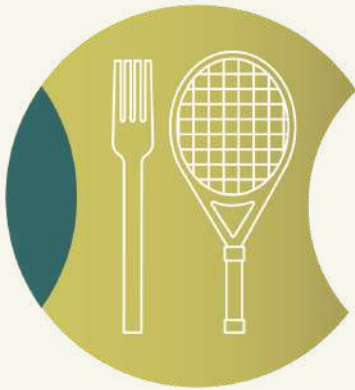




Brasserie des
Arquebusiers
by Bubbly



Welcome

BIENVENUE

WELTKOMM

**BIENVENUE DANS VOTRE NOUVELLE
BRASSERIE**

Un espace de vie convivial où se
retrouvent les sportifs, les amateurs
de sport ou simplement les amoureux
de bonne nourriture.

Bon appétit!



MENU DE LA SEMAINE

Chaque semaine un menu différent!
Tous les midis et les soirs, du lundi au
vendredi, vous avez le choix entre 2
entrées, 2 plats et un dessert du moment.

FORMULES:

entrée + plat OU plat + dessert: 25,50€

entrée + plat + dessert: 32,50€

entrée OU dessert seul: 8,50€

plat seul: 18,50€

*Demandez notre menu de la semaine et nos
suggestions du moment à l'ardoise!*

LA CARTE



Pour s'échauffer



HOUMOUS MAISON



12,50€

Purée de pois chiche, pain naan /
Mashed chickpea, naan bread

GUACAMOLE MAISON



12,50€

Purée d'avocat, chips / Mashed avocado, chips

CROQUETTES DE CHORIZO 8 PCS

15,50€

PLANCHE À PARTAGER

25,50€

Houmous, guacamole, falafels, croquettes de chorizo /
Hummus, mashed avocado, falafels, chorizo croquettes

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL (avec toasts) 15,50€

Honey-roasted camembert served with toasts

FALAFELS 12PCS

14,50€

Sauce yaourt / Yogurt sauce



Streetfood



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€

WAFFLE CLUB BUBBLIES

21,50€

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

21,50€

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

CLASSIC BURGER (OU VÉGÉTARIEN)

21,50€

Pain brioché, viande hachée pur boeuf luxembourgeois OU steak vegan, bacon, cheddar, tomates, oignons confits, cornichons, salade, sauce barbecue maison / Brioche bread, pure luxemburgish beef mince OR vegan steak, cheddar, bacon, tomatoes, candied onions, salad, homemade barbecue sauce

BURGER MONTAGNARD

23,50€

Pain brioché, viande hachée pur boeuf luxembourgeois, jambon cru, raclette, tomates, cornichons, sauce moutarde à l'ancienne / Brioche bread, pure luxemburgish beef mince, dry ham, raclette, tomatoes, pickles, old-style mustard sauce

PORTION DE FRITES DE PATATES DOUCES 7,50€

PORTION DE FRITES 5,50€

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



BACON (+2,50€)

OEUF / EGG (+2,00€)

AVOCAT / AVOCADO (+3,00€)

CHEDDAR (+2,00€)



Fraicheur et vitalité



BOWLS ET SALADES



SALADE THAI AU POULET FRIT

21,50€

Poulet frit, sucrine, edamame, concombres, oignons rouges, cacahuètes, vinaigrette soja, miel, sésame /
Fried chicken, lettuce, edamame, cucumbers, red onions, peanuts, soy dressing, honey, sesame

BOWL ORIENTAL AU POULET

22,50€

Bulgur, poulet mariné, houmous, poivrons, raisins sec, grenade /
Bulgur, marinated chicken, hummus, peppers, raisins, pomegranate

BOWL D'AUTOMNE

21,50€

Patates douces rôties, feta, épinards, pois chiches, sauce yaourt /
Roasted sweet potatoes, feta, spinach, chickpeas, yogurt sauce

POKE BOWL (VÉGÉTARIEN OU AVEC PROTÉINES)

20,50€ / 21,50€* / 25,50€ **

Riz blanc OU quinoa bicolore OU boulgour, falafels OU poulet gyros* OU scampis* OU saumon cru** OU saumon teriyaki**, concombre, tomates cerises, edamame, gingembre confit, avocat, mangue, oignons rouges /
White rice OR quinoa OR bulgur, falafels OR fried chicken OR scampis* OR raw salmon** OR teriyaki salmon**, cucumber, cherry tomatoes, edamame, candied ginger, avocado, mango, red onions*

SAUCE AU CHOIX: MAYONNAISE SRIRACHA OU YAOURT OU SOJA
SAUCE OF YOUR CHOICE: MAYO SRIRACHA OR YOGURT OR SOY

TARTARES

TARTARE DE BOEUF

25,50€

Boeuf coupé couteau, cornichons, câpres, oignons nouveaux /
Knife-cut beef, gherkins, capers, spring onions

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE

25,50€

Saumon frais cru, avocat, mangue, sésame, sauce soja /
Fresh raw salmon, avocado, mango, sesame, soy sauce

ACCOMPAGNEMENTS AUX 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
- QUINOA
- BOULGOUR / BULGUR





Les incontournables



MAGRET DE CANARD

27,50€

Filet de canard, patates douces rôties, légumes de saison, jus corsé /
Duck fillet, roasted sweet potatoes, seasonal vegetables, full-bodied juice

