



BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



Bubbies
Kitchen, tea & cocktails



BREAKFAST

FUN, FRESH, FLAVOURFUL

CHOISISSEZ VOTRE PETIT-
DÉJEUNER À LA CARTE OU AVEC
NOTRE FORMULE COMPLÈTE!

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



LA CARTE



EGGS

EGGS BENEDICTE BACON OU FLORENTINE OU ROYAL*	17,50€ / 18,50€*
Pain muffin, oeuf poché, avocat, tomates cerise, oignons rouges, concombres, salade, bacon OU pousses d'épinards OU saumon fumé*, pommes grenaille, sauce hollandaise / <i>Muffin bread, poached egg, avocado, cherry tomatoes, red onions, cucumber, bacon OR baby spinach OR smoked salmon*, potatoes, hollandaise sauce</i>	
OMELETTE BUBBLIES	15,50€
Oeufs, brie, bacon, herbes et pain grillé / <i>Eggs, bacon, brie cheese, onions, herbs, grilled bread</i>	
OMELETTE FORESTIÈRE	18,50€
Oeufs, champignons forestiers, comté rapé / <i>Eggs, mushrooms, grated Comté cheese</i>	
OMELETTE FLORENTINE	21,50€
Oeufs, pousses d'épinards, saumon fumé, avocat, roquette, comté rapé / <i>Eggs, baby spinach, smoked salmon, avocado, arugula, grated Comté cheese</i>	
TURKISH BOWL WITH FETA	17,50€
Yaourt à la grecque, feta, tombée d'épinard et roquette, oeufs au plat, avocat, piment d'espelette, herbes fraîches / <i>Greek yogurt, feta, wilted spinach and arugula, fried eggs, avocado, Espelette pepper, fresh herbs</i>	
OEUFS AU PLAT CLASSIQUES	14,50€
3 oeufs au plat, bacon, avocat, pain grillé / <i>3 fried eggs, bacon, avocado, toasted bread</i>	
BREAKFAST SALAD	17,50€
Salade verte (lollo, roquette, pousses d'épinards), 2 oeufs au plat, bacon, tomates, pommes de terre grenaille / <i>Green salad (lollo, arugula, baby spinach), 2 fried eggs, bacon, tomatoes, baby potatoes</i>	
ENGLISH MUFFIN SANDWICH	14,50€
Muffin anglais, cheddar, bacon, 2 oeufs au plat, avocat / <i>English muffin, cheddar, bacon, 2 fried eggs, avocado</i>	



FUN, FRESH, FLAVOURFUL

à la carte



WAFFLES ET PANCAKES SALÉS

LA GAUFRE STYLE ROYAL	18,50€
<i>Gaufre, oeuf au plat, saumon fumé, oignons rouges, tomates cerise et roquette / Waffle, fried egg, smoked salmon, red onions, cherry tomatoes and arugula</i>	
LA GAUFRE AMERICAINE	16,50€
<i>Gaufre, oeuf au plat, bacon et cheddar / Waffle, fried egg, bacon and cheddar</i>	
LA GAUFRE BÉNÉDICTE	17,50€ / 18,50€*
<i>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</i>	
PANCAKES AMERICAINS	14,50€
<i>Confiture de framboise, beurre de cacahuètes, bacon, sirop d'érable / Strawberry jam, peanut butter, bacon, maple syrup</i>	
PANCAKES BROUILLÉS	14,50€
<i>Oeufs brouillés, bacon, cheddar et sirop d'érable / Scrambled eggs, bacon, cheddar, maple syrup</i>	
PANCAKES SAUMON	17,50€
<i>Oeufs brouillés, saumon fumé, philadelphia / Scrambled eggs, smoked salmon, philadelphia cheese</i>	



TARTINES SALÉES

SALMON	17,50€
<i>Pain, saumon fumé, avocat, oeuf au plat, tomates cerise, oignons rouges, roquette / Bread, smoked salmon, avocado, fried egg, cherry tomatoes, red onions, arugula</i>	
AVOCADO	14,50€
<i>Pain, avocat, oeuf poché, cresson / Bread, avocado, poached egg, cress</i>	
HALLOUMI & FETA	16,50€
<i>Pain, écrasé d'avocat, tomates cerise, halloumi grillé, feta, grenade, radis, petit-pois / Bread, mashed avocado, cherry tomatoes, feta, grilled halloumi, pomegranate, radish, pea</i>	
HOUMOUS	14,50€
<i>Pain, houmous betterave, avocat, feta, grenade, oeuf au plat / Bread, beet humus, avocado, feta, pomegranate, fried egg</i>	
FALL TOAST	16,50€
<i>Toast à la ricotta fouettée et figues, bacon confit et épicé / Whipped ricotta toast and figs, candied and spicy bacon</i>	



FUN, FRESH, FLAVOURFUL

à la carte



PANCAKES SUCRÉS

PANCAKES CLASSIC

11,50€

Beurre, sirop d'érable /
Butter, maple syrup

PANCAKES BANANE

14,50€

Banane caramélisée, miel, pistaches /
Caramelized banana, honey, pistachio

PANCAKES MYRTILLE

12,50€

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



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

ASK FOR OUR GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE PANCAKES (+1,50€)!



