



Food & Drinks

Bienvenue chez Bubblies

Lieu synonyme de plaisir gustatif, de convivialité et de bien-être.

Un endroit où vous pouvez à la fois savourer un **délicieux petit-déjeuner** le matin, profiter d'un **repas sain et équilibré** le midi, déguster un **gourmand «afternoon tea»** l'après-midi, ou encore vous détendre en soirée entre collègues et amis autour d'un **cocktail original et un généreux choix de finger food/planchettes du monde**.

Chez Bubblies, nous sommes soucieux de votre **équilibre alimentaire** et nous avons à cœur de promouvoir une **cuisine saine et responsable**. C'est pourquoi vous trouverez dans notre carte de nombreux produits labellisés (et locaux si possible), des

produits BIO et une large offre végétarienne. Et comme nous sommes aussi des épicuriens et que nous ne bannissons pas la gourmandise de notre alimentation, nous vous proposons des coins gourmands, avec de délicieux desserts faits maison, de savoureuses associations sucrées/salées comme notre formule petit déjeuner/brunch ou encore notre originale offre de Bubblies «afternoon teas».

Vous avez donc la garantie de manger des **produits ultra frais, de qualité et de saison**. Pour un maximum de goût et le plaisir de vos papilles !

Tous les plats et leurs ingrédients, y compris les sauces, sont **faits maison**.

Bonne dégustation !

« Il est temps de prendre
le temps de savourer le temps »

Mireille Weiten De Waha (Luxembourg)

Welcome to Bubblies

Our tea room is synonymous with pleasure, friendliness and well being.

Come and enjoy a **delicious breakfast** in the morning, a **mouth-watering healthy meal** for lunch, or a **gourmet tea** in the afternoon. At the end of a long day, unwind with friends and colleagues with one of our **special cocktails or a glass of wine** and allow yourself to be tempted by our large variety of **finger food in the evening**.

At Bubblies we care about your wellbeing and we offer a **balanced diet**. We are committed to promoting a **healthy and responsible cuisine**. You will find many certified products - local ones when possible, organic food and a wide

vegetarian selection.

While offering healthy food, we are still epicureans, so we don't banish sweet treats from our menu - why would we? The Sweets section on our menu offers delicious homemade desserts and appetising sweet and savoury associations in our breakfast/brunch selection.

And, of course, "Bubblies tea time" delicacies. We guarantee **fresh, quality and seasonal products** that will please your taste buds.

All dishes and their ingredients, including sauces, are **homemade**.

Enjoy!





Le petit déjeuner et le «Tea time» chez Bubbly

Vous cherchiez un petit déjeuner et un brunch à la mode anglo-saxonne du lundi au samedi ? **Bubbly l'a fait !**

Nos «Tea time» revisités s'inspirent du **vrai thé à l'anglaise**, avec des plateaux à étages (le premier niveau du bas comprenant un choix de mini-bouchées salées, le niveau du milieu comportant des scones frais faits entièrement maison, sortant chauds du four, dans la plus pure tradition et accompagnés par cette crème fraîche épaisse si spécifique et de la confiture, puis le niveau supérieur présentant un assortiment de mini-pâtisseries).

Pour les petites faims, vous pourrez juste déguster nos scones («Cream tea»). Pour les vrais gourmands, vous pouvez savourer un afternoon tea uniquement sucré. Et pourquoi ne pas vous laisser tenter par notre afternoon tea végétarien ?

Il y en a pour tous les goûts !

Le thé est un **élément essentiel** de notre concept. C'est pourquoi nous vous proposons une large gamme de thés verts, noirs, blancs, rooibos, oolong, infusions, dont aussi des grands crus, qui accompagneront à merveille nos produits faits maison. D'ailleurs, le thé s'importe aussi dans nos cocktails maison ...

"Tea time is a chance to slow down,
pull back and appreciate our surroundings"

Letitia Baldrige (USA)

The Breakfast and "Tea time" at Bubbly

Bubbly has done it! A breakfast and a brunch offer on weekdays and Saturdays.

Our revisited three-level cakestand "Teatime" takes its **inspiration from English Afternoon Tea**. The first layer has a choice of savoury mini sandwiches, the next layer has traditional handmade scones freshly made with clotted cream

and jam, and on the top level an assortment of home-made mini-pastries.

For smaller appetites try our delicious Cream Tea with scones, a sweet treat or a vegetarian afternoon tea. We offer a large variety of green teas, black, white, Rooibos, Oolong, infusions, and also unusual teas which will perfectly accompany our home made products. Tea is even used in our homemade cocktails.

