

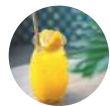


DRINKS

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



BOISSONS BIEN-ÊTRE/ WELLNESS DRINKS



JUS FRAIS PRESSÉS (09H00-20H00)

JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE 6,00€

VELOURS AUTOMNE 9,00€

Figues, poire, citron / *Figs, pear, lemon*

COEUR DE SAISON 9,00€

Butternut, pâte de marrons cuits, pomme golden, noix de muscade / *Butternut, cooked chestnut puree, golden apple, nutmeg*

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 / *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*



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€

4,50€

4,00€

4,00€

Tonic (nature / méditerranéen / ginger beer / hibiscus)

4,00€

Jus de fruits (pomme / mangue / passion / ananas / orange / cranberry / tomate)

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 pamplemousse / gin au thym / prosecco)	13,00€
Aperol spritz	12,00€
Hugo spritz	12,00€
Campari spritz	12,00€



SPRITUEUX 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 17	8,00€
Jaggermaster	8,00€
Khalua	8,00€
Limoncello	8,00€
Pimm's	9,00€
Sambucca	8,00€
Génépi	8,00€



BUBBLIESS 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

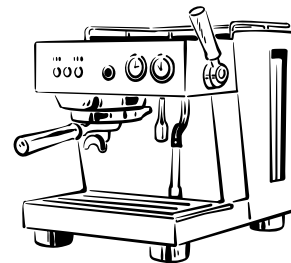
MAÏ TAÏ 13,00€

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 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



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 °

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 4,50€

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



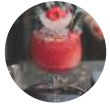
BREAKFAST

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€
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

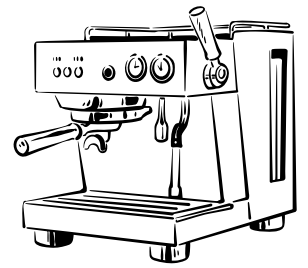
LEMON	5,50€
Citron, gingembre / Lemon, ginger	
PEACH	5,50€
Pêche, jasmin / Peach, jasmine	
CHERRY	5,50€
Cerise / Cherry	
STRAWBERRY	5,50€
Fraise, hibiscus / Strawberry, hibiscus	





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



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

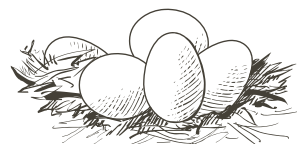
17,50€

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



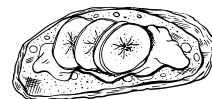


BREAKFAST

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 PARMi: / 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€)



LUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



Bubbies
Kitchen, tea & cocktails

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

LUNCH



LA CARTE



STARTERS TO SHARE



HOUMOUS MAISON

15,50€

Feta, oignons rouges, grenade, pain naan /
Feta, red onions, pomegranate, naan bread

GUACAMOLE MAISON

15,50€

Purée d'avocat, chips / Mashed avocado, chips

FRITES DE PATATES DOUCES

8,50€

Bol de frites de patates douces, mayonnaise à la
moutarde ancienne / Sweet potato fries and whole-
grain mustard mayonnaise

TACOS AU SAUMON (3 PIÈCES)

21,50€

Tortillas, filet de saumon, écrasé d'avocat, chou rouge,
pickles d'oignons rouges, salade iceberg, citron vert,
coriandre / Tortillas, salmon fillet, mashed avocado, red
cabbage, red onion pickles, 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



SALADES AUTOMNALES



ENVIE D'AJOUTER UN INGREDIENT A VOTRE SALADE (WISH TO ADD AN ITEM TO YOUR SALAD)?

POULET SHAWARMA (+5,00€) / SHAWARMA CHICKEN (+5,00€)
SCAMPIS 5 PIÈCES (+6,00€)

HALLOUMI CHEESE (+4,50€)
FALAFELS (+4,50€)

FETA CHEESE (+4,50€)

GREEN SALAD

21,50€

Roquette, pousses d'épinards, chou kale, halloumi grillé, légumes verts sautés, pommes de terre grenaille sautées,
pois chiche grillés, avocat grillé, oignons fane, amandes, vinaigrette tahini / Arugula, baby spinach, kale, grilled
halloumi, sautéed green vegetables, sautéed baby potatoes, grilled chickpeas, grilled avocado, spring onions,
almonds, tahini dressing