WAFFLES SUCRÉES

GAUFRE NUTELLA / NUTELLA WAFFLE

8,50€

GAUFRE SUCRE / SUGAR WAFFLE

7,50€

GAUFRE SIROP D'ÉRABLE / MAPLE SYRUP WAFFLE

8,50€

GAUFRE MYRTILLE / BLUEBERRY WAFFLE

12,50€

GAUFRE POMME CANNELLE / APPLE CINNAMON WAFFLE

12,50€

GAUFRE VITAMINE

15,50€

Myrtilles, mûres, banane, kiwi, mangue, crème philadelphia, sirop d'érable /
Blueberries, blackberries, banana, kiwi, mango, philadelphia cream, maple syrup

GAUFRE BANANE

13,50€

Banane, caramel beurre salé, noix de pécan /
Banana, salted butter caramel, pecan nuts



HOMEMADE CAKES

BANANA BREAD

6,50€

LEMON CAKE

6,50€

CARROT CAKE

8,00€

CHAI CAKE

6,50€

CINNAMON APPLE CAKE

6,50€



FUN, FRESH, FLAVOURFUL

à la carte



BOWLS

GRANOLA EXOTIQUE (YAOURT VEGAN +2,00€)	12,50€
<i>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</i>	
GRANOLA POMME POIRE (YAOURT VEGAN +2,00€)	12,50€
<i>Yaourt à la grec, granola, poire rôtie, pommes caramélisées, sirop d'érable / Greek yogurt, granola, roasted pear, caramelized apples, maple syrup</i>	
RICOTTA ORANGE	14,50€
<i>Ricotta à l'orange, granola, bananes, fruits de la passion / Orange ricotta, granola, bananas, passion fruit</i>	
CHAI CHIA PUDDING	13,50€
<i>Chai chia pudding, granola, beurre de cacahuètes / Chai chia pudding, granola, peanut butter</i>	
PORRIDGE CHOCOLAT	13,50€
<i>Flocons d'avoine, cacao, lait d'avoine, beurre de cacahuètes, chips de coco, chocolat, myrtilles / Oatmeal, cocoa, oat milk, peanut butter, coconut chips, chocolate, blueberries</i>	



FRENCH TOASTS



CINNAMON	15,50€
<i>Brioche aromatisée à la cannelle, bananes, crème philadelphia, noisettes concassées / Cinnamon flavoured brioche, bananas, philadelphia cream, crushed hazelnuts</i>	
SPECULOOS	13,50€
<i>Brioche aromatisée aux épices, topping spéculoos, crème philadelphia / Flavoured brioche with spices, speculoos topping, philadelphia cream</i>	
APPLE	15,50€
<i>Brioche, pommes, cannelle, caramel beurre salé / Brioche, apples, cinnamon, salted butter caramel</i>	

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€)

CARAMEL (+2,00€)

MIEL / HONEY (+2,00€)

BANANE / BANANA (+1,00€)

DEMI-AVOCAT / HALF AVOCADO (+3,00€)

BACON (+3,00€)

OEUF / EGG (+2,00€)

SAUMON / SALMON (+6,00€)

NOTRE FORMULE COMPLETE



28,50€/pers



+



+

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 / SPINACH

Muffin anglais, oeuf 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

ENGLISH MUFFIN SANDWICH

Muffin anglais, cheddar, bacon, 1 oeuf au plat, avocat / English muffin, cheddar, bacon, 1 fried egg, avocado

GAUFRE STYLE ROYAL

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

GAUFRE AMERICAINE

Gaufre, oeuf au plat, bacon et cheddar / Waffle, fried egg, bacon and cheddar

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

Yaourt grec, granola, poire rôtie, pommes caramélisées, sirop d'érable / Greek yogurt, granola, roasted pear, caramelized apples, maple syrup

RICOTTA ORANGE

Ricotta à l'orange, granola, bananes, fruits de la passion / Orange ricotta, granola, bananas, passion fruit

CHAI CHIA PUDDING

Chai chia pudding, granola, beurre de cacahuètes / Chai chia pudding, granola, peanut butter

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

2 TARTINES / TOASTS

RICOTTA

Ricotta, écrasé d'avocat, oeuf poché, herbes fraîches / Ricotta, mashed avocado, poached egg, fresh herbs

SWEET BRIE

Brie, confiture de canneberge, jambon de Serrano, miel / Brie Cheese, cranberry jam, Serrano ham, honey

