

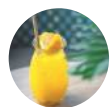


DRINKS

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



BOISSONS BIEN-ÊTRE / WELLNESS DRINKS



JUS FRAIS PRESSÉS (09H00-20H00)

JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE 6,00€

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 4,50€
Eau pétillante ROSPORT 50cl / Sparkling water 50cl 4,50€
Coca cola, coca cola zero, coca cola light 4,00€
Sprite / Fanta / Schweppes agrumes ou citron 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€
St Germain spritz	12,00€
Campari spritz	12,00€
Martini Bianco 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 27	8,00€
Jaggermaster	8,00€
Khalua	8,00€
Limoncello	8,00€
Pimm's	9,00€
Sambucca	8,00€
Génépi	8,00€



BUBBLES 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

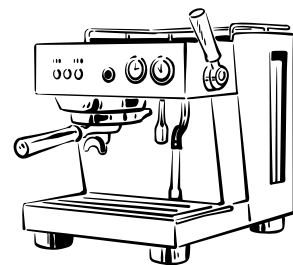
MAÏ TAÏ 13,00€

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 chaud ou froid (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	7,50€



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



MATCHA LOVERS

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

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

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

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

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

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



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!



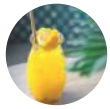
MATIN FESTIF / MORNING VIBES



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€
GOLDEN Carotte, orange, citron / Carrot, orange, lemon	8,50€



SMOOTHIES

HAWAIIAN	7,50€
Fruit de la passion, noix de coco, mangue, acérola, pomme, ananas / Passion fruit, coconut, mango, acerola, apple, pineapple	
BERRY BOMB	7,50€
Açaï, myrtilles, cassis, banane, pomme, fraises, mûres, protéines de chanvre, baobab / Açaï, blueberry, blackcurrant, banana, apple, strawberries, blackberries, hemp protein, baobab	



THÉS GLACÉS MAISON / HOMEMADE ICE TEAS



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



LIMONADES MAISON / HOMEMADE LEMONADES

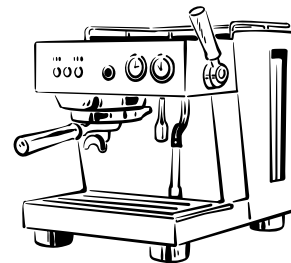
FRAICHEUR	6,50€
Menthe, citron, gingembre / Mint, lemon, ginger	
EXOTIC	6,50€
Thé vert, pamplemousse / Green tea, grapefruit	
PINKY	6,50€
Framboise, citron, basilic / Raspberry, lemon, basil	





COFFEE MOOD

Ristretto	3,00€
Espresso / Double espresso	3,00€ / 4,50€
Café / Décaféiné (avec lait +0,50€ / avec lait végétal +1,00€)	3,50€
Americano	4,00€
Cappuccino italien ou avec chantilly	4,50€
Chocolat chaud	5,50€
Latte ou Latte frappé (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	4,50€
Ube latte ou Ice Ube latte (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	5,50€
Mix Ube Matcha latte chaud ou froid (sirops vanille / coco / caramel / noisette / pistache en supplément +0,80€)	7,50€



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



MATCHA LOVERS

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

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

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

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

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

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



NOTRE FORMULE COMPLETE



29,50€/pers



+



+

AU CHOIX / CHOOSE:

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

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

--> LATTE OU CAPUCCINO OU CHOCOLAT CHAUD +1,00€ / +2,00€ AVEC LAIT VÉGÉTAL
--> ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ +6,00€ / SMOKED SALMON PLATE +6,00€

1 BUBBLIES SPECIALS

EGGS BENEDICTE ROYAL / BACON / SPINACH

Muffin anglais, oeuf poché, saumon OU bacon OU épinards, écrasé d'avocat, sauce hollandaise / *English muffin, poached egg, smoked salmon OR bacon OR spinach, avocado purée, hollandaise sauce*

LABNEH

Fromage frais crémeux libanais, oeuf poché, chorizo grillé, tomates cerise confites, cornichons / *Creamy lebanese fresh cheese, poached egg, grilled chorizo, candied cherry tomatoes, gherkins*

GRANOLA FRUITS ROUGES (YAOURT VEGAN +2,00€)

Yaourt grec, granola maison, fruits rouges, sirop d'agave / *Greek yogurt, homemade granola, red berries, agave syrup*