PUMPKIN SALAD

21,50€

Pumpkin rôtie, quinoa, crispy kale, avocat, roquette, chou rouge, concombres, tomates cerise, pois chiche grillés,
oignons rouges marinés, grenade, aneth, citron vert, sauce chimichurri / Roasted pumpkin, quinoa, crispy kale,
avocado, arugula, red cabbage, cucumbers, cherry tomatoes, roasted chickpeas, pickled red onions,
pomegranate, dill, lime, chimichurri sauce

BUDDHA BOWL

21,50€

Patate douce rôtie, quinoa, crispy kale, roquette, chou rouge, betterave rôtie, avocat, pois chiche grillés, oignons
rouges marinés, houmous, grenade, herbes fraîches, sauce tzatziki / Roasted sweet potato, quinoa, crispy kale,
arugula, red cabbage, roasted beetroot, avocado, roasted chickpeas, pickled red onions, hummus, pomegranate,
fresh herbs, tzatziki sauce



Bubbies
Kitchen, tea & cocktails



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*

UDON BOWL (AVEC TEMPEH* OU AVEC SCAMPIS**)

19,50€ / 23,50€* / 25,50€**

Nouilles udon, tempeh* OU scampis**, wok de légumes, brocolis, pois mange tout, champignons, oignons fanes, oignons frits, germes de soja, graines de sésame / *Udon noodles, tempeh* OR scampis**, vegetable wok, broccoli, snow peas, mushrooms, spring onions, fried onions, bean sprouts, sesame seeds*

MANGO FIESTA BOWL

25,50€ / 27,50€*

Riz blanc, poulet mariné OU saumon mariné*, salsa de mangue (mangue, oignons rouges, tomates, herbes fraîches), avocat, citron vert, sauce thaïlandaise / *White rice, marinated chicken OR marinated salmon*, mango salsa (mango, red onions, tomatoes, fresh herbs), avocado, lime, Thai sauce*

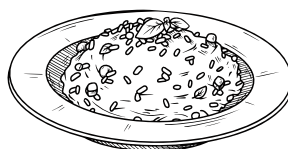
CURRY THAÏ

21,50€

Riz thaï, patates douces, courgettes, haricots verts, poivrons rouges, brocolis, champignons, pois chiche, coriandre fraîche, citron vert / *Thai rice, sweet potatoes, zucchini, green beans, red peppers, broccoli, mushrooms, chickpeas, fresh cilantro, lime*



BUBBLIES SPECIALS



RISOTTO FORESTIER

24,50€

Risotto crémeux, champignons sautés, pancetta grillée, crème de pecorino / *Creamy risotto, sautéed mushrooms, grilled pancetta, pecorino cream*

SHAWARMA POULET

25,50€

Quinoa tricolore, poulet mariné, tomates cerise colorées, grenade, houmous, pois chiche grillés, avocat, oignons rouges, citron vert, herbes fraîches, graines, sauce tzatziki et sauce feta, pain naan / *Tri-color quinoa, marinated chicken, colorful cherry tomatoes, pomegranate, hummus, grilled chickpeas, avocado, red onions, lime, fresh herbs, seeds, tzatziki sauce and feta sauce, naan bread*



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 SAUMON OU BOEUF* OU THON**

27,50€ / 28,50€* / 29,50€**

Saumon frais OU Rumsteak de boeuf Irish Prime* OU thon frais**, salade romaine, tomates cerise, concombres, piments rouges, oignons fanes, pousses de soja, graines de sésame, vinaigrette maison / *Fresh salmon OR Prime Irish beef rump steak* OR fresh tuna**, romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, red peppers, spring onions, bean sprouts, sesame seeds, house vinaigrette*

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



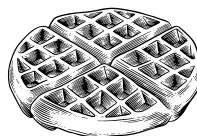
BUBBLIES' STREET FOOD



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*



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 potatoes fries (+2,00€). Extra salad: +1,50€



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 BEEF BURGER (OR VEGAN STEAK)

24,50€

Pain brioiché, viande hachée pur boeuf OU steak vegan, bacon, cheddar, oignons confits, cornichons, laitue, sauce burger /
Brioche bread, pure beef mince OR vegan steak, cheddar, bacon, candied onions, pickles, lettuce, burger sauce