AVOCAT BEET

Houmous à la betterave, écrasé d'avocat, oeuf au plat / Humus with beet, mashed avocado, fried egg



3 TOUCHE SUCRÉE / SWEETS

PANCAKE CLASSIC

Beurre, sirop d'érable / Butter, maple syrup

PANCAKE MYRTILLE

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

WAFFLE NUTELLA OU SUCRE

PANCAKE OU GAUFRE BANANE

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

PANCAKE NUTELLA OU SUCRE

LE CAKE DU MOMENT / CAKE OF THE DAY



LUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



Bubbies
Kitchen, tea & cocktails



LUNCH

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



DEJEUNER / LUNCH
(NON STOP 11H30-18H00)

LA CARTE



STARTERS TO SHARE

HOUMOUS MAISON

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

15,50€

GUACAMOLE MAISON

Purée d'avocat, chips / Mashed avocado, chips

15,50€

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 SAUMON TERIYAKI (3 PIÈCES)

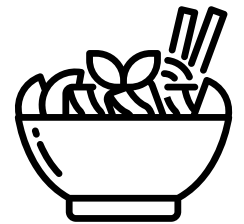
18,50€

Iceberg, guacamole, oignons rouges, saumon, coriandre,
graines de sésame, citron vert, sauce sriracha / Iceberg
salad, guacamole, red onions, salmon, coriander, sesame
seeds, lime, sriracha sauce

TACOS POULET MEXICAIN (3 PIÈCES)

18,50€

Poulet, guacamole, maïs, salade iceberg, cheddar,
citron vert / Chicken, guacamole, corn, iceberg
salad, cheddar, lime



SUPERBOWLS

POKE BOWL (AU CHOIX AVEC PROTÉINE OU VÉGÉTARIEN)

22,50€ * / 25,50€ / 29,50€ **

Riz blanc OU quinoa tricolore, falafels* OU saumon cru OU saumon teriyaki OU scampis OU poulet coréen OU poulet
vegan OU thon cru**, concombre, tomates cerises, edamame, gingembre confit, avocat, mangue, oignons rouges et sauce
sriracha mayonnaise / White rice OR quinoa, falafels* OR raw salmon OR teriyaki salmon OR scampis OR fried chicken
OR vegan chicken OR raw tuna**, cucumber, cherry tomatoes, edamame, candied ginger, avocado, mango, red onions and
sriracha mayonnaise sauce

BIBIMBAP (AVEC BOEUF OU VÉGÉTARIEN)

22,50€ / 24,50€*

Riz blanc, tempeh OU boeuf mariné*, légumes, champignons shitaké, oeuf au plat et sauce piquante /
White rice, tempeh OR marinated beef*, vegetables, shiitake mushrooms, fried egg and spicy sauce

CALIFORNIA CHICKEN QUINOA

25,50€

Quinoa tricolore, roquette, poulet mariné au miel et à la moutarde à l'ancienne, oignon rouge rôti, avocat, tomates
cerise, maïs, mélange d'herbes, vinaigre moutarde et miel / Tri-color quinoa, arugula, honey and wholegrain mustard
marinated chicken, roasted red onion, avocado, cherry tomato, corn, herbs blend, mustard and honey vinegar

CHICKEN PEANUT'S RAMEN

25,50€

Nouilles, poulet, oeuf mollet, chou kale, légumes de saison, bouillon saveur cacahuète, oignon fane, coriandre, basilic, citron
vert / Noodles, chicken, soft-boiled egg, kale, seasonal vegetables, broth flavour peanut, onion, coriander, basil, lime



FUN, FRESH, FLAVOURFUL

TARTARES

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE

26,50€

Bœuf coupé couteau, cornichons, pignons de pin, pesto, copeaux de parmesan, tomates séchées, échalote et basilic / *Knife-cut beef, pickles, pine nuts, pesto, parmesan shavings, sundried tomatoes, shallot and basil*

TARTARE DE SAUMON OU DE THON* À L'ASIATIQUE

25,50€ / 29,50€*

Saumon frais cru OU thon frais cru*, avocat, mangue, fruit de la passion, oignons rouges et herbes fraîches / *Salmon OR tuna*, avocado, mango, passion fruit, red onions and fresh herbs*

ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX / SIDE CHOICES:

- RIZ / RICE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES / POTATOES
- SALADE / SALAD
- FRITES OU FRITES DE PATATE DOUCE (+1,50€) / FRIES OR SWEET POTATO FRIES (+1,50€)



SALADES HIVERNALES



PUMPKIN SALAD



23,50€

Courge, chou kale, pois chiche grillés, grenade, oignons rouges, houmous, noisettes, bleu de brebis et vinaigrette miel/moutarde / *Pumpkin, kale, roasted chickpeas, pomegranate, red onions, hummus, hazelnuts, sheep's blue cheese and honey/mustard vinaigrette*