ENTRECÔTE LUXEMBOURGEOISE 300GRS

30,00€

Entrecôte provenance Luxembourg avec accompagnement au choix et sauce du moment /
Rib steak from Luxembourg with a side and sauce of your choice

FISH & CHIPS

23,50€

Filet de colin frit, sauce tartare et frites OU frites de patates douces (+2,00€) /
Fried hake fillet, tartar sauce and french fries OR sweet potato fries (+2,00€)

CABILLAUD YAKITORI

25,50€

Dos de cabillaud laqué à la sauce yakitori, wok de nouilles aux légumes /
Lacquered cod fillet with yakitori sauce, wok-fried noodles with vegetables

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

25,50€

Risotto crémeux à la tartufata, pêleée de champignons, persillade /
Creamy risotto with truffle sauce, sautéed mushrooms, herbed garlic sauce

LASAGNES AU SAUMON ET ÉPINARDS MAISON

24,50€

Homemade salmon and spinach lasagna

LES PATES DU MOMENT *Pasta of the moment*

18,50€

KIDS CORNER < 12 ANS

14,50€

Filet de poulet frit / *crispy chicken* OU
Filet de saumon / *Salmon fillet* OU
Cheeseburger OU
1/2 Waffle Bubbliés OU
Mini fish & chips OU
Mini pâtes du moment

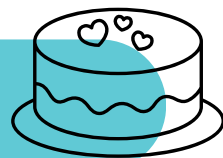
+ 1 Sirop au choix / *1 syrup to choose*

Accompagnement au choix / *sides to choose:*
frites OU légumes OU riz OU quinoa OU boulgour OU pommes de terre sautées
fries OR vegetables OR rice OR quinoa OR bulgur OR sautéed potatoes





Les gourmandises



NOS DESSERTS MAISON



CHEESECAKE SPECULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ	7,50€
CHEESECAKE SPECULOOS TOPPING FRUITS ROUGES	7,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	9,50€
BROWNIE	6,50€
TIRAMISU	9,50€
BANANA BREAD	6,50€



NOS COUPES GLACÉES / ICE CREAM SUNDAES

CAFÉ LIÉGEOIS	10,00€
DAME BLANCHE	10,00€



LES GLACES DE CHEZ MARCELLO / MARCELLO'S ICE CREAM
(demandez nos différents parfums du moment)

5,00€ PAR POT
INDIVIDUEL



NOS GAUFRES ET PANCAKES

GAUFRE AU SUCRE <i>Waffle with sugar</i>	7,00€
GAUFRE AU NUTELLA <i>Waffle with nutella</i>	8,00€
GAUFRE GOURMANDE <i>Potimarron, noix de pécan caramélisées, chantilly, sirop d'érable / Pumpkin, caramelized pecans, whipped cream, maple syrup</i>	12,00€
PANCAKE AU NUTELLA <i>Pancake with nutella</i>	8,00€
PANCAKE SIROP D'ÉRABLE <i>Pancake with maple syrup</i>	8,50€
PANCAKE BANOFFEE <i>Bananes, confiture de lait, spéculoos, chantilly / Bananas, dulce de leche, speculoos, whipped cream</i>	12,00€

VOS DEMANDES DE GROUPES ET D'EVENTS PRIVÉS



PRIVATISEZ NOTRE
VÉRANDA INTÉRIEURE OU
NOTRE TERRASSE EXTÉRIEURE



Repas d'affaires, team building



Soirées networking



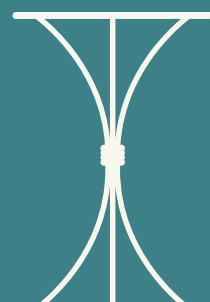
*Evénements privés (anniversaires,
EVJF, baptêmes, repas de famille)*



ÉLABORATION D'OFFRES PERSONNALISÉES:

MENUS, FINGERFOOD

**REPAS ASSIS OU EN MODE
WALKING DINNER**



④: CONTACT@BUBBLIES.LU

TEL: 26 18 78 68



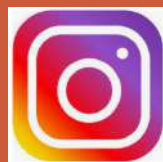
Brasserie des
Arquebusiers
*by Bubbli*es

HORAIRES D'OUVERTURE:

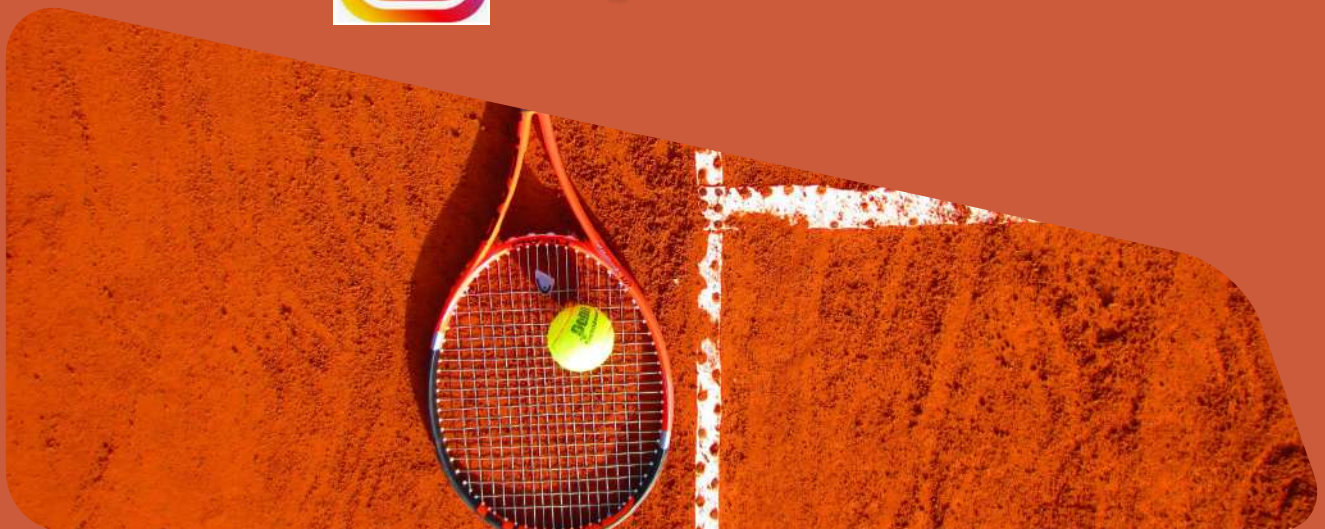
**DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H00 À 22H00
(DERNIÈRE COMMANDE À 21H15)**

**DIMANCHE DE 10H00 À 16H00
(DERNIÈRE COMMANDE À 15H00)**

retrouvez-nous sur instagram!



***@bubbliesluxembourg
@bubbliescourts***





Brasserie des
Arquebusiers
by Bubbles

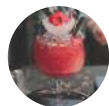
BRUNCH

ALL YOU NEED FOR THE WEEKEND !

MORNING DRINKS!



MATIN FESTIF / MORNING VIBES



COCKTAILS, CRÉMANT & CHAMPAGNE

ESPRESSO MARTINI	13,00€	MIMOSA	11,00€
PORNSTAR MARTINI	13,00€	BLOODY MARY	13,00€
APEROL SPRITZ	11,00€	NADAL (sans alcool)	10,00€
CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT	11,00€	SERENA (sans alcool)	10,00€
CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT	15,00€	KIDS LOVER (sans alcool)	7,00€

BOISSONS BIEN-ÊTRE/ WELLNESS DRINKS



JUS FRAIS PRESSÉS ET SMOOTHIES / FRESH JUICES & SMOOTHIES

JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE	6,00€
LOVELY GREEN Avocat, épinards, mangue, spiruline, brocoli, orge, blé / Avocado, spinach, mango, spirulina, broccoli, barley, wheat	6,50€
HAWAIIAN Fruit de la passion, noix de coco, mangue, acérola, pomme, ananas / Passion fruit, coconut, mango, acerola, apple, pineapple	6,50€
BERRY BOMB Açaï, myrtilles, cassis, banane, pomme, fraises, mûres, protéines de chanvre, baobab / Açaï, blueberry, blackcurrant, banana, apple, strawberries, blackberries, hemp protein, baobab	6,50€



LIMONADES MAISON / HOMEMADE LEMONADES

CITRON GINGEMBRE Lemon ginger	5,50€
FRUITS ROUGES HIBISCUS Red fruits hibiscus	5,50€
EXOTIQUE Exotic	5,50€
PÊCHE Peach	5,50€

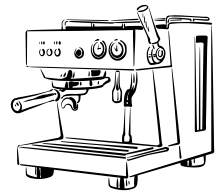


THÉS GLACÉS MAISON / HOMEMADE ICE TEAS

CITRON GINGEMBRE Lemon ginger	5,50€
FRUITS ROUGES HIBISCUS Red fruits hibiscus	5,50€
EXOTIQUE Exotic	5,50€
PÊCHE Peach	5,50€



MORNING DRINKS!



COFFEE MOOD



RISTRETTO	3,00€
ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	3,00€ / 4,50€
CAFÉ / DÉCAFÉINÉ (AVEC LAIT +0,50€)	3,50€
CAFÉ FRAPPÉ (AVEC LAIT +0,50€)	4,50€
AMERICANO	4,00€
CAPUCCINO ITALIEN OU AVEC CHANTILLY	4,50€
CHOCOLAT CHAUD OU VIENNOIS	5,50€
LATTE / LATTE FRAPPÉ	4,50€
MATCHA LATTE / MATCHA LATTE FRAPPÉ	5,00€
IRISH COFFEE	7,50€



LAIT VÉGÉTAL (+ 1,00 €) : AVOINE / AMANDE / COCO

VEGETAL MILK (+1,00€): OAT/ALMOND/COCONUT

SIROP (+ 0,50 €) : VANILLE / COCO / Caramel / NOISETTE

SYRUP (+ 0,50 €) : VANILLA / COCONUT / CARAMEL / HAZELNUT



good
FOOD
good
MOOD

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
--> LATTE OR CAPUCCINO OR HOT CHOCOLATE +1,00€ / +2,00€ WITH VEGETAL MILK

1 BUBBLIES SPECIALS

EGGS BENEDICTE ROYAL / BACON

Muffin anglais, oeuf poché, saumon fumé/avocat OU bacon/avocat, sauce hollandaise / English muffin, smoked salmon/avocado OR bacon/avocado, hollandaise sauce

