



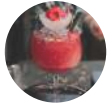
BREAKFAST

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€
VELOURS AUTOMNE Figs, poire, citron / Figs, pear, lemon	9,00€
COEUR DE SAISON Butternut, pâte de marrons cuits, pomme golden, noix de muscade / Butternut, cooked chesnut puree, golden apple, nutmeg	9,00€
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	



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

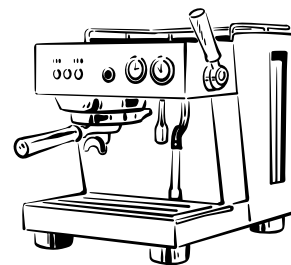
LEMON	5,50€
Citron, gingembre / Lemon, ginger	
PEACH	5,50€
Pêche, jasmin / Peach, jasmine	
CHERRY	5,50€
Cerise / Cherry	
STRAWBERRY	5,50€
Fraise, hibiscus / Strawberry, hibiscus	





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 ou latte frappé (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



+



+

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

OEUFS POCHÉS BUBBLIES

Oeufs pochés, pois chiche, tomates cerise rôties, pain naan / Poached eggs, chickpeas, roasted cherry tomatoes, naan bread

OEUFS FRITS MASALA

Accompagnés de toasts au cheddar /
Masala fried eggs served with cheddar toasts

QUICHE DU MOMENT

Demandez la quiche du moment à votre serveur /
Ask your waiter for the quiche of the day

2 TARTINES / TOASTS

HALLOUMI

Toast au halloumi glacé à la cannelle et au miel, crème de poivrons rouges /
Cinnamon and honey glazed halloumi toast, red pepper cream

CHAKCHOUKA

Toast "chakchouka", avec feta, oeuf au plat et pesto /
"Chakchouka" toast, with feta, fried egg and pesto

AUTOMNE

Patate douce rôtie, écrasé d'avocat, grenade, graines de sésame, coriandre, citron vert / Roasted sweet potato, mashed avocado, pomegranate, sesame seeds, coriander, lime



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

3 TOUCHE SUCRÉE / SWEETS

PANCAKE OU WAFFLE BANANE

Servi avec crème philadelphia au spéculoos /
Served with philadelphia cream with speculoos

GRANOLA POMME CANNELLE

Yaourt grec, granola maison, pommes caramélisées à la cannelle, caramel beurre salé, spéculoos / Greek yogurt, homemade granola, caramelized apples with cinnamon, salted butter caramel, speculoos

PANCAKE OU WAFFLE NUTELLA OU SUCRE

OATS & GREEK YOGURT BERRY CAKE

LE CAKE DU MOMENT / CAKE OF THE DAY

BANANA BREAD



Bubbly
Kitchen, tea & cocktails



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 ROYAL

19,50€

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

EGGS BENEDICTE BACON

17,50€

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

EGGS BENEDICTE A L'ITALIENNE

19,50€

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

EGGS BENEDICTE A LA FLORENTINE

17,50€

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

OEUFS AU PLAT CLASSIQUES

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 JAMBON FROMAGE

15,50€

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

OMELETTE NORVÉGIENNE

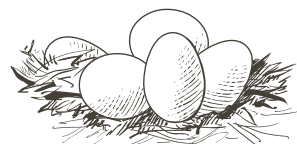
17,50€

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

ENGLISH MUFFIN SANDWICH

15,50€

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



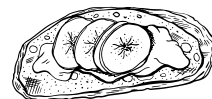


BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



AVOCADO LOVERS TOASTS



HALLOUMI STACK

17,50€

Pain grillé, oeuf poché, crème d'avocat, tomate, bacon grillé, halloumi grillé, huile, herbes, zaatar /
Toasted bread, poached egg, mashed avocado, tomato, grilled bacon, grilled halloumi, oil, herbs, zaatar

MANGO AVO SMASH

16,50€

Pain grillé, crème d'avocat, oeuf poché, chutney de mangue, tomates cerise marinées, pickels de radis, aneth /
Toasted bread, avocado cream, poached egg, mango chutney, marinated cherry tomatoes, radish pickles, dill

