



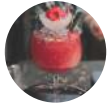
BREAKFAST

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

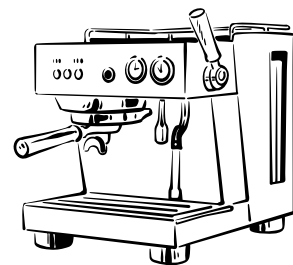
FRAICHEUR	6,50€
Menthe, citron, gingembre / Mint, lemon, ginger	
EXOTIC	6,50€
Thé vert, pamplemousse / Green tea, grapefruit	
PINKY	6,50€
Framboise, citron, basilic / Raspberry, lemon, basil	





COFFEE MOOD

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

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

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

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

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

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

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



NOTRE FORMULE COMPLETE



29,50€/pers



+



+

AU CHOIX / CHOOSE:

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

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

--> 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.



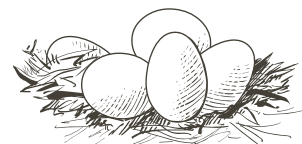
LES HORAIRES
(9H00-11H30 EN SEMAINE /
10H00-12H30 LE SAMEDI)



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€

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

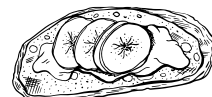


BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



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€

NUTELLA

9,00€

SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP

9,00€

CARAMEL

8,50€



SIGNATURE SWEETS

SWEET RED FRUITS

15,50€

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

BANOFFEE

14,50€

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

BLUEBERRY

15,50€

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

AMERICAN

14,50€

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



SAVORY STACKS

ROYAL

19,50€

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

MAPLE BACON

17,50€

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



LES DESSERTS ET GÂTEAUX



CHEESECAKE HEAVEN



CHEESECAKE SPECULOOS ET CARAMEL 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 CACAHUÈTES 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

5,00€ PAR POT INDIVIDUEL

(demandez nos différents parfums du moment)

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



SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP (+2,00€)

NUTELLA (+2,50€)

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

CONFITURE / JAM (+2,00€)

BACON (+3,00€)

SAUMON / SALMON (+6,00€)

CARAMEL (+2,00€)

MIEL / HONEY (+2,00€)

BANANE / BANANA (+1,00€)

DEMI-AVOCAT / HALF AVOCADO (+3,00€)

OEUF / EGG (+2,00€)