GRANOLA FRUITS EXOTIQUES

Yaourt grec, granola maison, fruits exotiques, sirop d'érable / Greek yogurt, homemade granola, exotic fruits, maple syrup

WAFFLE BACON / SAUMON

Gaufre maison, avocat, roquette, cheddar, oeuf au plat, bacon OU saumon fumé, tomates / Homemade waffle, avocado, arugula, cheddar, fried egg, bacon OR smoked salmon, tomatoes

EGG MUFFIN

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

OVERNIGHT OATS

Flocons d'avoine, lait d'avoine, bananes, sirop d'érable, noix de pécan / Oat flakes, oat milk, bananas, maple syrup, pecans

2 TARTINES / TOASTS

TARTINE HOUMOUS ET FETA

Toast, houmous maison, feta / Toast, homemade hummus, feta cheese

TARTINE HALOUMI ET AVOCAT

Toast, écrasé d'avocat, halloumi, tomates cerise / Toast, mashed avocado, halloumi, cherry tomatoes

TARTINE RICOTTA ET JAMBON

Toast à la ricotta, jambon cru, tomates cerise, oignons rouges / Ricotta toast, cured ham, cherry tomatoes, red onions



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

3 TOUCHE SUCRÉE / SWEETS

WAFFLE AU SUCRE OU NUTELLA OU SIROP D'ÉRABLE

Waffle with sugar OR nutella OR maple syrup

PANCAKE AU SUCRE OU NUTELLA OU SIROP D'ÉRABLE

Pancake with sugar OR nutella OR maple syrup

BROWNIE

BANANA BREAD





Bubbies
Kitchen, tea & cocktails



BRUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



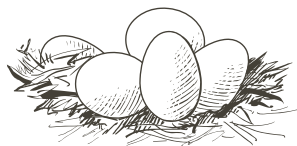
LES HORAIRES
(10H00-15H00 LE SAMEDI
10H00-15H00 LE DIMANCHE)



LA CARTE



EGGS



EGGS BENEDICTE ROYAL

19,50€

Muffin anglais, oeufs pochés, saumon fumé, écrasé d'avocat, sauce hollandaise, pommes grenaille /
English muffin, smoked salmon, mashed avocado, hollandaise sauce, baby potatoes

EGGS BENEDICTE BACON

17,50€

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

EGG MUFFIN

14,50€

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

TOP EGG SAUMON

19,50€

Pancakes salés, saumon fumé, tomates cerise, avocat, fromage, oeuf au plat /
Savory pancakes, smoked salmon, cherry tomatoes, avocado, cheese, fried egg

TOP EGG BACON

17,50€

Pancakes salés, bacon, tomates cerise, avocat, fromage, oeuf au plat /
Savory pancakes, bacon, cherry tomatoes, avocado, cheese, fried egg

TURKISH EGGS

14,50€

Yaourt relevé avec huile pimentée, oeufs pochés, pain naan /
Yogurt seasoned with chili oil, poached eggs, naan bread

ENGLISH BREAKFAST

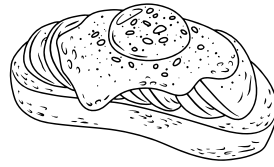
19,50€

Oeufs au plat, haricots blancs, tomates, saucisses, bacon et toast /
Fried eggs, white beans, tomatoes, sausages, bacon, and toast





LES TARTINES



TARTINE SAUMON FUMÉ

15,50€

Saumon fumé, oeuf au plat, oignons rouges, tomates cerise, roquette /
Smoked salmon, fried egg, red onions, cherry tomatoes, arugula

TARTINE HALLOUMI AVOCAT

14,50€

Toast, écrasé d'avocat, halloumi, tomates cerise /
Toast, mashed avocado, halloumi, cherry tomatoes

TARTINE HOUMOUS FETA

14,50€

Toast au houmous maison, feta, grenade /
Toast with homemade hummus, feta, pomegranate

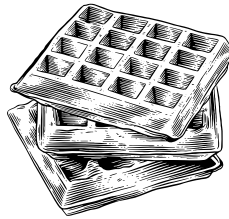
TARTINE RICOTTA JAMBON

14,50€

Toast à la ricotta, jambon cru, tomates cerise, oignons rouges /
Ricotta toast, cured ham, cherry tomatoes, red onions



LES WAFFLES



WAFFLE CLUB BUBBLIES

21,50€

Gaufre maison, avocat, roquette, cheddar, bacon, oeuf au plat OU poulet, tomates, frites OU salade /
Homemade waffle, avocado, arugula, cheddar, bacon, fried egg OR chicken, tomatoes, fries OR salad

WAFFLE CRISPY CHICKEN

21,50€

Gaufre maison, poulet frit, coleslaw, cheddar, avocat, sirop d'érable, frites OU salade /
Homemade waffle, fried chicken, coleslaw, cheddar, avocado, maple syrup, fries OR salad

GAUFRE SUCRE / WAFFLE WITH SUGAR

7,00€

GAUFRE NUTELLA / WAFFLE WITH NUTELLA

8,00€

GAUFRE GOURMANDE

12,00€

Potimarron, noix de pécan caramélisées, chantilly, sirop d'érable /
Pumpkin, caramelized pecans, whipped cream, maple syrup