HALLOUMI SALAD



23,50€

Salade frisée, lentilles beluga, courgette grillée, chou de Bruxelles, avocat, halloumi grillé à l'huile/miel et vinaigrette yaourt / *Curly lettuce, beluga lentil, grilled zucchini, Brussels sprouts, avocado, grilled halloumi with oil/honey and yogurt dressing*

SWEET VITAMINS



23,50€

Chou kale, patate douce rôtie, betterave rouge, avocat, grenade, graines de courge, feta, oignons rouges, vinaigrette miel/moutarde / *Kale, roasted sweet potato, beetroot, avocado, pomegranate, pumpkin seed, feta, red onions, honey/mustard dressing*



BUBBLIES SPECIALS

CHILI CON CARNE



25,50€

Viande haché pur boeuf, poivrons, piment, tomates, maïs, haricots rouges, cheddar, servi avec riz blanc Suppléments: tortilla +1,00€ / Guacamole +2,00€ / Crème sure +1,50€ / *Pure beef minced meat, peppers, chilli, tomatoes, corn, kidney beans, cheddar, served with white rice. Extras: tortilla +1,00€ / Guacamole +2,00€ / Sour cream +1,50€*

PUMPKIN RISOTTO (AVEC JAMBON DE PARME +2,50€)

26,50€

Risotto, crème de potiron, parmesan et potimarron rôti / *Risotto, pumpkin cream, parmesan and roasted pumpkin*

BEEF SHORT RIBS

29,50€

Plate côte de boeuf, purée de butternut au paprika fumé et sirop d'érable, panko frit à l'orange / *Flat prime rib, butternut purée with smoked paprika and maple syrup, fried panko with orange*



BUBBLIES' STREET FOOD



Accompagnements: une salade OU une portion de frites OU une portion de frites de patates douces (supplément +1,50€).
Supplément salade en extra: +1,50€ / Accompanied by a salad OR fries OR sweet potatoes fries (+1,50€). 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

24,50€

Pain brioché, viande hachée pure boeuf, bacon, cheddar, oignons confits, cornichons, sauce burger /
Brioche bread, pure beef mince, cheddar, bacon, candied onions, pickles, burger sauce

BLACK TRUFFLE BURGER

27,50€

Bun brioche, viande hachée pure boeuf, mayonnaise tartufada, roquette, Brie d'Isigny à la truffe, oignons caramélisés /
Bun brioche, pure beef mince, tartufada mayonnaise, arugula, Brie d'Isigny with truffle, caramelized onions

SMASH ITALIAN BURGER

27,50€

Bun brioche, salsiccia italienne, provolone, roquette, tomates, ricotta basilic/tomate séchée /
Bun brioche, italian salsiccia, provolone, arugula, tomatoes, basil/sundried tomato ricotta

SALMON BURGER

27,50€

Bun brioché, filet de saumon rôti, sauce yaourt aneth, concombres, roquette, oignons rouges et pickels de radis /
Brioche bun, roasted salmon fillet, dill yogurt sauce, cucumbers, arugula, red onions and radish pickles

KOREAN CHICKEN BURGER (OU CHICKEN VEGAN)

24,50€

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

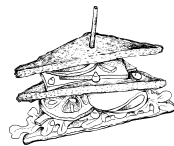
VEGAN BURGER

24,50€

Bun brioché, steak vegan, roquette, houmous, poivrons rouges rôtis, tomates /
Brioche bun, vegan steak, arugula, hummus, roasted red peppers, tomatoes



CLUBS



CLUB SCANDINAVE

18,50€

Pain de mie, saumon fumé, avocat, iceberg, oignons rouges, tomates, pousses d'épinard, concombres, sauce aneth /
Soft bread, smoked salmon, avocado, arugula, tomatoes, red onions, spinach sprout, cucumber, dill sauce

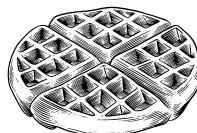
CLUB CHICKEN ITALIEN

18,50€

Pain de mie, filet de poulet, jambon de Parme, mozzarella, tomates séchées, roquette, mayonnaise au pesto /
Club bread, chicken fillet, Parma ham, mozzarella, sundried tomatoes, arugula, pesto mayonnaise, vinegar



GAUFRES SALÉES



WAFFLE SCANDINAVE

22,50€

Gaufre maison, saumon fumé, avocat, iceberg, oignons rouges, tomates, pousses d'épinard, concombres, sauce aneth /
Homemade waffle, smoked salmon, avocado, arugula, red onions, tomatoes, spinach sprout, cucumber, dill sauce