CHICKEN AVOCADO RANCH

24,50€

Bun brioiché, escalope de poulet pané, mozzarella, écrasé d'avocat, laitue, tomates, sauce ranch maison /
Brioche bun, breaded chicken cutlet, mozzarella, smashed avocado, lettuce, tomatoes, homemade ranch sauce

BURGER SAVOYARD

25,50€

Bun brioiché, viande hachée pur boeuf, reblochon, poitrine fumée, tomates, oignons confits, roquette, sauce crème/moutarde en grains /
Brioche bun, pure beef minced meat, Reblochon cheese, smoked bacon, tomatoes, caramelized onions, arugula, cream/mustard sauce

SALMON BUN THAI

26,50€

Bun brioiché, pavé de saumon à la thaïlandaise, écrasé d'avocat, salade de chou rouge et carottes, pickles de concombres, chutney mangue, oignons frits, mayonnaise sriracha /
Brioche bun, Thai-style salmon fillet, mashed avocado, red cabbage & carrots salad, pickled cucumbers, mango chutney, fried onions, sriracha mayonnaise

KOREAN CHICKEN BURGER (OR CHICKEN VEGAN)

24,50€

Bun brioiché, poulet frit coréen OU poulet vegan, salade de chou rouge vinaigré, concombres marinés et mayonnaise au kimchi /
Brioche bun, Korean fried chicken OR chicken vegan, vinegared red cabbage salad, pickled cucumbers and kimchi mayonnaise



LES SANDWICHES



LE SCANDINAVE

19,50€

Pain frais, saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes, écrasé d'avocat, roquette, pousses d'épinards, oignons rouges, tomates, concombres, câpres frits /
Fresh bread, smoked salmon, garlic and herb cream cheese, avocado, red onions, tomatoes, cucumbers

L'ESPAGNOL

19,50€

Pain ciabatta, jambon de Serrano, burrata, confit de tomates cerise maison, pesto, roquette, pignons de pin, huile piquante, vinaigre balsamique /
Ciabatta bread, Serrano ham, burrata, homemade cherry tomato confit, pesto, arugula, pine nuts, spicy oil, balsamic vinegar

LE BUBBLIES

19,50€

Pain frais, blanc de poulet, bacon, cheddar, tomates, cornichons, roquette, sauce maison /
Fresh bread, chicken breast, bacon, cheddar, tomatoes, pickles, arugula, homemade sauce

CIABATTA LÉGUMES DU SOLEIL

19,50€ / 21,50€*

Pain ciabatta, aubergines, courgettes, poivrons rôtis, jambon de Serrano*, burrata, tomates cerise confites, roquette, mayonnaise /
Ciabatta bread, eggplants, zucchinis, roasted bell peppers, Serrano ham*, burrata, candied cherry tomatoes, arugula, mayonnaise

KIDS CORNER

(< 12 ANS)

14,50€

Filet de poulet frit / *crispy chicken* OU
Filet de saumon / *Salmon fillet* OU
Cheeseburger OU 1/2 Waffle Bubbles

+ 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





NOS GOURMANDISES FAITES MAISON / OUR HOMEMADE SWEETS



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)

GAUFRE / PANCAKE BUBBLIES AU CHOIX

7,50€

Toppings aux choix (+1,50€)

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





DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



TAPAS TO SHARE



HOUMOUS MAISON



15,50€

Feta, oignons rouges, grenade, pain naan /
Feta, red onions, pomegranate, naan bread

GUACAMOLE MAISON



15,50€

Purée d'avocat, chips / Mashed avocado, chips

CROQUETTES IBERIQUES (7 PIÈCES)

15,50€

Croquettes de chorizo, mayonnaise au paprika fumé / Chorizo croquettes, smoked paprika mayonnaise

CROQUETTES DE FROMAGE / CHEESE CROQUETTES (4 PIÈCES)

15,50€

Chutney à la mangue / Mango chutney

CROQUETTES DE CHÈVRE ET JAMBON GANDA (4 PIÈCES)

17,50€

Chutney figues / Ganda ham and goat cheese croquettes, figs chutney

VEGAN CRUNCHY BALLS (9 PIÈCES)



15,50€

FRITES DE PATATES DOUCE / SWEET POTATO FRIES



8,50€

Frites de patates douces, mayonnaise miel/moutarde / Sweet potato fries, honey/mustard mayonnaise