LES PANCAKES



PANCAKE AU NUTELLA / NUTELLA PANCAKE

8,00€

PANCAKE SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP PANCAKE

8,50€

PANCAKES BANOFFEE

12,00€

Bananes, confiture de lait, spéculoos, chantilly /
Bananas, milk jam, speculoos, whipped cream



BOWLS

à la carte

GRANOLA FRUITS EXOTIQUES

11,00€

Yaourt grec, granola maison, fruits exotiques, sirop d'érable /
Greek yogurt, homemade granola, exotic fruits, maple syrup

OVERNIGHT OATS

11,00€

Flocons d'avoine, lait d'avoine, bananes, sirop d'érable, noix de pécan /
Oat flakes, oat milk, bananas, maple syrup, pecans



FRENCH TOASTS



FRENCH TOAST AU SIROP D'ÉRABLE

11,50€

Brioche caramélisée, sirop d'érable /
Caramelized brioche, maple syrup

FRENCH TOAST AUX FRUITS EXOTIQUES

13,50€

Brioche caramélisée, mix de fruits exotiques, chantilly, sirop d'érable /
Caramelized brioche, mix of exotic fruits, whipped cream, maple syrup



HOMEMADE CAKES & DESSERTS

TIRAMISU

9,50€

BANANA BREAD

6,50€

BROWNIE

6,50€

CHEESECAKE SPECULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ

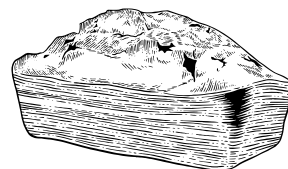
7,50€

CHEESECAKE SPECULOOS TOPPING FRUITS ROUGES

7,50€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

9,50€



Brunch



Brunch



Brunch



Les incontournables



ENTRECÔTE LUXEMBOURGEOISE 300GRS

30,00€

Entrecôte provenance Luxembourg avec accompagnement au choix et sauce du moment/
Rib steak from Luxembourg with a side and sauce of your choice

FISH & CHIPS

23,50€

Filet de colin frit, sauce tartare et frites OU frites de patates douces (+2,00€) /
Fried hake fillet, tartar sauce and french fries OR sweet potato fries (+2,00€)

LASAGNES AU SAUMON ET ÉPINARDS MAISON

24,50€

Homemade salmon and spinach lasagna

CLASSIC BURGER (BOEUF OU POULET OU VÉGÉTARIEN)

21,50€

Pain brioché, viande hachée pure boeuf luxembourgeois OU poulet OU steak vegan, bacon, cheddar, tomates, oignons confits, cornichons, salade, sauce barbecue maison / *Brioche bread, pure luxemburgish beef mince OR chicken OR vegan steak, cheddar, bacon, tomatoes, candied onions, salad, barbecue sauce*

PORTION DE FRITES DE PATATES DOUCES

7,50€

Portion of sweet potato fries

PORTION DE FRITES

5,50€

Portion of french fries

POKE BOWL (VÉGÉTARIEN OU AVEC PROTÉINES)

19,50€ / 21,50€* / 25,50€ **

Riz blanc OU quinoa bicolore OU boulgour, falafels OU poulet gyros* OU scampis* OU saumon cru** OU saumon teriyaki**, concombre, tomates cerises, edamame, gingembre confit, avocat, mangue, oignons rouges / *White rice OR quinoa OR bulgur, falafels OR fried chicken* OR scampis* OR raw salmon** OR teriyaki salmon**, cucumber, cherry tomatoes, edamame, candied ginger, avocado, mango, red onions*

SAUCE AU CHOIX: MAYONNAISE SRIRACHA OU YAOURT OU SOJA
SAUCE OF YOUR CHOICE: MAYO SRIRACHA OR YOGURT OR SOY

KIDS CORNER < 12 ANS

14,50€

Filet de poulet frit / *crispy chicken* OU
Filet de saumon / *Salmon fillet* OU
Cheeseburger OU
1/2 Waffle Bubbliés OU
Mini fish & chips OU
Mini pâtes du moment

+ 1 Sirop au choix / *1 syrup to choose*



Accompagnement au choix / *sides to choose:*

frites OU légumes OU riz OU quinoa OU boulgour OU pommes de terre sautées
fries OR vegetables OR rice OR quinoa OR bulgur OR sautéed potatoes





Brasserie des
Arquebusiers
by Bubbly



DRINKS





BOISSONS BIEN-ÊTRE/ WELLNESS DRINKS



JUS FRAIS PRESSÉS ET SMOOTHIES / FRESH JUICES & SMOOTHIES

JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE

6,00€

LOVELY GREEN

6,50€

Avocat, épinards, mangue, spiruline, brocoli, orge, blé /
Avocado, spinach, mango, spirulina, broccoli, barley, wheat

HAWAIIAN

6,50€

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

BERRY BOMB

6,50€

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

CITRON GINGEMBRE

Lemon ginger

5,50€

FRUITS ROUGES HIBISCUS

Red fruits hibiscus

5,50€

EXOTIQUE

Exotic

5,50€

PÊCHE

Peach

5,50€



THÉS GLACÉS MAISON / HOMEMADE ICE TEAS



CITRON GINGEMBRE

Lemon ginger

5,50€

FRUITS ROUGES HIBISCUS

Red fruits hibiscus

5,50€

EXOTIQUE

Exotic

5,50€

PÊCHE

Peach

5,50€



LES SOFTS

Eau plate VIVA (50cl) / Still water (50cl)