Pour la petite histoire du afternoon tea

Saviez-vous que **cette tradition remonte aux années 1840 en Angleterre** lorsque Anna Russell, Duchesse de Bedford, a ressenti cette « sensation d'évanouissement » pendant cette longue période séparant le petit-déjeuner du dîner, alors qu'à l'époque le repas du midi n'existait pas encore sous la forme moderne actuelle. Elle décida donc de faire une pause collation dans l'après-midi en buvant un thé accompagné d'un peu de nourriture. Ce qui prit place une première fois devint par la suite une habitude qu'elle partagea avec ses amies. L'afternoon tea de 5 heures fût ainsi instauré dans les beaux milieux anglais.

À la fin du XIX^{ème} siècle, prendre le « thé » a été assimilé à la prise d'un repas en fin d'après-midi pour les travailleurs de milieux modestes qui revenaient chez eux après une dure journée de labeur sans avoir mangé depuis le matin (la chute du prix du thé, désormais cultivé par les anglais en Inde, expliquant probablement en partie la démocratisation de ce produit). Le jambon et les œufs étaient les éléments favoris de ce repas, de même que différents poissons fumés.

Les thés d'hiver comprenaient des plats chauds, les thés d'été des salades et viandes froides.

Le « afternoon tea » tel qu'on le connaît aujourd'hui n'a été adopté dans les milieux plus huppés que plus tardivement, en tant que dîner informel. Afin de le différencier du « afternoon tea » communément pris par la classe moyenne, il fût appelé « high tea ».

L'invitation à un « thé » était donc sujet à des nuances selon la classe sociale d'appartenance. Les sports à la mode tels le cricket et le tennis étaient invariablement associés au high tea, pour lesquels les membres se devaient de manger de la savoureuse nourriture. De nombreux types de high tea ont ensuite vu le jour.

Aujourd'hui le high tea est devenu une institution dans la société britannique. Chacun y voit une signification qui lui convient : c'est l'occasion de s'habiller élégamment, de faire une sortie et de socialiser, de faire une pause dans sa journée de travail, c'est aussi une excuse pour aller discuter avec ses ami(e)s en dégustant des biscuits... **Et vous, comment le ressentez-vous ?**



Little story about afternoon tea

Were you aware that **this tradition dates back to about 1840 in England** when Anna Russell, Duchess of Bedford, suddenly suffered a "sinking feeling" in the long food-free hours between breakfast and dinner (lunch as it is now understood did not exist at that time). Anna's solution to the problem was an afternoon drink of tea, accompanied by a little food. While visiting the duke of Rutland at Belvoir Castle in Leicestershire, she invited her female friends to partake, and so originated afternoon tea, or five o'clock tea, as it is sometimes known.

By the end of the nineteenth century, the idea of afternoon tea was firmly established, but confusingly, "tea" was also a name for another late afternoon meal, for people from rural households (often the poorest) who came home from work hungry, not having eaten from the morning. Ham, eggs and smoked fish were favourite items. Winter teas included a hot dish, summer ones might run to salads and cold meats.

When adopted by the wealthy metropolitan elite as an informal evening meal, this became known as high tea, to differentiate it from afternoon tea.

Invitations to tea were laden with social nuances: afternoon tea came to mean different things to different people. Fashionable games as croquet or lawn tennis were inextricably associated with tea, during which gentlemen's clubs offered savoury food for members in need of late afternoon sustenance. Then, many types of high teas appeared.

Nowadays, high tea has become a constant in British culture: it is a chance to dress up and socialise, a pause in a work-loaded day, an excuse for a chat, a biscuit or more... **And you, how do you see it?**

Respect de l'environnement

La planète nous a tout donné. Nous nous devons de la **respecter**. C'est pourquoi nous adoptons une **attitude eco-responsable** en utilisant des **réipients biodégradables** à base de pulpe de canne à sucre, d'amidon de maïs (PLA) ou encore de papier Kraft pour la vente à emporter et pour nos pailles.

Vente à emporter / Livraisons

Sur demande, nous livrons à domicile ou sur votre lieu de travail. Tous nos plats et boissons qui sont à emporter sont identifiés dans notre carte par un picto. Comme nos plats sont préparés à la minute (notre gage de qualité !), prévoyez un temps d'attente de 5 à 10 minutes en cas de forte affluence. D'avance merci pour votre compréhension.

Nos produits sont frais du jour et sont livrés quotidiennement. C'est pourquoi nos plats ne sont disponibles qu'en quantité limitée jusqu'à épuisement.



We respect the environment

We **respect** the environment. Planet earth gives us everything and that implies giving back and respecting the planet. That's why we are **eco-friendly**, using **biodegradable food containers** made from sugar cane or corn starch (PLA) for our take-away packaging and straws.

Take me out / Delivery upon request

All dishes and beverages that can be "taken out" are marked with a special icon. Since our dishes are freshly prepared (our quality guarantee), there may be a 5-10 minutes waiting time when we are busy. Thank you for your understanding.

Our products are daily fresh and delivered every day. This is why our dishes are available in a limited quantity until depletion.

