



**BREAKFAST**

**FUN, FRESH, FLAVOURFUL**

# PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

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

Formule  
complète

28,50€/P



+



+

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

AU CHOIX / CHOOSE AMONG:

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

--> LATTE OU CAPUCCINO +1,00€ / +1,60€ AVEC LAIT VÉGÉTAL  
--> ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ +6,00€

## 1 BUBBLIES SPECIALS

### EGGS BENEDICTE ROYAL / BACON

Muffin anglais, œuf poché, saumon OU bacon, écrasé d'avocat, salade, tomates cerise, oignons rouges, concombres, sauce hollandaise / *English muffin, poached egg, smoked salmon OR bacon, mashed avocado, salad, cherry tomatoes, red onions, cucumber, hollandaise sauce*

### EGG MUFFIN

Muffin anglais, cheddar, bacon, œuf au plat, salade / *English muffin, cheddar, bacon, fried egg and salad*

### WAFFLE ROYALE

Gaufre, œuf au plat, saumon fumé, oignons rouges, tomates cerise, roquette / *Waffle, fried eggs, smoked salmon, red onions, cherry tomatoes, arugula*

### WAFFLE AMERICAINE

Gaufre, œuf au plat, bacon et cheddar / *Waffle, fried eggs, bacon and cheddar*

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

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

### EXOTIC BOWL

Faisselle, ananas, fruit de la passion, grenade, mangue, noix de coco, noisettes, noix de cajou / *Faisselle, pineapple, mango passion fruit, pomegranate, coconut, hazelnut, cashews*

### CHIA PUDDING FRAMBOISE PISTACHE

Chia aromatisé pistache, lait végétal, granola, framboises, pistaches / *Chia pistachio-flavoured, plant-based milk, granola, raspberries, pistachio*

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

## 2 TARTINES/TOASTS

### AVOCAT FRAMBOISE

Avocat, framboises, mozzarella / *Avocado, raspberries, mozzarella*

### FETA

Feta, grenade, écrasé d'avocat, roquette / *Feta, mashed avocado, pomegranate, arugula*

### HOUMOUS

Houmous à la betterave, feta, grenade, écrasé d'avocat, œuf au plat / *Humus with beet, feta, pomegranate, mashed avocado, fried egg*



## 3 TOUCHE SUCRÉE / SWEETS

### PANCAKE CLASSIC

Sirop d'érable, fruits rouges / *Maple syrup, red fruits*

### PANCAKE AMERICAIN

Confiture de framboises, beurre de cacahuète, bacon et framboises / *Raspberry jam, peanut butter, bacon and raspberries*

### WAFFLE NUTELLA OU SUCRE

### PANCAKE MONKEY

Banane, caramel beurre salé et noix de pécan / *Banana, salted butter caramel and cashews*

### PANCAKE NUTELLA OU SUCRE

### LE CAKE DU MOMENT



# PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

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

à la carte



## WAFFLES SALÉES

- LA STYLE ROYAL** 18,50€  
Gaufre, oeuf au plat, saumon fumé, oignons rouges, tomates cerise et roquette /  
Waffle, fried egg, smoked salmon, red onions, cherry tomatoes and arugula
- L'AMERICAINE** 16,50€  
Gaufre, oeuf au plat, bacon et cheddar / Waffle, fried egg, bacon and cheddar
- LA BÉNÉDICTE** 17,50€ / 18,50€\*  
Gaufre, bacon OU saumon fumé\*, avocat, oeuf poché, tomates cerise, concombres, sauce hollandaise, cresson /  
Waffle, bacon OR smoked salmon\*, avocado, poached egg, cherry tomatoes, cucumber, hollandaise sauce, cress



## EGGS

- EGGS BENEDICTE BACON OU ROYAL** 17,50€ / 18,50€\*  
Pain muffin, oeuf poché, avocat, tomates cerise, oignons rouges, concombres, salade, bacon OU saumon fumé\*, pommes grenaille, sauce hollandaise / Muffin bread, poached egg, avocado, cherry tomatoes, red onions, cucumber, bacon OR smoked salmon\*, potatoes, hollandaise sauce
- OMELETTE BUBBLIES** 15,50€  
Oeufs, brie, bacon, herbes et pain grillé / Eggs, bacon, brie cheese, onions, herbs, grilled bread
- VEGGIE OMELETTE** 14,50€  
Oeufs, poireaux, avocat, pousses d'épinards, herbes fraîches / Eggs, leeks, avocado, spinach, fresh herbs
- TURKISH EGGS** 16,50€  
Yaourt à la grecque aromatisé à l'ail, oeuf poché, beurre piment d'espelette, aneth, paprika fumé, pain naan /  
Greek yogurt flavored with garlic, poached egg, Espelette pepper butter, dill, smoked paprika, naan bread