4,50€

Eau pétillante ROSPORT (50cl) / Sparkling water (50cl)

4,50€

Coca cola, Coca cola zero

4,00€

Sprite / Fanta / Schweppes agrumes ou citron

4,00€

Tonic (nature / mediterraneen / ginger
beer / ginger ale / hibiscus)

4,00€

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

4,00€



COFFEE MOOD



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

Ristretto

3,00€

Espresso / Double espresso

3,00€ / 4,50€

Café / Décaféiné (avec lait +0,50€)

3,50€

Café frappé (avec lait +0,50€)

4,50€

Americano

4,00€

Cappucino italien ou avec chantilly

4,50€

Chocolat chaud ou viennois

5,50€

Latte / Latte frappé (avec arôme vanille / coco / caramel / noisette / spéculoos + 0,50€)

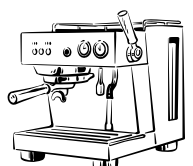
4,50€

Matcha latte / Matcha latte frappé

5,00€

Irish coffee

7,50€





LES BIÈRES



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



SPRITZ & APERITIFS

Aperol spritz	11,00€	Porto blanc / rouge	9,00€
Hugo spritz	11,00€	Martini blanc / rouge / fiero	6,00€
Limoncello spritz	11,00€	Ricard	6,00€
Coupe de crémant Alice Hartmann BRUT	11,00€	Crodino	4,00€
Coupe de champagne Drappier BRUT	15,00€	Campari sec	6,00€
Kir vin blanc (pêche ou cassis)	8,00€	Campari orange	8,00€
Kir royal (pêche ou cassis)	13,00€		

BUBBLES COCKTAILS



L'ATELIER DU BARMAN

BLUE LADY	14,00€
Curaçao, gin, citron frais, blanc d'oeuf / Curaçao, gin, fresh lemon, egg white	
CRÈME BRÛLÉE MARTINI	14,00€
Vodka, sirop de vanille, crème fraîche, blanc d'oeuf, sucre cassonade / Vodka, vanilla syrup, crème fraîche, egg white, brown sugar	
RED JACK	14,00€
Jack Daniel's, sirop de fruits rouges, citron jaune, menthe fraîche / Jack Daniel's, Red Fruit Syrup, Lemon, fresh mint	
THE CAKE	14,00€
Rhum spéculoos maison, liqueur café, liqueur cacao, crème fraîche, sirop de canne sucré / Homemade speculoos rum, coffee liqueur, cocoa liqueur, sour cream, sweet cane syrup	



LES NOTES DU BARMAN!



Un cocktail à la fois élégant, rafraîchissant et onctueux. avec un jeu d'équilibre entre acidité, douceur et amertume. Parfait en apéritif. il séduit autant par son look que par sa finesse aromatique.



Cocktail gourmand. suave et décadent. parfait pour les amateurs de desserts liquides. C'est une véritable pâtisserie à boire. idéal en fin de repas ou comme digestif sucré.



Un cocktail moderne. fruité et accessible. qui marie la force douce du Jack Daniel's à la fraîcheur acidulée des fruits rouges et du citron. Il évoque un whiskey sour revisité façon estival. parfait pour un apéritif en terrasse ou une soirée cocktail décontractée



"The Cake" est un cocktail dessert ultra-gourmand. riche. onctueux et très réconfortant. Parfait comme alternative originale à une pâtisserie. Il évoque à la fois un moka. un brownie fondant et un latte aux épices... une petite bombe de douceur



LES ICÔNES DE LA MIXOLOGIE

MOJITO 13,00€
Citron vert, menthe, rhum, limonade, sucre de canne /
Lime, mint, rum, limonade, cane sugar

ESPRESSO MARTINI (OU BAILEYS*) 13,00€
Vodka, Baileys*, café espresso, liqueur de café,
sirop de vanille / Vodka, Baileys*, espresso
coffee, coffee liqueur, vanilla syrup

MOSCOW MULE 13,00€
Citron vert, gingembre, vodka, ginger ale /
Lime, Ginger, vodka, ginger ale

NEGRONI 13,00€
Gin, martini rouge, vodka /
Gin, red martini, vodka

PINA COLADA 13,00€
Rhum brun, lait de coco, purée de coco, jus
d'ananas / Brown rum, coconut milk, coconut
puree, pineapple juice

LONDON MULE 13,00€
Gin, citron vert, ginger beer, gingembre, menthe /
Gin, lime, ginger beer, ginger, mint

MIMOSA 11,00€
Jus d'orange, crémant / Orange juice, crémant

CUBA LIBRE 13,00€
Rhum, citron vert, sirop de sucre, coca cola /
Rum, lime, sugar syrup, coca cola

BLOODY MARY 13,00€
Jus de tomate, vodka, citron vert, tabasco,
poivre, sel de céleri / Tomato juice, vodka, lime,
tabasco, pepper, celery salt