WAFFLE CLUB BUBBLIES

22,50€

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

22,50€

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

NOS GOURMANDISES FAITES MAISON / OUR HOMEMADE SWEETS

NOS CHEESECAKES SIGNATURE

CHEESECAKE SPECULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ	8,50€
CHEESECAKE FRAMBOISE	8,50€
CHEESECAKE EXOTIQUE	8,50€
CHEESECAKE PRALINÉ NOISETTES CHOCOLAT	9,00€
CHEESECAKE BLACK FOREST	9,00€
CHEESECAKE MONT-BLANC	9,00€
CHEESECAKE CAFÉ AMARETTO	9,00€



NOS CAKES, TARTES ET AUTRES DESSERTS

BROWNIE CACAHUÈTES ET GLACE VANILLE	8,50€
RED VELVET	8,50€
CARROT CAKE	8,00€
CHAI CAKE	6,50€
LEMON CAKE	6,50€
CINNAMON APPLE CAKE	6,50€
BANANA BREAD	6,50€
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	7,50€

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





DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



Bubblies
Kitchen, tea & cocktails



DINNER

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



LA CARTE

DINER / DINNER

(NON STOP 18H30-22H00)

**FERMETURE CUISINE À 21H00 /
KITCHEN CLOSSES AT 21PM**



SUPERBOWLS



POKE BOWL (AU CHOIX)

22,50€ * / 25,50€ / 29,50€ **

Riz blanc OU quinoa tricolore, falafels* OU saumon cru OU saumon teriyaki OU scampis OU poulet coréen OU poulet vegan OU thon cru**, concombre, tomates cerises, edamame, gingembre confit, avocat, mangue, oignons rouges et sauce sriracha mayonnaise / *White rice OR quinoa, falafels* OR raw salmon OR teriyaki salmon OR scampis OR fried chicken OR vegan chicken OR raw tuna**, cucumber, cherry tomatoes, edamame, candied ginger, avocado, mango, red onions and sriracha mayonnaise sauce*

CALIFORNIA CHICKEN QUINOA

25,50€

Quinoa tricolore, roquette, poulet mariné au miel et à la moutarde à l'ancienne, oignon rouge rôti, avocat, tomates cerise, maïs, mélange d'herbes, vinaigre moutarde et miel / *Tri-color quinoa, arugula, honey and wholegrain mustard marinated chicken, roasted red onion, avocado, cherry tomato, corn, herbs blend, mustard and honey vinegar*

CHICKEN PEANUT'S RAMEN

25,50€

Nouilles, poulet, oeuf mollet, chou kale, légumes de saison, bouillon saveur cacahuète, oignon fane, coriandre, basilic, citron vert / *Noodles, chicken, soft-boiled egg, kale, seasonal vegetables, broth flavour peanut, onion, coriander, basil, lime*

PUMPKIN SALAD

23,50€

Courge, quinoa, chou kale, pois chiche grillés, grenade, oignons rouges, houmous, noisettes, bleu de brebis et vinaigrette miel/moutarde / *Pumpkin, quinoa, kale, roasted chickpeas, pomegranate, red onions, hummus, hazelnuts, sheep's blue cheese and honey/mustard vinaigrette*



BUBBLIES SPECIALS

CHILI CON CARNE

25,50€

Viande haché pur boeuf, poivrons, piment, tomates, maïs, haricots rouges, cheddar, servi avec riz blanc Suppléments: tortilla +1,00€ / Guacamole +2,00€ / Crème sure +1,50€ / *Pure beef minced meat, peppers, chilli, tomatoes, corn, kidney beans, cheddar, served with white rice. Extras: tortilla +1,00€ / Guacamole +2,00€ / Sour cream +1,50€*

PUMPKIN RISOTTO (AVEC JAMBON DE PARME +2,50€)

26,50€

Risotto, crème de potiron, parmesan et potimarron rôti / *Risotto, pumpkin cream, parmesan and roasted pumpkin*



BUBBLIES' STREET FOOD



Accompagnements: une salade OU une portion de frites OU une portion de frites de patates douces (supplément +1,50€).
Supplément salade en extra: +1,50€ / Accompanied by a salad OR fries OR sweet potatoes fries (+1,50€). 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

24,50€

Pain brioché, viande hachée pure boeuf, bacon, cheddar, oignons confits, cornichons, sauce burger /
Brioche bread, pure beef mince, cheddar, bacon, candied onions, pickles, burger sauce

BLACK TRUFFLE BURGER

27,50€

Bun brioche, viande hachée pure boeuf, mayonnaise tartufada, roquette, Brie d'Isigny à la truffe, oignons caramélisés /
Bun brioche, pure beef mince, tartufada mayonnaise, arugula, Brie d'Isigny with truffle, caramelized onions

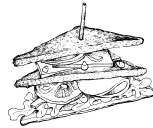
KOREAN CHICKEN BURGER (OU CHICKEN VEGAN)