PATATE DOUCE RÔTIE / ROASTED SWEET POTATO



16,50€

Accompagnée de yaourt grec, sauce sweet chili, graines de courge /
Served with Greek yogurt, sweet chili sauce, and pumpkin seeds

BUTTERNUT RÔTI / ROASTED BUTTERNUT



18,50€

Accompagné de burrata, éclats de pistache / Served with burrata, pistachio pieces

SALADE DE BETERRAVE GRILLÉE / ROASTED BEETROOT SALAD



16,50€

Accompagnée de bûche de chèvre, roquette, noix, vinaigre balsamique / Served with goat cheese log, arugula, walnuts, and balsamic vinegar

TACOS AU SAUMON CUIT (WITH COOKED SALMON) (3 PIÈCES)

21,50€

Tortillas, filet de saumon, écrasé d'avocat, chou rouge, pickles d'oignons rouges, salade iceberg, citron vert, coriandre / Tortillas, salmon fillet, mashed avocado, red cabbage, red onion pickles, iceberg lettuce, lime, coriander

TACOS AU POULET (WITH GRILLED CHICKEN) (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

TACOS AU POULET FRIT CORÉEN (FRIED KOREAN CHICKEN) (3 PIÈCES)

19,50€

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

POULET FRIT CORÉEN DAKGANGJEONG / FRIED KOREAN CHICKEN

15,50€

Poulet frit, sauce coréenne maison, oignons fane, graine de sésame et oignons frits /
Fried chicken, homemade Korean sauce, onions, sesame seed and fried onions

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





Bubblicious

Kitchen, tea & cocktails



DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



LA CARTE

DINER / DINNER

(NON STOP 18H00-22H00)

**FERMETURE CUISINE À 21H00 /
KITCHEN CLOSING AT 9PM**



SALADES AUTOMNALES



ENVIE D'AJOUTER UN INGREDIENT A VOTRE SALADE (WISH TO ADD AN ITEM TO YOUR SALAD)?

POULET SHAWARMA (+5,00€) / SHAWARMA CHICKEN (+5,00€)
SCAMPIS 5 PIÈCES (+6,00€)

HALLOUMI CHEESE (+4,50€)
FALAFELS (+4,50€)

FETA CHEESE (+4,50€)

PUMPKIN SALAD



21,50€

Pumpkin rôtie, quinoa, crispy kale, avocat, roquette, chou rouge, concombres, tomates cerise, pois chiche grillés, oignons rouges marinés, grenade, aneth, citron vert, sauce chimichurri / Roasted pumpkin, quinoa, crispy kale, avocado, arugula, red cabbage, cucumbers, cherry tomatoes, roasted chickpeas, pickled red onions, pomegranate, dill, lime, chimichurri sauce

BUDDHA BOWL

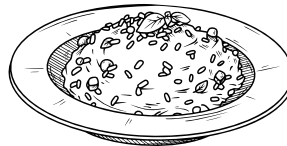


21,50€

Patate douce rôtie, quinoa, crispy kale, roquette, chou rouge, betterave rôtie, avocat, pois chiche grillés, oignons rouges marinés, houmous, grenade, herbes fraîches, sauce tzatziki / Roasted sweet potato, quinoa, crispy kale, arugula, red cabbage, roasted beetroot, avocado, roasted chickpeas, pickled red onions, hummus, pomegranate, fresh herbs, tzatziki sauce



BUBBLIES SPECIALS



RISOTTO FORESTIER

24,50€

Risotto crémeux, champignons sautés, pancetta grillée, crème de pecorino / Creamy risotto, sautéed mushrooms, grilled pancetta, pecorino cream

SHAWARMA POULET

25,50€

Quinoa tricolore, poulet mariné, tomates cerise colorées, grenade, houmous, pois chiche grillés, avocat, oignons rouges, citron vert, herbes fraîches, graines, sauce tzatziki et sauce feta, pain naan / Tri-color quinoa, marinated chicken, colorful cherry tomatoes, pomegranate, hummus, grilled chickpeas, avocado, red onions, lime, fresh herbs, seeds, tzatziki sauce and feta sauce, naan bread



DINNER

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*

UDON BOWL (AVEC TEMPEH* OU AVEC SCAMPIS**)