CAÏPIROSKA 13,00€
Citron vert, vodka, sirop de sucre, cassonade /
Lime, vodka, sugar syrup, brown sugar

PORNSTAR MARTINI 13,00€
Citron vert, vodka, jus de passion, sirop de vanille,
shot de prosecco / Lime, vodka, passion fruit juice,
vanilla syrup, prosecco shot

CAIPIRINHA 13,00€
Citron vert, sirop de sucre, cachaça, cassonade /
Lime, sugar syrup, cachaça, brown sugar

GIN FRESH 14,50€
Gin Bombay, concombres, menthe, jus de citron
vert, baies de genièvre, sirop de sucre, tonic /
Bombay gin, cucumbers, mint, lime juice, juniper
berries, sugar syrup, tonic

GIN AGRUMES 15,50€
Gin Monkey 47, tonic, cannelle, orange, citron vert
et jaune, poivre timut, sirop de pamplemousse /
Monkey 47 gin, tonic, cinnamon, orange, lime and
yellow, timut pepper, grapefruit syrup

GIN FRUITS ROUGES 14,50€
Gin Bombay, tonic, fraise, hibiscus, citron, basilic,
romarin, concombres / Bombay gin, tonic,
strawberry, hibiscus, lemon, basil, rosemary,
cucumbers



LES MOCKTAILS

NADAL 10,00€
Fruits de la passion, fraises, gingembre, jus de
passion, hibiscus / Passion fruit, strawberries, ginger,
passion fruit juice, hibiscus

FEDERER 10,00€
Grenadine, hibiscus, gingembre, ginger beer, fraises /
Grenadine, hibiscus, ginger, ginger beer, strawberries

DJOKO 10,00€
Pomme, concombre, citron vert, jus de pommes,
perrier concombre / Apple, cucumber, lime, apple
juice, perrier cucumber

STEFFI 10,00€
Ginger ale, citron jaune, grenadine, cerise amarena /
Ginger ale, lemon, grenadine, amarena cherry

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

VIRGIN MOJITO 10,00€
Citron vert, menthe, sirop mojito mint, eau pétillante /
Lime, mint, mojito mint syrup, sparkling water

VIRGIN COLADA 10,00€
Lait de coco, purée de coco, jus d'ananas,
chantilly / Coconut milk, coconut puree,
pineapple juice, whipped cream

SERENA 10,00€
Jus d'orange, citron jaune, sirop sucre de canne,
eau gazeuse, romarin / Orange juice, lemon,
cane sugar syrup, sparkling water, rosemary





SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

GIN



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

TEQUILA

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

WHISKY & COGNAC

Whisky Jack Daniels (soda + 2,00€)	8,00€
Whisky Jameson (soda + 2,00€)	7,00€
Bulleit Bourbon (soda + 2,00€)	14,00€
Whisky Glenmorangie (soda + 2,00€)	12,00€
Cognac Remy Martin VSOP	13,00€
Cognac Hennessy XO 25 ans	25,00€

RHUM



Rhum Diplomatico	13,00€
Rhum Havana 3ans / 7ans	8,00€ / 10,00€
Rhum Zaccapa 23 Solera	14,00€

VODKA

Vodka Eristoff	7,00€
Vodka Eristoff red	9,00€

DIVERS

Bailey's	8,00€
Get 27	8,00€
Averna	8,00€
Amaretto	8,00€
Limoncello	8,00€
Sambuca	8,00€
Mirabelle	8,00€
Poire William	8,00€



La carte des vins

NOS BULLES



CRÉMANT POL FABAIRE BRUT, LUXEMBOURG

8,50€

42,50€

CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT, LUXEMBOURG

11,00€

55,00€

CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT CARTE D'OR

15,00€

75,00€

NOS VINS BLANCS



PINOT GRIS REMICH JONGEBERG, RENÉ BENTZ, LUXEMBOURG

9,00€

45,00€

Fruité et élégant aux notes de fruits blancs (poires et pommes), amandes et miel

CABANON VIOGNIER, DOMAINE DES ALEXANDRINS, RHÔNE FRANCE

7,50€

37,50€

La trame aromatique est sur l'abricot avec une touche de pamplemousse en fin de bouche

CHÂTEAU HAUT-SÈLVE, GRAVES, BORDEAUX FRANCE

46,00€

Arômes d'agrumes, de fruits blancs avec des notes florales, le boisé est discret

TERRES BLANCHES, BAUX DE PROVENCE FRANCE **BIO**

49,00€

Cet assemblage de cépages typiques du terroir provençal offre un vin sec et minéral

QUINTA DA RAZA "ALVARINHO-TRAJADURA", PORTUGAL

7,00€

35,00€

Vin élégant d'aspect clair et brillant. Frais et fruité

CÔTES DU RHÔNE PERRIN ET FILS, RHÔNE FRANCE

7,00€

35,00€

Légèrement beurré, aux notes de fleurs blanches telles que l'amandier ou le chèvrefeuille

MÂCON BOIS ALLIER DOMAINE CORDIER, BOURGOGNE FRANCE

52,00€

Au nez, des notes de fleurs blanches, de beurre, d'aubépine, de pomme, coing, d'amande sur un fond boisé très agréable