Focus sur les produits que nous utilisons



Les graines de chia

Ces petites graines de la famille de la menthe nous viennent du Mexique et étaient utilisées par les aztèques pour leurs multiples bienfaits : bonnes pour le cœur, les os, le transit, elles favorisent le sommeil et la perte de poids. Presque magique, n'est-ce pas ?



L'avocat

Riche en fibre et au fort pouvoir antioxydant, il favorise la perte de poids et calme la faim.



La mangue

Parfumée et juteuse, elle est aussi riche en antioxydants, en fibres et en vitamine C. Elle aide à réduire la fatigue et renforce le système immunitaire.



Le saumon

Les nutritionnistes sont unanimes pour reconnaître les multiples bienfaits conférés par la consommation de saumon: excellente source de protéines complètes, il contient du phosphore et du sélénium en grande quantité, ainsi que de nombreuses vitamines. Il est aussi riche en acides gras - oméga-3.



Le suprême de poulet jaune BIO et les œufs BIO luxembourgeois

Parce que nous favorisons les produits locaux lorsque cela est possible !

Zoom on products that we are using:



Chia seeds

These small seeds of the mint family come to us from Mexico and were used long long time ago by the Aztecs for their multiple benefits: beneficial for the heart, bones, transit, they also promote good sleep and weight loss (almost magic, right?).



Avocado

This fruit is prized for its high nutritional value, it is rich in fiber and can dramatically increase the number of antioxidants you take in. With its proven ability to lower cholesterol, quell hunger pangs and even spot-reduce belly fat, the avocado is arguably one of only a few perfect foods to lose weight.



Mango

This fruit is not only delicious but also boasts an impressive nutritional profile. It is rich in antioxidants, fiber and vitamin C. It helps to reduce fatigue and strengthens the immune system.



Salmon

Nutritionists all agree to recognize the many benefits of salmon consumption: it is an excellent source of complete protein and contains a large amount of phosphorus and selenium, as well as many vitamins, and is rich in the famous omega-3.



Luxembourgish organic yellow chicken and Luxembourgish organic eggs

Because we favor local products whenever possible!



FORMULES / FORMULAS

Healthy start

18,00 €

Gaufre avocat, saumon fumé et œuf bio au plat | Banana split chia pudding | Overnight oats du moment OU Granola, yaourt grec, fruits frais et sirop d'érable | Café ou thé et jus d'orange frais / Avocado waffle, smoked salmon and fried egg | Banana split chia pudding | Overnight oats of the moment OR granola, Greek yogurt, fresh fruits and maple syrup | Coffee or tea and fresh orange juice

Bubbly breakfast

17,00 €

Pancake, confiture de framboise, framboises fraîches, granola et sirop d'érable | Tartine au houmous de betterave, avocat et feta | Mini smoothie bowl du moment | Café ou thé et jus d'orange frais / Pancake, raspberry jam, fresh raspberries, granola and maple syrup | Avocado, feta and beetroot hummus toast | Smoothie bowl of the moment | Coffee or tea and fresh orange juice

Réveil continental

16,00 €

Assiette de charcuterie et emmental | Œuf au plat, confiture, beurre et pain grillé | Yaourt aux fruits | Café ou thé et jus d'orange frais / Plate of cold cuts and Emmental cheese | Fried egg, jam, butter and toast | Yogurt with fruits | Tea or coffee and fresh orange juice

Easy start

8,50 €

Pâtisserie maison | Café ou thé et jus d'orange frais / Hom-made pastry | Tea or coffee and fresh orange juice

Morning Paradise (2 personnes)

36,00 €

Pancakes, sirop d'érable, nutella, confiture et fruits du moment | Avocat, tomates cerises, saumon fumé et fromage blanc | Lard grillé et œuf au plat | Mini granola, chia pudding et overnight oats du moment | Café ou thé et jus d'orange frais / Pancakes, maple syrup, nutella, jam and fruits | Avocado, cherry tomatoes, smoked salmon and creme cheese | Grilled bacon and fried egg | Mini granola, chia pudding and overnight oats of the moment | Coffee or tea and fresh orange juice

"Never work before breakfast.
If you need to work before breakfast,
eat your breakfast first"

Josh Billings

SALÉ / SAVOURY

Tartine avocat / Avocado toast

8,50 €

Tartine au houmous de betterave, avocat et feta / Avocado, feta and beetroot hummus toast

Waffle style royal

15,50 €

Gaufre, saumon fumé, avocat, tomates cerises, câpres, et oignons rouges / Waffle, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, capers, and red onions

Waffle Bubbly

12,50 €

Gaufre, lard grillé, confiture de framboise, framboises fraîches et beurre de cacahuètes / Waffle, grilled bacon, raspberry jam, fresh raspberries and peanut butter

Waffle cheese/bacon

12,50 €

Gaufre, œuf bio au plat, lard grillé et cheddar / Waffle, organic fried egg, grilled bacon and cheddar cheese