24,50€

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



CLUBS



CLUB SCANDINAVE

18,50€

Pain de mie, saumon fumé, avocat, iceberg, oignons rouges, tomates, pousses d'épinard, concombres, sauce aneth /
Soft bread, smoked salmon, avocado, arugula, tomatoes, red onions, spinach sprout, cucumber, dill sauce

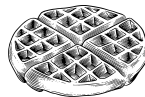
CLUB CHICKEN ITALIEN

18,50€

Pain de mie, filet de poulet, jambon de Parme, mozzarella, tomates séchées, roquette, mayonnaise au pesto /
Club bread, chicken fillet, Parma ham, mozzarella, sundried tomatoes, arugula, pesto mayonnaise, vinegar



GAUFRES SALÉES



WAFFLE SCANDINAVE

22,50€

Gaufre maison, saumon fumé, avocat, iceberg, oignons rouges, tomates, pousses d'épinard, concombres, sauce aneth /
Homemade waffle, smoked salmon, avocado, arugula, red onions, tomatoes, spinach sprout, cucumber, dill sauce

WAFFLE CLUB BUBBLIES

22,50€

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

22,50€

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



TARTARES



ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX / SIDES TO CHOOSE

RIZ OU SALADE / RICE OR SALAD

Frites / FRIES

POMMES DE TERRE SAUTÉES / POTATOES

Frites de patates douces (+1,50€)

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

26,50€

Boeuf coupé au couteau, cornichons, pignons de pin, pesto, copeaux de parmesan, tomates séchées, échalote, basilic /
Knife-cut beef, pickles, pine nuts, pesto, parmesan shavings, sundried tomatoes, shallot and basil

TARTARE DE SAUMON OU DE THON* À L'ASIATIQUE

25,50€ / 29,50€*

Saumon frais cru OU thon frais cru*, avocat, mangue, fruit de la passion, oignons rouges et herbes fraîches /
Salmon OR tuna*, avocado, mango, passion fruit, red onions and fresh herbs



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 DE CHORIZO (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€
CROQUETTES VEGAN / VEGAN CROQUETTES (7 PIÈCES) 	15,50€
FRITES DE PATATES DOUCE / SWEET POTATOE FRIES 	8,50€
Frites de patates douces, mayonnaise miel/moutarde / Sweet potato fries, honey/mustard mayonnaise	
FRITES D'AVOCAT PANÉES / BREADED AVOCADO FRIES 	15,50€
Frites d'avocat panées, mayonnaise au wasabi / Breaded avocado fries, wasabi mayonnaise	
TACOS SAUMON TERIYAKI (3 PIÈCES)	18,50€
Iceberg, guacamole, oignons rouges, saumon, coriandre, graines de sésame, citron vert, sauce sriracha / Salad, guacamole, red onions, salmon, coriander, sesame seeds, lime, sriracha sauce	
TACOS POULET À LA MEXICAINE (3 PIÈCES)	18,50€
Poulet mariné, iceberg, guacamole, maïs, cheddar et citron vert / Marinated chicken, salad, guacamole, corn, cheddar and 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	
ONION RINGS 	9,50€
Rondelles d'oignons frits, sauce barbecue / Onion rings, barbecue sauce	
FALAFELS 	19,50€
Falafels, houmous, sauce tzatziki, pain naan / Falafels, hummus, tzatziki sauce, naan bread	
GAMBAS SAUTÉES À L'AIL / FRIED PRAWNS WITH GARLIC	24,50€
Gambas sautées à l'ail et aux herbes / Fried prawns with garlic and herbs	
PLANCHE À PARTAGER (2 PERS.) / PLATTER TO SHARE (2P.)	28,50€
Trio de tapenades, poivrons fourrés au fromage et crème, olives marinées, cubes de fromage au thym et romarin, servi avec pain frais / Trio of tapenades, peppers filled with cheese and cream, marinated olives, thyme and rosemary cheese cubes, served with fresh bread	

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





NOS GOURMANDISES FAITES MAISON / OUR HOMEMADE SWEETS



NOS CHEESECAKES SIGNATURE



CHEESECAKE SPECULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ	8,50€
CHEESECAKE FRAMBOISE	8,50€
CHEESECAKE EXOTIQUE	8,50€
CHEESECAKE PRALINÉ NOISETTES CHOCOLAT	9,00€
CHEESECAKE BLACK FOREST	9,00€
CHEESECAKE MONT-BLANC	9,00€
CHEESECAKE CAFÉ AMARETTO	9,00€



NOS CAKES, TARTES ET AUTRES DESSERTS

BROWNIE CACAHUÈTES ET GLACE VANILLE	8,50€
RED VELVET	8,50€
CARROT CAKE	8,00€
CHAI CAKE	6,50€
LEMON CAKE	6,50€
CINNAMON APPLE CAKE	6,50€
BANANA BREAD	6,50€
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	7,50€