OVERNIGHT OATS PISTACHE

Avoine, yaourt grec, crème de pistache, framboises, graines de chia / *Oats, Greek yogurt, pistachio cream, raspberries, chia seeds*

2 TARTINES / TOASTS

SAUMON (+2,50€)

Toast au saumon fumé, oeuf poché, avocat, crème philadelphia aneth, tomates cerise, oignons rouges, roquette, citron vert / *Toast with smoked salmon, poached egg, avocado, Philadelphia cream cheese with dill, cherry tomatoes, red onions, arugula, lime*

HOUMOUS

Toast avec houmous maison, feta, grenade, oeuf au plat et roquette / *Toast with homemade hummus, feta, pomegranate, fried egg and arugula*

BACON

Toast avec bacon, avocat et oeufs brouillés / *Toast with bacon, avocado and scrambled eggs*

3 TOUCHE SUCRÉE / SWEETS

PANCAKE OU WAFFLE AU CHOIX

• BANOFFEE

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

• FRUITS DES BOIS

Fruits des bois, caramel au soja / *Forest berries, soy caramel*

• AMERICAN

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

CAKE À LA MYRTILLE / BLUEBERRY CAKE

BANANA BREAD



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



BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

POUR TOUTE TABLE DE + 10 PERSONNES, MERCI DE CHOISIR
UNE FORMULE OU À LA CARTE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE /
FOR ANY TABLE OF MORE THAN 10 PEOPLE, PLEASE CHOOSE
EITHER A SET MENU OR À LA CARTE FOR THE ENTIRE TABLE.



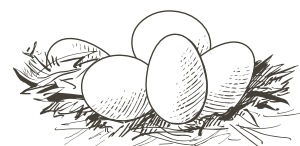
LES HORAIRES
(9H00-11H30 EN SEMAINE /
10H00-12H30 LE SAMEDI)



LA CARTE



EGGS



EGGS BENEDICTE SAUMON

19,50€

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

EGGS BENEDICTE BACON

17,50€

Muffin anglais, oeufs pochés, bacon, écrasé d'avocat, sauce hollandaise, potatoes /
English muffin, poached eggs, bacon, avocado purée, hollandaise sauce, baby potatoes

EGGS BENEDICTE AUX ÉPINARDS

17,50€

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

OEUFS AU PLAT CLASSIQUES

15,50€

3 oeufs au plat, bacon, avocat, pain grillé / 3 fried eggs, bacon, avocado, toasted bread

OMELETTE BUBBLIES

15,50€

Oeufs, cheddar, bacon, herbes, pain grillé, salade / Eggs, bacon, cheddar cheese, herbs, toasted bread, salad

OMELETTE SCANDINAVE

17,50€

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



POWER BOWLS



GRANOLA FRUITS ROUGES (YAOURT VEGAN +2,00€)

13,00€

Yaoourt grec OU vegan, granola maison, fruits rouges, sirop d'érable /
Greek or vegan yogurt, homemade granola, red berries, maple syrup

OVERNIGHT OATS PISTACHE FRAMBOISE

12,00€

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

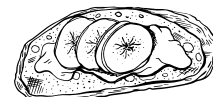


BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



AVOCADO LOVERS TOASTS



Tous nos toasts sont servis avec une petite salade
All our toasts are served with a small salad

TOAST HALLOUMI

17,50€

Pain de campagne, crème de chèvre aux poivrons rouges, avocat, halloumi grillé, oeuf poché, grenade /
Country bread, goat's milk cream with red peppers, avocado, grilled halloumi, poached egg, pomegranate

TOAST BUBBLIES

16,50€

Pain de campagne, avocat, oeuf brouillé, bacon, cheddar rapé /
Country bread, avocado, scrambled egg, bacon, grated cheddar cheese

TOAST SAUMON

18,50€

Pain de campagne, crème philadelphia aneth, avocat, saumon fumé, oeuf poché, tomates cerise, oignons rouges, roquette, citron vert / Country bread, Philadelphia cream cheese with dill, avocado, smoked salmon, poached egg, cherry tomatoes, red onions, arugula, lime

TOAST LABNEH

17,50€

Pain de campagne, labneh crémeux, avocat, tomates cerise confites, oeuf poché, pistaches concassées, huile de basilic /
Country bread, creamy labneh, avocado, candied cherry tomatoes, poached egg, crushed pistachios, basil oil