## TARTINES SALÉES ET TOASTS SUCRÉS

- SAUMON** 17,50€  
Pain, saumon fumé, avocat, oeuf au plat, tomates cerise, oignons rouges, roquette /  
Bread, smoked salmon, avocado, fried egg, cherry tomatoes, red onions, arugula
- AVOCAT** 14,50€  
Pain, avocat, oeuf poché, cresson / Bread, avocado, poached egg, cress
- HALLOUMI & FETA** 16,50€  
Pain, écrasé d'avocat, tomates cerise, halloumi grillé, feta, grenade, radis, petit-pois /  
Bread, mashed avocado, cherry tomatoes, feta, grilled halloumi, pomegranate, radish, pea
- HOUMOUS** 14,50€  
Pain, houmous betterave, avocat, feta, grenade, oeuf au plat /  
Bread, beet humus, avocado, feta, pomegranate, fried egg
- BUBBLIES SUMMER BURATTA** 17,50€  
Pain, écrasé d'avocat, jambon de parme, burrata, tomates cerise, vinaigre balsamique /  
Bread, mashed avocado, parma ham, burrata, cherry tomatoes, balsamic vinegar
- FRENCH TOAST SUMMER VIBE** 15,50€  
Brioche, crème philadelphia, fruits rouges, sirop d'érable / Brioche, Philadelphia cream, red fruits, maple syrup
- FRENCH TOAST NUTELLA** 14,50€  
Brioche fourrée au nutella, compotée de fruits rouges / Brioche filled with nutella, red fruit compote

# PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

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

à la carte



## BOWLS SUCRÉS

<b>GRANOLA EXOTIQUE</b> (YAOURT VEGAN +2,00€)	12,50€
Yaourt grec, granola, mangue, fruit de la passion, ananas confit, grenade, chips de noix de coco et sirop d'érable / Greek yogurt, granola, mango, passion fruit, pomegranate, candied pineapple, coconut chips and maple syrup	
<b>GRANOLA FRUITS ROUGES</b> (YAOURT VEGAN +2,00€)	12,50€
Yaourt à la grec, granola, fruits rouges, sirop d'érable / Greek yogurt, granola, red fruits, maple syrup	
<b>ACAÏ BOWL</b>	12,50€
Açaï, granola, banane, grenade, myrtilles, flocon de coco / Açaï, granola, banana, pomegranate, blueberries, coconut chips	
<b>CHIA PUDDING FRAMBOISE PISTACHE</b>	13,50€
Chia aromatisé pistache, lait végétal, granola, framboises, pistaches / Chia pistachio-flavoured, plant-based milk, granola, raspberries, pistachio	
<b>MATCHA YOGURT</b> (YAOURT VEGAN +2,00€)	13,50€
Yaourt matcha, kiwis, fraises, myrtilles, granola maison, chocolat, sirop d'érable / Matcha yogurt, kiwis, strawberries, blueberries, homemade granola, chocolate, maple syrup	



## WAFFLES SUCRÉES

<b>GAUFRE NUTELLA</b>	8,50€
<b>GAUFRE SUCRE</b>	7,50€
<b>GAUFRE SIROP D'ÉRABLE</b>	8,50€
<b>GAUFRE MYRTILLE</b>	10,50€
<b>GAUFRE POMME CANNELLE</b>	10,50€
<b>GAUFRE BUBBLIES</b>	12,50€
Sirop d'érable, fruits rouges / Maple syrup, red fruits	
<b>GAUFRE MONKEY</b>	12,50€
Banane, caramel beurre salé, noix de pécan / Banana, salted butter caramel, pecan nuts	



## HOMEMADE CAKES

<b>BANANA BREAD</b>	6,50€
<b>CARROT CAKE</b>	8,00€
<b>LEMON CAKE AND POPPY</b>	6,50€
<b>CINNAMON APPLE CAKE</b>	6,50€



## PANCAKES SALÉS ET SUCRÉS

<b>PANCAKES AMERICAINS</b>	13,50€
Confiture de framboise, beurre de cacahuètes, bacon, sirop d'érable / Strawberry jam, peanut butter, bacon, maple syrup	
<b>PANCAKES BROUILLÉS</b>	14,50€
Oeufs brouillés, bacon, cheddar et sirop d'érable / Scrambled eggs, bacon, cheddar, maple syrup	
<b>PANCAKES SAUMON</b>	17,50€
Oeufs brouillés, saumon fumé, philadelphia / Scrambled eggs, smoked salmon, philadelphia cheese	
<b>PANCAKES CLASSIC</b>	12,50€
Fruits rouge, sirop d'érable / Red fruits, maple syrup	
<b>PANCAKES MONKEY</b>	12,50€
Banane, caramel beurre salé, noix de pécan / Banana, salted butter caramel, pecan nuts	
<b>PANCAKES MYRTILLE</b>	11,50€

DEMANDEZ AUSSI NOS  
PANCAKES SANS GLUTEN ET  
SANS LACTOSE (+1,50€)!