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



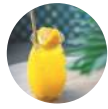


DRINKS

FUN, FRESH, FLAVOURFUL



BOISSONS BIEN-ÊTRE/ WELLNESS DRINKS



JUS D'ORANGE PRESSÉ / FRESH ORANGE JUICE

5,90€



SMOOTHIES 100% BIO

6,90€

HAWAIIAN

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

BERRY BOMB

Açaï, myrtilles, cassis, banane, pomme, fraises, mûres, protéines de chanvre, baobab /
Açaï, blueberry, blackcurrant, banana, apple, strawberries, blackberries, hemp protein, baobab

LOVELY GREEN

Epinard, avocat, pomme, brocoli, mangue, blé, orge, spiruline /
Spinach, avocado, apple, broccoli, mango, wheat, barley, spirulina



LIMONADES / LEMONADES

5,50€

FRAISE-BASILIC / STRAWBERRY-BASILIC

MÛRE / MULBERRY

FRAMBOISE-LITCHI / RASPBERRY-LITCHI

CITRONADE MAISON / HOMEMADE LEMONADE



THÉS GLACÉS MAISON/ HOME-MADE ICE TEA

4,90€

CITRON-GINGEMBRE / LEMON-GINGER

CERISE / CHERRY

FRAISE-HIBISCUS / STRAWBERRY-HIBISCUS

PÊCHE-ROMARIN / PEACH-ROSEMARY



LES SOFTS / SOFT DRINKS

EAU PLATE VIVA (50CL) / STILL WATER (50CL)

4,50€

EAU PETILLANTE ROSPORT BLEUE (50CL) / SPARKLING WATER (50CL)

4,50€

COCA COLA, COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT

4,00€

SPRITE / FANTA / SCHWEPES AGRUMES OU CITRON

4,00€

TONIC (NATURE / MEDITERRANEEN / GINGER BEER / HIBISCUS / RHUBARBE / SUREAU)

4,00€

JUS DE FRUITS 100% BIO (POMME-FRAISE / POMME)

5,00€

JUS DE FRUITS (MANGUE / PASSION / ANANAS / ORANGE)

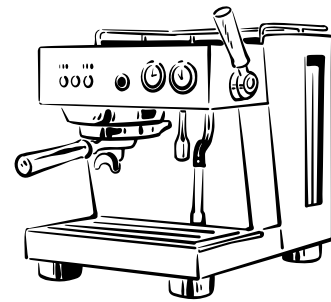
4,00€





SPECIAL SERVES

CAFÉ FRAPPÉ (AVEC GLACE VANILLE + 2,00€)
 LATTE / LATTE FRAPPÉ
 MATCHA / MATCHA FRAPPÉ
 MATCHA LATTE / MATCHA LATTE FRAPPÉ
 CHAI (THÉ NOIR / MATÉ)
 IRISH COFFEE



4,50€
 4,50€
 4,00€
 5,00€
 5,00€
 10,00€

- REMPLACEZ VOTRE LAIT PAR DU LAIT VÉGÉTAL (+ 0,60 €) : AVOINE / AMANDE / COCO
 REPLACE YOUR COW MILK WITH VEGETAL MILK (+0,60€): OAT/ALMOND/COCONUT
- RENDEZ VOTRE BOISSON PLUS ARÔMATISÉE AVEC NOS SIROPS (+ 0,50€) : CARAMEL / VANILLE / NOISETTE
 ADD OUR SYRUP FOR A SWEET TOUCH (+0,50€): CARAMEL/VANILLA/HAZELNUT



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

RISTRETTO
 ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO
 CAFÉ / DÉCAFÉINÉ (AVEC LAIT +0,50€ / AVEC LAIT VÉGÉTAL +1,00€)
 AMERICANO
 CAPPUCCINO ITALIEN / AVEC CHANTILLY
 CHOCOLAT CHAUD

3,00€
 3,00€ / 4,50€
 3,50€
 4,00€
 4,50€
 5,50€



BIÈRES



DIEKIRCH PRESSION (0,3L / 0,5L)
 HOEGAARDEN BLANCHE PRESSION (0,3L / 0,5L)
 GINETTE BLONDE BIO PRESSION (0,3L / 0,5L)
 LEFFE BLONDE OU BRUNE
 CORONA
 CLAUSTHALER (SANS ALCOOL)
 PICON BIÈRE (33CL / 0,5L)
 HOEGAARDEN ROSÉE 25CL
 TRIPLE KARMELIET 33CL

4,30€ / 7,00€
 5,00€ / 7,50€
 5,00€ / 7,50€
 5,50€
 6,00€
 5,00€
 6,00€ / 8,00€
 4,50€
 6,50€