La liste des allergènes est disponible sur demande / allergens list can be provided upon request



Végétarien / Vegetarian



Vegan



Take Away

SUCRÉ / SWEET

Chia pudding banana split

6,50 €

Overnight oats du moment / Overnight oats of the moment

6,50 €

Granola

6,50 €

*Yaourt grec, fruits frais et sirop d'érable
Greek yogurt, fresh fruits and maple syrup*

Smoothie bowl du moment / Smoothie bowl of the moment

8,50 €

Pancakes bubbly / Homemade granola

9,50 €

Pancakes, granola, confiture de framboise, framboises fraîches et sirop d'érable / Pancakes, granola, raspberry jam, fresh raspberries and maple syrup

Gaufre gourmande / Gourmet waffle

7,50 €

*Gaufre, banane, beurre de cacahuètes, confiture de framboise et framboises fraîches, chocolat
Waffle, banana, peanut butter, raspberry jam and fresh raspberries, chocolate*

Cheesecake caramel beurre salé spéculoos / Caramel salted butter speculoos

6,50 €

Cheesecake myrtille-citron / Cheesecake blueberry-lemon

7,50 €

Gâteau à la carotte / Carrot cake

6,50 €



BOISSONS BIEN-ÊTRE / WELLNESS DRINKS

Jus d'orange pressé / Fresh orange juice

5,50 €

Smoothies :

6,50 €

Lilo & Stitch (Ananas, mangue, kiwi jaune, grenade) / (Pineapple, mango, yellow kiwi, pomegranate)

Le Millésime (Pomme, figue, raisins) / (Apple, figue, grapes)

L'Agostini (Mirabelles, cannelle, lait d'amande, thé glacé pêche) / (mirabelle plums, cinnamon, almond milk, peach iced tea)

Red garden (Myrtilles, framboises, fraises, yaourt) / (Blueberries, raspberries, strawberries, yogurt)

Green power (Pommes, épinards, concombre, menthe) / (Apples, spinach, cucumber, mint)

CaraMiam (Pommes, poires, caramel) / (Apples, pears, caramel)



La liste des allergènes est disponible sur demande / allergens list can be provided upon request



Végétarien / Vegetarian



Vegan



Take Away



AUJOURD'HUI / TODAY

Soupe du moment / Soup of the moment

Plat du jour / Today's special

Entrée : 6,50 € / Plat : 11,50 €

15,50 €

BUBBLIES BOWLS

Bowls poisson / Fish bowls 

Poke bowl

Riz blanc, saumon, thon, concombre, tomates cerises, edamame, avocat, mangue, oignon rouge et sauce sriracha mayonnaise /
White rice, salmon, tuna, cucumber, cherry tomato, Edamame, avocado, mango, red onion and sriracha mayonnaise sauce

19,50 €

Shrimp burrito bowl

Riz blanc, avocat, maïs, haricots noirs, tomates cerises, oignons fanes et gambas /
White rice, avocado, corn, black beans, cherry tomatoes, spring onions and shrimps

18,50 €

Japanese salmon bowl

Saumon laqué au miel et soja, nouilles udon, brocoli, champignons shité, poivrons rouges, carottes et poireaux /
Salmon glazed with honey and soy, udon noodles, broccoli, shitake, red peppers, carrots and leek

18,50 €



BUBBLIES BOWLS

Bowls viande / Meat bowls 

Chicken bowl

Poulet mariné au miel et à la moutarde, chou de Bruxelles, brocoli, haricots verts, échalotes confites, quinoa tricolore et sauce soja-miel /
Chicken marinated in honey and mustard, Brussels sprouts, broccoli, green beans, candied shallot, tricolor quinoa and soy-honey sauce

17,50 €

Duck bowl

Magret de canard cuit basse température, mousseline de patates douces, chips de patates douces, carottes tricolores rôties au miel et vinaigrette aux agrumes /
Duck breast cooked at low temperature, sweet potato mousseline, sweet potato chips, honey roasted tricolor carrot, and citrus vinaigrette

19,50 €

Bibimbap (disponible en version végétarienne avec tofu) / vegetarian option with tofu croquettes

Riz blanc, bœuf mariné, légumes, champignons shité, œufs bio au plat et sauce piquante /
White rice, marinated beef, vegetables, shiitake mushrooms, fried organic egg and spicy sauce

18,50 €

Greek bowl

Pâtes orzo, keftas maison, oignons fanes, tomates cerises, concombre, feta, olives Kalamáta /
Orzo pasta, homemade keftas, spring onions, cherry tomatoes, cucumber, feta, Kalamáta olives