NOS ROSÉS



PINOT GRIS "GRIS DE GRIS", DOMAINE JEAN-LEUCK THULL, LUXEMBOURG		43,00€
Vin fruité avec une agréable balance entre une petite douceur et une acidité rafraîchissante		
DOMAINE DOMINIQUE FERRET, CÔTES DE GASCogne FRANCE	6,50€	31,50€
Vin au nez élégant dévoilant des notes florales et fruitées de pêche blanche et fruits rouges		
DOMAINES OTT "BY OTT", CÔTES DE PROVENCE FRANCE	9,00€	45,00€
Une robe rose pâle cristalline aux reflets orangés. Nez fin et fruité aux notes de pêche blanche et d'abricot, mêlées de fruit de la passion et de mangue		

NOS VINS ROUGES



HAUTES-CÔTES-DE-NUITS DAME DE VERGY, BOURGOGNE FRANCE		59,00€
Frais et floral, le nez évoque la pivoine et les fruits noirs		
GOMEZ DE SEGURA "CRIANZA, RIOJA ESPAGNE	7,50€	37,50€
Arômes d'élevage avec une prédominance de bois neuf sur un fond élégant de fruits noirs bien mûrs		
CORBIÈRES DOMAINE DES VALS, LANGUEDOC ROUSSILLON FRANCE	7,00€	35,00€
Riche en arômes, fruits noirs mûrs. Notes de poivre, de réglisse, thym et notes de garrigues. Vin Epicé, fruité, gourmand, végétal		
CÔTES DU RHÔNE "LE TEMPS EST VENU" D'OGIER, RHÔNE FRANCE		39,00€
Vin puissant. Un fruit très présent avec de très jolis arômes marqués sur les fruits rouges et noirs comme la cerise et la mûre		
VACQUEYRAS "LES CHRISTINS" PERRIN & FILS, RHÔNE FRANCE		52,00€
Côté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah		
PRIMITIVO SALENTO "ARNISSA", ITALIE	8,00€	39,00€
Vin puissant des Pouilles aux arômes boisés		
CHÂTEAU DE LA GRAVE « CARACTÈRE », BORDEAUX FRANCE		39,00€
Un vin chaleureux, expressif et racé autour d'un caractère bien marqué aux arômes de myrtille et de cassis		
DUAS QUINTAS RAMOS PINTO, DOURO PORTUGAL	7,50€	37,50€
Un arôme frais et pénétrant de parfum floraux et des arômes mûrs de fruits, de prunes et de figues		
CHINON "RETOUR AU FRANC" COULY DUTHEIL, LOIRE FRANCE	BIO	39,00€
Ce vin est parfumé de fruits noirs légèrement fumés: cassis, mûres et groseilles		
MALBEC ALTAVISTA, ARGENTINE		35,00€
Des notes de fruits verts, prunes et des notes de café		



THÉS VERTS / GREEN TEAS 4,50€

- SENCHA ASAMUSHI** provenance Japon / from Japan | 1-2 min, 80°C **BIO**
- EXOTIC CREAM** pêche, fruit de la passion, poire / peach, passion fruit, pear | 2-3 min, 70-80°C
- STRAWBERRY MYSTERY** fraise, goyave / strawberry, guava | 2-3 min, 70-80°C
- CHINA JASMINE HIGH GRADE** jasmin / jasmine | 2-3 min, 75°C **BIO**
- MARRAKESH MINT** menthe poivrée / peppermint | 2-3 min, 70-80°C **BIO**



THÉS NOIRS / BLACK TEAS 4,50€

- ENGLISH BREAKFAST BROKEN** provenance Assam et Ceylan / from Assam & Ceylon | 3-5 min, 100°C **BIO**
- LIME & CO** citron vert, canneberge / lime, cranberry | 3-5 min, 100°C **BIO**
- EARL GREY** bergamotte / bergamot | 3-5 min, 100°C
- VALENCIA'S GARDEN** mandarine / mandarin | 3-5 min, 100°C **BIO**



THÉS BLANCS / WHITE TEAS 4,50€

- VIETNAM PAI MU TAN** provenance Vietnam / from Vietnam | 2-3 min, 80°C **BIO**



OOLONG & ROOIBOS 5,00€

- ROOIBOS NATURAL** / 7-10 min, 100°C
- ROOIBOS SLIM** mate, citronnelle, orange / 5-10 min, 70°C **BIO**
- OOLONG CHINA TIE GUAN YIN** provenance Chine / from China | 2-3 min, 80°C **BIO**



TISANES, INFUSIONS FRUITÉES / HERBAL AND FRUITS INFUSIONS 4,50€

- LEMON FRESH GINGER** / 3-4 min 100°C **BIO**
- CAMOMILLE** / 5-10 min, 100°C
- VERVEINE** / 5-10 min, 100°C **BIO**
- MILD & SWEET PINEAPPLE** pêche, ananas / peach, pineapple | 10-12 min, 100°C **BIO**
- TROPICAL SIESTA** mélange de fruits exotiques / exotic fruits blend | 7-8 min 100°C **BIO**
- BERRY BLOSSOM** myrtilles / blueberry | 7-10 min, 100°C **BIO**
- CHILDREN'S TEA** orange, fraise / orange, strawberry | 10-12 min, 100°C
- FRUIT BASKET** framboises, cassis / raspberry, black currant | 10-12 min 100°C