APERITIFS

APEROL SPRITZ	11,00€
LIMONCELLO SPRITZ	11,00€
CAMPARI SPRITZ	11,00€
CAMPARI ORANGE (SODA +2,00€)	10,00€
HUGO	11,00€
WILD BERRY LILLET	12,00€
LILLET TONIC	12,00€
KIR / KIR ROYAL	8,50€ / 13,00€
VERMOUTH ROUGE / BLANC	7,00€
PORTO BLANC / ROUGE	9,00€

CRODINO	5,00€
PROSECCO	7,00€
CREMANT	8,50€

MULES

MOSCOW MULE	13,00€
LONDON MULE	13,00€
MEXICAN MULE	13,00€
JAMAICA MULE	13,00€
GERMAN MULE	13,00€



MOCKTAILS (WITHOUT ALCOOL) 11,00€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade / Lime, mint, cane sugar, lemonade

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, sirop de grenadine, purée de coco, lait de coco / Pineapple juice, grenadine syrup, coconut puree, coconut milk

TROPICAL PARADISE

Fraises, fruits de la passion, gingembre, purée de fraises, purée de passion, citron frais, tonic hibiscus / Strawberries, passion fruit, strawberry puree, passion fruit puree, ginger, hibiscus tonic

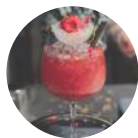
HOLIDAYS MUST GO ON

Jus de mangue, ananas et passion, grenadine, sirop curaçao / Mango, pineapple and passion fruit juice, grenadine, curaçao syrup

LITCHI BOMB

Purée framboise, fraise, litchi, sirop litchi, citron frais, eau pétillante / Raspberry puree, strawberry, lychee, lychee syrup, fresh lemon, sparkling water

MOCKTAIL DU MOMENT



LES CLASSIQUES 13,00€

PORNSTAR MARTINI

MOJITO (CLASSIQUE / FRAISE / PASSION)

CAIPIRINHA

PINA COLADA

ESPRESSO MARTINI

NEGRONI

MARGARITA

CUBA LIBRE

AMARETTO SOUR

SEX ON THE BEACH

MAI TAI

COSMOPOLITAN

DAIQUIRI

LONG ISLAND ICE TEA

BUBBLIESS CREATIONS



BUBBLIES 15,00€

Champagne, crème de framboises, mûres, framboises, myrtilles, citron frais, sirop cerise, menthe /
Champagne, raspberry cream, blackberries, raspberries, blueberries, fresh lemon, cherry syrup, mint

LA BELLE ET LA BÊTE 17,00€

Gin rose, liqueur de rose, fraise, litchi, rose, sirop litchi, purée fraise, tonic hibiscus, fumée /
Pink gin, rose liqueur, strawberry, lychee, rose, lychee syrup, strawberry purée, hibiscus tonic, smoke

SPICY ROSA 15,00€

Rhum blanc, liqueur de cerises, limonade, sirop de rose, sirop de cerise, jus de citron, tabasco /
White rum, cherry liqueur, lemonade, rose syrup, cherry syrup, lemon juice, tabasco

LE BONBON ITALIEN 15,00€

Amaretto blanc, malibu, crème de framboise, purée framboises, thé glacé maison fraise, chantilly /
White amaretto, Malibu, raspberry cream, raspberry purée, homemade strawberry iced tea, sweet whipped cream

COCO VELVET 15,00€

Disaronno Velvet, Kahlua, lait de coco, sirop de coco /
Disaronno Velvet, Kahlua, coconut milk, coconut syrup

LAVENDER SOUR 15,00€

Gin infusé à la lavande de Provence, sirop infusé au thym et romarin, citron frais, blanc d'oeuf /
Gin infused with Lavender from Provence, syrup infused with thyme and rosemary, fresh lemon, egg white

THE MAIENFELD 15,00€

Chartreuse, Italicus, jus de citron, fleur de sureau, curaçao /
Chartreuse, Italicus, lemon juice, elderflower, curaçao

RASPBERRY HIBISCUS MARGARITA 15,00€

Tequila infusée à l'hibiscus, cointreau, purée et liqueur de framboises, jus de citron /
Hibiscus-infused tequila, cointreau, raspberry puree and liqueur, lemon juice

TONKA OLD FASHIONED 15,00€

Bourbon infusé au Tonka, Angustura, sucre roux, eau pétillante /
Bourbon infused with Tonka, Angustura, brown sugar, sparkling water

SPICY TWILIGHT 15,00€

Rhum infusé au piment, campari, jus d'ananas, jus de citron, sirop de sucre de canne /
Chilli-infused rum, campari, pineapple juice, lemon juice, cane sugar syrup



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-ramboise-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, flowery 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 °C

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 °C

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 DES FUTURES MAMANS rooibos naturel, rooibos vert, mélisse, pétales de rose, fleurs de bleuet, lavande, aronia /
natural rooibos, green rooibos, lemon balm, rose petals, 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