BRUNCH SPECIALS

CHAKCHOUKA DES POUILLES

19,50€

Poivrons, tomates, oeufs, stracciatella, focaccia et origan /
Peppers, tomatoes, eggs, stracciatella, focaccia and oregano

LABNEH

18,50€

Labneh crémeux, oeufs pochés, tomates cerise confites, chorizo grillé, cornichons, pain pita /
Creamy labneh, poached eggs, candied cherry tomatoes, grilled chorizo, pickles, pita bread

SABIH

16,50€

Pain pita, aubergine, oeuf cuit dur, tomates, concombres, oignons rouges, persil, vinaigrette tahini, citron vert /
Pita bread, eggplant, hard-boiled egg, tomatoes, cucumbers, red onions, parsley, tahini dressing, lime



GAUFRES / PANCAKES / FRENCH TOASTS

1 CHOISISSEZ VOTRE BASE / CHOOSE YOUR BASE INGREDIENT



GAUFRE / WAFFLE

OU



PANCAKE

OU



BRIOCHE / FRENCH TOAST

2 CHOISISSEZ VOTRE STYLE PARMIS: / CHOOSE YOUR STYLE AMONG:



THE CLASSICS

SUCRE / SUGAR

7,50€

NUTELLA

9,00€

SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP

9,00€

CARAMEL

8,50€



SIGNATURE SWEETS

SWEET RED FRUITS

15,50€

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

BANOFFEE

14,50€

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

BLUEBERRY

15,50€

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

AMERICAN

14,50€

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



SAVORY STACKS

ROYAL

19,50€

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

MAPLE BACON

17,50€

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



LES DESSERTS ET GÂTEAUX



CHEESECAKE HEAVEN



CHEESECAKE SPECULOOS ET CARAMEL BEURRE SALÉ	8,50€
CHEESECAKE FRAMBOISE ET COULIS DE FRAMBOISE	8,50€
CHEESECAKE STYLE DUBAÏ	9,50€
CHEESECAKE BUENO ET NUTELLA	9,50€



NOS FLANS

FLAN VANILLE ET FRUITS ROUGES	9,00€
FLAN PISTACHE FRAMBOISE	9,00€
FLAN AU SÉSAME NOIR ET MIEL	9,00€



NOS CAKES, TARTES ET AUTRES DESSERTS

BROWNIE CACAHUÈTES ET GLACE VANILLE	8,50€
CARROT CAKE	8,00€
CAKE MYRTILLES	7,50€
BANANA BREAD (servi avec crème de mascarpone, bananes caramélisées, noix de pécan)	9,50€



LES GLACES DE CHEZ MARCELLO / MARCELLO'S ICE CREAM

5,00€ PAR POT INDIVIDUEL

(demandez nos différents parfums du moment)

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



SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP (+2,00€)

NUTELLA (+2,50€)

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

CONFITURE / JAM (+2,00€)

BACON (+3,00€)

SAUMON / SALMON (+6,00€)

CARAMEL (+2,00€)

MIEL / HONEY (+2,00€)

BANANE / BANANA (+1,00€)

DEMI-AVOCAT / HALF AVOCADO (+3,00€)

OEUF / EGG (+2,00€)



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*

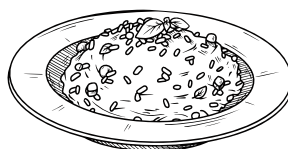
CURRY THAÏ

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*



LUNCH

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



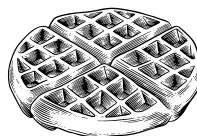
BUBBLIES' STREET FOOD



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 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

CHICKEN AVOCADO RANCH

24,50€

Bun brioché, 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 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

SALMON BUN THAI

26,50€

Bun brioché, 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 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



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 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





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 CLOSSES 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

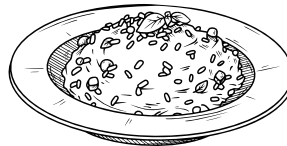


21,50€

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

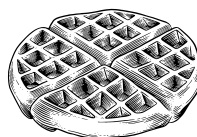
KOREAN CHICKEN BURGER (OR CHICKEN VEGAN)

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