18,50 €





BUBBLIES BOWLS

Bowls végés / Veggie bowls 

Detox bowl

16,50 €

Brocoli, chou-fleur vert, chou kale, chou de Bruxelles, haricots verts, pois chiche, fèves edamame, pousses d'épinard, pommes grenailles et sauce tahini-parmesan / Broccoli, green cauliflower, kale, Brussels sprouts, green beans, chickpeas, Edamame beans, spinach leaves, baby potatoes and tahini-parmesan sauce

Pad thaï végété

17,50 €

Nouilles de riz, courgettes, champignons shiitake, carottes, poivrons rouges, oignon fane, pousses de soja, croquettes de tofu et sauce cacahuète / Rice noodles, zucchini, shiitake mushrooms, carrots, red peppers, onions, soy sprouts, tofu croquettes and peanut sauce



CLUB SANDWICHES

Veggie wrap

13,50 €

Patates douces, laitue, œuf dur, concombre, feta, grenade, dattes et sauce tahini / Sweet potatoes, lettuce, hard-boiled egg, cucumber, feta, pomegranate, dates and tahini sauce

Club césar

13,50 €

Suprême de poulet jaune fermier, tomates, salade iceberg, bacon, sauce césar maison et œuf dur / Farm chicken supreme, tomatoes, iceberg salad, bacon, homemade Caesar sauce and hard-boiled egg



Bagel scandinave

13,50 €

Saumon fumé, oignons rouges, avocat, salade, tomates, concombre, sauce crémeuse aneth-concombre / Smoked salmon, red onions, avocado, salad, tomatoes, cucumber, creamy dill-cucumber sauce

Italian croc

14,50 €

Jambon de parme, mozzarella, roquette, tomates, aubergine grillée, caviar d'aubergine et pesto / Parma ham, mozzarella, arugula, tomatoes, grilled eggplant, eggplant caviar and pesto



MENU ENFANTS (JUSQUE 10 ANS) / CHILDREN'S MENU (UNTIL 10 YEARS OLD)

10,50 €

Filet de poulet jaune fermier/steak haché/filet de poisson accompagnés au choix de : riz/quinoa/pommes de terres sautées/légumes / Farm chicken fillet/ground beef/fish fillet accompanied by: rice/quinoa/sauteed potatoes/vegetables

1 boule de glace/sorbet au choix / 1 scoop of ice-cream or sorbet





NOS GOURMANDISES FAITES MAISON / OUR HOMEMADE SWEETS

Cheesecake caramel beurre salé speculoos / Cheesecake caramel salted butter speculoos	6,50 €
Gâteau carotte / Carrot cake	6,50 €
Black Forest Cake	7,50 €
Blueberry Cheesecake	7,50 €
Peanut's brownie et glace vanille	7,50 €
Tartelette « Pumpkin pie aux noix de pécan caramélisées au sirop d'érable » / Pumpkin pie with pecans caramelized with maple syrup	6,50 €
Tiramisu aux pommes et caramel au beurre salé / Apple and salted caramel tiramisu	7,50 €
Tartelette citron / Lemon cake	6,50 €
Gaufre au sucre / Waffle with sugar	4,50 €
Gaufre au nutella / Waffle nutella	5,50 €
Gaufre banane, beurre de cacahuète, confiture de framboise et framboises fraîches / Waffle with banana, peanut butter, raspberry jam and raspberries	7,50 €
Glace, sorbet / Ice-cream, sorbet	2,00 €/ boule



Nos gâteaux entiers faits maison sont disponibles sur commande (pour 6, 8 ou 10 personnes) /
Our homemade entire cakes are available to order (for 6, 8 or 10 people)

La liste des allergènes est disponible sur demande / allergens list can be provided upon request



Végétarien / Vegetarian



Vegan



Take Away



BUBBLIES TEA TIME (inclut une boisson chaude au choix / hot drink included)

Rendez ce moment encore plus spécial / Make this moment even more special:

Thé grand cru **+5 €** / Rare Tea **+5€**

Royal tea (ajout d'une coupe de Champagne) **+11,50 €** / Royal tea (add a Champagne glass) **+11,50€**

Cream tea

Scones maison accompagnés de leur crème épaisse et confiture /
Homemade scones accompanied by clotted cream and jam

11,50 €
p/per

Gourmet tea

Sucré : Assortiment de mignardises sucrées /
Sweet: Assortment of sweet miniatures

18,50 €
p/per

Scones : Accompagnés de leur crème épaisse et confiture /
Homemade scones: Accompanied by clotted cream and jam

Afternoon tea (disponible en version végétarienne / vegetarian option available)

22,50 €
p/per

Salé : Assortiment de bouchées salées /

Savoury: Assortment of savoury bites

Scones : Accompagnés de leur crème épaisse et confiture /
Homemade scones: Accompanied by clotted cream and jam

Sucré : Assortiment de mignardises sucrées /

Sweet: Assortment of sweet miniatures

"There are few hours in life more
agreeable than the hour dedicated
to the ceremony known as afternoon tea"