19,50€ / 23,50€* / 25,50€**

Nouilles udon, tempeh* OU scampis**, wok de légumes, brocolis, pois mange tout, champignons, oignons fanes, oignons frits, germes de soja, graines de sésame / *Udon noodles, tempeh* OR scampis**, vegetable wok, broccoli, snow peas, mushrooms, spring onions, fried onions, bean sprouts, sesame seeds*

CURRY THAÏ

21,50€

Riz thaï, patates douces, courgettes, haricots verts, poivrons rouges, brocolis, champignons, pois chiche, coriandre fraîche, citron vert / *Thai rice, sweet potatoes, zucchini, green beans, red peppers, broccoli, mushrooms, chickpeas, fresh cilantro, lime*

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 SAUMON OU BOEUF* OU THON**

27,50€ / 28,50€* / 29,50€**

Saumon frais OU Rumsteak de bœuf Irish Prime* OU thon frais**, salade romaine, tomates cerise, concombres, piments rouges, oignons fanes, pousses de soja, graines de sésame, vinaigrette maison / *Fresh salmon OR Prime Irish beef rump steak* OR fresh tuna**, romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, red peppers, spring onions, bean sprouts, sesame seeds, house vinaigrette*

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 Bubbies

+ 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 potatoes fries (+2,00€). Extra salad: +1,50€



BURGERS



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

BACON (+2,50€)

OEUF / EGG (+2,00€)

AVOCAT / AVOCADO (+3,00€)

CHEDDAR (+2,00€)

SMASH BEEF BURGER (OR VEGAN STEAK)

24,50€

Pain brioché, viande hachée pur boeuf OU steak vegan, bacon, cheddar, oignons confits, cornichons, laitue, sauce burger /
Brioche bread, pure beef mince OR vegan steak, cheddar, bacon, candied onions, pickles, lettuce, burger sauce

BURGER SAVOYARD

25,50€

Bun brioché, viande hachée pur boeuf, reblochon, poitrine fumée, tomates, oignons confits, roquette, sauce crème/moutarde en grains / Brioche bun, pure beef minced meat, Reblochon cheese, smoked bacon, tomatoes, caramelized onions, arugula, cream/mustard sauce

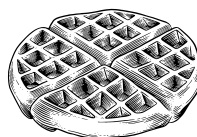
KOREAN CHICKEN BURGER (OR CHICKEN VEGAN)

24,50€

Bun brioché, poulet frit coréen OU poulet vegan, salade de chou rouge vinaigré, concombres marinés et mayonnaise au kimchi /
Brioche bun, Korean fried chicken OR chicken vegan, vinegared red cabbage salad, pickled cucumbers and kimchi mayonnaise



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



LES SANDWICHES



LE SCANDINAVE

19,50€

Pain frais, saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes, écrasé d'avocat, roquette, pousses d'épinards, oignons rouges, tomates, concombres, câpres frits / Fresh bread, smoked salmon, garlic and herb cream cheese, avocado, red onions, tomatoes, cucumbers

L'ESPAGNOL

19,50€

Pain ciabatta, jambon de Serrano, burrata, confit de tomates cerise maison, pesto, roquette, pignons de pin, huile piquante, vinaigre balsamique / Ciabatta bread, Serrano ham, burrata, homemade cherry tomato confit, pesto, arugula, pine nuts, spicy oil, balsamic vinegar

LE BUBBLIES

19,50€

Pain frais, blanc de poulet, bacon, cheddar, tomates, cornichons, roquette, sauce maison /
Fresh bread, chicken breast, bacon, cheddar, tomatoes, pickles, arugula, homemade sauce

CIABATTA LÉGUMES DU SOLEIL

19,50€/ 21,50€*

Pain ciabatta, aubergines, courgettes, poivrons rôtis, jambon Serrano*, burrata, tomates cerise confites, roquette, mayonnaise /
Ciabatta bread, eggplants, zucchinis, roasted bell peppers, Serrano ham*, burrata, candied cherry tomatoes, arugula, mayo



NOS GOURMANDISES FAITES MAISON / OUR HOMEMADE SWEETS



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)

GAUFRE / PANCAKE BUBBLIES AU CHOIX

7,50€

Toppings aux choix (+1,50€)

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

