*

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€

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