Henry James





PLANCHETTES / PLATTERS (TO SHARE OR ENJOY ALONE)

Planchette gourmande / Gourmet board

Assortiment de charcuterie, fromage et antipasti / Assortment of cold cuts, cheese and antipasti

21,00 € (1 per) /
36,00 € (2 per)

La planchette de fromages affinés / Refined cheese platter

14,00 € (1 per) /
26,00 € (2 per)

Planchette végétarienne / Vegetarian board

Assortiment de tapenades, houmous, légumes et spécialités du moment /
Assortment of tapenades, hummus, vegetables and specialties of the moment

15,00 € (1 per) /
28,00 € (2 per)



Accompagnez vos planchettes et vos finger food par un de nos cocktails maison,
notre champagne ou crémant bio ou encore nos vins spécialement sélectionnés pour l'occasion ! /
Accompany your platters or finger food by one of our original cocktails, champagne, organic cremant or wine!

"Pull up a chair.
Take a taste. Come join us.
Life is so endlessly delicious"

Ruth Reichl





FINGER FOOD & DISHES TO SHARE (À PARTIR DE 18H / FROM 6PM)

Nachos au guacamole, sauce salsa, haricots rouges, maïs et cheddar / <i>Nachos with guacamole, salsa sauce, red beans, corn and cheddar</i>	14,50 €
Tortillas guacamole, sauce fromage, sauce salsa / <i>Guacamole tortillas, cheese sauce, salsa sauce</i>	12,50 €
Assortiment de houmous et pain naan / <i>Assortment of hummus and naan bread</i>	12,00 €
Assortiment de tapenades et gressins / <i>Assortment of tapenades and breadsticks</i>	12,00 €
Antipasti (assortiment d'olives, légumes grillés, involtini, poivrons farcis accompagnés de pain grillé et des gressins / <i>assortment of olives, grilled vegetables, involtini, stuffed pepper, served with toasted bread and gressinis</i>)	14,50 €
Feuilles de vignes farcies au riz / <i>Grape leaves stuffed with rice</i>	6,50 €
Bruschetta du moment / <i>Bruschetta of the moment</i>	9,50 €
Légumes verts, pommes de terre sautées et sauce tahini / <i>Green vegetables, sautéed potatoes and tahini sauce</i>	8,50 €
Croquettes de tofu et sauce beurre de cacahuète / <i>Tofu croquettes and peanut sauce</i>	8,50 €
Ailes de poulet marinées au miel / <i>Honey marinated chicken wings</i>	9,50 €
Assortiment de mini bowls / <i>Assortment of mini bowls</i>	17,50 €



La liste des allergènes est disponible sur demande / allergens list can be provided upon request



Végétarien / Vegetarian



Vegan



Take Away


BUBBLIES SPECIALS AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL*
15,00 €
Bubblys
Champagne, crème de framboises, mûres, framboises, menthe / Champagne, raspberry cream, blackberries, raspberries, mint
La Belle et la Bête
Gin fraise, liqueur de rose, fraise, litchi, rose fumée / Strawberry gin, rose liqueur, strawberry, lychee, smoked rose
Le Bonbon Italien
Amaretto blanc, Malibu, crème de framboise, framboises, chantilly fraise, thé glacé maison fraise / White amaretto, Malibu, raspberry cream, raspberries, strawberry whipped cream, homemade strawberry iced tea
Le Génie
Rhum blanc, banane, kiwi, ananas, curaçao / White rum, banana, kiwi, pineapple, curaçao
Perle des Iles
Gin Boss pamplemousse, sirop melon, hibiscus, grenade, ananas / Gin boss grapefruit, melon syrup, hibiscus, pomegranate, pineapple
Lemon King (granité)
Vodka blanche, sorbet citron, citron, crémant Luxembourgeois / white vodka, lemon sorbet, lemon, Luxembourg crémant
Tequila Boom-Boom
Tequila, sirop pamplemousse, citron vert, framboises, menthe, thé glacé citron maison / Tequila, grapefruit syrup, lime, raspberries, mint, home-made lemon iced tea

Old fashioned with smoky ice sphere
Rhum, sucre de canne, fumé / Rum, cane sugar, smoke
Médusa
Vodka rouge, passoa, myrtilles, mûres, crème cassis, jus cranberry, sirop de lavande / Red vodka, passoa, blueberries, blackberries, blackcurrant cream, cranberry juice, lavender syrup
Basiberry
Vodka rouge, fraise, basilic, limonade / Red vodka, strawberry, basil, lemonade
Cloche de Pékin
Vodka blanche, pomme, kiwi, cardamome verte, fumé de Pekin / White vodka, apple, kiwi, green cardamom, smoke
Heisenberg
Rhum blanc, curaçao, mûres, framboises, jus de fraise, tonic hibiscus / White rum, curaçao, blackberries, raspberries, strawberry juice, hibiscus tonic
Mister W
Whiskey Four Roses, cerise, pain d'épice, sirop d'érable, crème framboise, thé glacé maison cerise / Whiskey Four Roses, cherries, gingerbread, maple syrup, raspberry cream, homemade cherry iced tea
Disneyland
Gin fraise, fruits rouges, hibiscus, barbe à papa, fanta citron / Strawberry gin, red fruits, hibiscus, cotton candy, lemon fanta
Walter White
Gin Bombay, curaçao, citron vert, tonic mediterranean / Gin Bombay, curacao, lime, mediterranean tonic