SMOKED SALMON

18,50€

Pain grillé, crème d'avocat, saumon fumé, oeuf au plat, tomates cerise, oignons rouges, aneth /
Toasted bread, avocado cream, smoked salmon, fried egg, cherry tomatoes, red onions, dill

POMEGRANATE POP

16,50€

Pain grillé, crème d'avocat, oeuf au plat, grenade, feta /
Toasted bread, avocado cream, fried egg, pomegranate, feta

DOLCE VITA

18,50€

Pain grillé, crème d'avocat, oeuf poché, burrata, jambon italien, tomates cerise, pesto, roquette, vinaigre balsamique /
Toasted bread, avocado cream, poached egg, burrata, Italian ham, cherry tomatoes, pesto, arugula, balsamic vinegar



POWER BOWLS



GRANOLA EXOTIQUE (YAOURT VEGAN +2,00€)

13,00€

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

GRANOLA POMME CANNELLE (YAOURT VEGAN +2,00€)

12,50€

Yaourt grec, granola maison, pommes caramélisées à la cannelle, caramel beurre salé, spéculoos /
Greek yogurt, homemade granola, caramelized apples with cinnamon, salted butter caramel, speculoos

UBE OVERNIGHT OAT

12,50€

Flocons d'avoine sans gluten, ube, lait de coco, yaourt grec, copeaux de noix de coco, mangue, ananas, kiwi, banane, fruit de la passion, mélange de noix, sirop d'érable / Gluten-free oatmeal, ube, coconut milk, greek yogurt, coconut flakes, mango, pineapple, kiwi, banana, passion fruit, mixed nuts, maple syrup



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

POMME / APPLE

14,50€

Pommes caramélisées, caramel beurre salé, spéculoos / Caramelized apples, salted butter caramel, speculoos

SWEET AMERICAN

17,50€

Bacon, confiture de framboise, beurre de cacahuètes, sirop d'érable / Bacon, raspberry jam, peanut butter, maple syrup

STRACCIATELLA

14,50€

Crème ricotta sucrée, pépites de chocolat, zeste d'orange / Sweet ricotta cream, chocolate chips, orange zest

MONKEY

14,50€

Bananes, caramel beurre salé, spéculoos / Bananas, salted butter caramel, speculoos

EXOTIC

17,50€

Crème philadelphia, fruits exotiques, chips de coco, ananas rôti, sirop d'érable / Philadelphia cream, exotic fruits, coconut chips, roasted pineapple, maple syrup

→ SAVORY STACKS

ROYAL

19,50€

Saumon fumé OU oeuf au plat OU oeufs brouillés, fromage à tartiner, avocat, tomates cerise, roquette / Smoked salmon OR fried egg OR scrambled eggs, cream cheese, avocado, cherry tomatoes, arugula

ELVIS TWIST

17,50€

Oeuf au plat OU oeufs brouillés, bacon, cheddar, avocat / Fried egg OR scrambled eggs, bacon, cheddar cheese, avocado

BÉNÉDICTE

18,50€ / 20,50€*

Bacon OU saumon fumé*, avocat, oeuf poché, sauce hollandaise, pommes de terre grenaille / Bacon OR smoked salmon*, avocado, poached egg, hollandaise sauce, baby potatoes



LES DESSERTS ET GÂTEAUX



CHEESECAKE HEAVEN



CHEESECAKE SPECULOOS ET CARAMEL BEURRE SALÉ	8,50€
CHEESECAKE FRAMBOISE ET COULIS DE FRAMBOISE	8,50€
CHEESECAKE OREO ET COULIS CHOCOLAT NOIR	9,50€
CHEESECAKE BUENO ET NUTELLA	9,50€
CHEESECAKE SNICKERS ET CARAMEL BEURRE SALÉ	9,50€
CHEESECAKE UBE ET COULIS DE CHOCOLAT BLANC	9,50€



NOS CAKES, TARTES ET AUTRES DESSERTS

BROWNIE CACAHUÈTES ET GLACE VANILLE	8,50€
BISCOFF BLONDIES BROWNIE	8,50€
CARROT CAKE	8,00€
LEMON CAKE	6,50€
CINNAMON APPLE CAKE	6,50€
TARTE CITRON	7,50€
BANANA BREAD	6,50€



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€)