* Tous les cocktails peuvent être commandés pour 2 personnes en taille « Aquarium » / All cocktails can be ordered for 2 in "Aquarium" size.


BUBBLIES CLASSICS AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL*
13,00 €
Pina Colada
Rhum brun, ananas, coco, lait de coco / Dark Rum, pineapple, coconut, coconut milk
Moscow mule
Vodka, citron vert, gingembre, ginger ale / Vodka, lime, ginger, ginger ale
Sex on the beach
Malibu, Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry, melon / Malibu, Vodka, peach cream, pineapple, cranberry, melon
Cuba libre
Rhum especial, citron vert, coca cola / Especial Rum, lime, coca cola
Mojito
Rhum blanc/brun, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade : / white/brown Rum, lime, mint, cane sugar, lemonade:
Mojito fraise/ strawberry | Mojito concombre/ cucumber | Mojito passion/ passion fruit | Mojito gingembre / ginger | Mojito mûre/ blackberry | Mojito ananas / pineapple | Mojito coco / coconut

BUBBLIES SPECIALS SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL*
Honeybee
Citron vert, basilic, matcha, miel / Lime, basil, matcha, honey
11,00 €
Tropical Paradise
Fraises, fruits de la passion, gingembre, hibiscus, ginger ale / Strawberries, passion fruit, ginger, hibiscus, ginger ale
11,00 €
Stronger
Cannelle, clou de girofle, pain d'épice, jus de passion / Cinnamon, cloves, gingerbread, passion juice
11,00 €
The Squirrel
Seedlip Grove 42, jus d'orange pressé, gingembre, pulco, thé glacé maison pêche / Seedlip Grove 42, fresh orange juice, pulco, home-made peach iced tea
11,00 €
Cookie Colada
Coco, ananas, cookie, crème liquide, sirop choco-cookie / Coco, ananas, cookie, crème liquid, sirop choco-cookie
10,00 €
Holidays must go on
Jus de mangue, ananas et passion, grenadine / Mango, pineapple and passion fruit juice, grenadine
8,50 €

**« Roulette de goûts » – invoquez la barmaid pour un cocktail personnalisé /
"Roulette of tastes" – ask the barmaid for a personalized cocktail**

* Tous les cocktails peuvent être commandés pour 2 personnes en taille « Aquarium » / All cocktails can be ordered for 2 in "Aquarium" size.



NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS / OUR SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS

(TOUS NOS THÉS SONT DE QUALITÉ BIO / ALL OUR TEAS ARE ORGANIC QUALITY)

Thés verts / Green teas

4,00 €

Japan sencha spécial : 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

4,00 €

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 / The secret of the Little Red Riding Hood : 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

4,00 €

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



NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS / OUR SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS

(TOUS NOS THÉS SONT DE QUALITÉ BIO / ALL OUR TEAS ARE ORGANIC QUALITY)

Thés grand cru / 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

4,00 €

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

4,00 €

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



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS*

Ristretto / Espresso / Double espresso	2,50 €/ 2,50 €/ 3,50 €
Café / Décaféiné	3,00 €
Café au lait / Coffee with milk	3,50 €
Americano	4,00 €
Cappuccino italien	3,50 €
Cappuccino (chantilly)	3,50 €
Latte macchiato	4,00 €
Latte macchiato aromatisé (matcha/ vanille/ caramel/ coco) / (with matcha/ vanilla/ caramel/ coconut)	4,50 €
Latte Matcha à la vanille	4,00 €
Chai (thé noir ou maté) / Chai (black tea or maté)	4,00 €
Mocaccino	4,50 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	4,50 €
Lait chaud / Hot milk	2,50 €



SPECIAL COFFEE SERVES*

Café frappé	4,00 €
Café frappé aromatisé (matcha/ vanille/ caramel/ coco) / (with matcha/ vanilla/ caramel/ coconut)	4,50 €
Café frappé avec glace vanille (matcha/ vanille/ caramel/ coco) / (with matcha/ vanilla/ caramel/ coconut)	4,50 €
Irish coffee	7,00 €



THÉ GLACÉ MAISON / HOME-MADE ICE TEA

Citron- gingembre / Lemon-ginger | Menthe / Mint |
Fraise-hibiscus / Strawberry-hibiscus | Pêche-romarin / Peach-rosemary |
Cerise / Cherry



FRESH & HEALTHY

Eau détox du moment / Detox water of the moment	4,00 €
Jus d'orange pressé / Fresh orange juice	5,50 €
Infusion détox maison / Homemade detox infusion	4,90 €



LIMONADES MAISON / HOME-MADE LEMONADES

Citron-gingembre / Lemon-ginger | Fraise-litchi / Strawberry-litchi | Passion-ananas / Passion fruit-pineapple |
Pêche / Peach



SMOOTHIES

Smoothies :

Lilo & Stitch (Ananas, mangue, kiwi jaune, grenade) / (Pineapple, mango, yellow kiwi, pomegranate)

Le Millésime (Pomme, figue, raisins) / (Apple, figue, grapes)

L'Agostini (mirabelles, cannelle, lait d'amande, thé glacé pêche) / (mirabelle plums, cinnamon, almond milk, peach iced tea)

Red garden (Myrtilles, framboises, fraises, yaourt) / (Blueberries, raspberries, strawberries, yogurt)

Green power (Pommes, épinards, concombre, menthe) / (Apples, spinach, cucumber, mint)

CaraMiami (Pommes, poires, caramel) / (Apples, pears, caramel)

4,00 €



SOFTS

6,50 €

Viva Eau plate / Still water Viva	4,00 €
Rosport Bleu Eau pétillante / Sparkling water Rosport Bleu	4,00 €
Jus (pomme, mangue, passion, ananas, orange, fraise, cranberries, raisins, tomate) / Juice (apple, mango, passion, pineapple, orange, strawberry, cranberries, grape, tomato)	3,00 €
Coca cola, Coca cola zero, Coca cola light	3,00 €
Sprite, Fanta, Fanta lemon	3,00 €
Schweppes agrumes/ lemon	4,00 €
Tonic (nature/ matcha/ méditerranéen/ ginger ale/ hibiscus/ clementine/ pepper)	4,00 €

* Sur demande le lait peut être remplacé par du lait végétal (soja, amande, avoine) / Upon request milk can be replaced with non-dairy product (soja, almond or oat milk)



APÉRITIFS

Kir	8,00 €
Kir royal	13,00 €
Aperol spritz	10,00 €
Campari orange (supp. soda)	6,00 € (+ 2,00 €)
Vermouth rouge	7,00 €
Vermouth blanc	7,00 €
Vermouth extra dry	7,00 €
Martini Fiero	6,00 €
Hugo	10,00 €
Pimm's	9,00 €
Porto blanc	9,00 €
Porto rouge	9,00 €
Crodino	4,00 €
Prosecco	7,00 €



BIÈRE / BEER

Bière pression (0,3l / 0,5l)	3,00 € / 5,50 €
Leffe blonde	4,50 €
Leffe brune	4,50 €
Corona	5,00 €
Clausthaler (bière blonde sans alcool)	4,00 €
Picon bière	6,00 €
Battin fruité	4,00 €



SPIRITUEUX

Gin (+ 2,00 € avec Tonic)		Rhum		Eau de vie	8,00 €
Bombay sapphire, London dry gin	10,00 €	Don papa	13,00 €	Poire william, mirabelle	
Tanqueray N°10, dry gin	12,00 €	Plantation pineapple	14,00 €	Liqueurs	8,00 €
Hendrick's, dry gin Ecosse	12,00 €	Tequila		Bailey's	
Monkey 47, dry gin Allemagne	13,00 €	Tequila Patron Reposado	12,00 €	Get 27	
Gin mare, dry gin Espagne	12,00 €	Whiskies		Amaretto Disaronno	
Vodka		Glenmorangie nectar d'or 10 ans	12,00 €	Limoncello	
Eristoff	7,00 €	Jack Daniel	8,00 €	Kahlua	
Eristoff red	8,00 €	Four roses	7,00 €	Averna	
Grey goose	9,00 €	Jameson	7,00 €	Cointreau	
Belvedere	10,00 €	Bulleit Bourbon	14,00 €	Sambuca	
Rhum		Cognac		Fernet branca	
Havana 3 ans, 7 ans, especial	7,00 € / 9,00 € / 12,00 €	Henessy Fine	14,00 €	Chartreuse verte	
Diplomatico	13,00 €	Remy Martin VSOP	13,00 €	Jägermeister	
Zaccapa	13,00 €	Henessy XO	25,00 €		

REJOIGNEZ-NOUS SUR / JOIN US ON



Bubblies: kitchen, tea & cocktails



bubbliesluxembourg

PLUS D'INFORMATIONS SUR / MORE INFORMATION ON

www.bubblies.lu

**Ouvert du Lundi au Samedi
de 10h00 à 20h00**

***Open from Monday to Saturday
from 10:00am to 8:00pm***