

LA MÉDITERRANÉE POUR INSPIRATION, LA CUISINE LEVANTINE EN HÉRITAGE.

Le Boubalé s'inspire des confins du Levant jusqu'à la Méditerranée, pour se blottir dans le Marais parisien et partager avec gourmandise l'essentiel de cette belle rencontre : le goût du partage. Au carrefour de l'Europe de l'Est et du Moyen-Orient, Boubalé invite à se retrouver tous ensemble, autour de ces tables si généreusement garnies.

Menu Boubalé

- MEZZE AU CHOIX - SUGGESTION DU CHEF 25**
Choice of one mezze - Daily chef suggestion
- MEZZE AU CHOIX - SUGGESTION DU CHEF 33**
Choice of one mezze - Daily chef suggestion - Choice of one dessert

— Uniquement au déjeuner du lundi au vendredi —
Lunch only from Monday to Friday

Vins au verre

BY THE GLASS

CHAMPAGNE

- Taittinger - Brut Réserve - NM 20
- Taittinger - Brut Réserve Rosé - NM 22
- Drappier - Brut Nature - NM 24

ROUGE

- AOP Lalande De Pomerol - Domaine Vieux Chevrol - 2020 12
- AOP Bourgogne Côte d'Or - Domaine Fournier - 2022 14
- AOP Côtes-Du-Rhône - Martin Texier - Cérouan - 2022 16

BLANC

- VDF - Bordeaux - Domaine Clos Puy Arnaud - 2023 12
- AOP Pouilly-Fumé - Domaine Jolivet - Blanc Fumé - 2023 14
- AOP Bourgogne Blanc - Domaine Buisson - 2022 16

ROSÉS

- AOP Coteaux d'Aix-En-Provence - Château La Coste - 2023 10
- AOP Bandol - Domaine Des Terres Promises - La Chance - 2023 13

Mezzes

- HOUMOUS AU TAHINI 9**
Tahini hummus, pita bread
- ROULEAUX CROUSTILLANTS 11**
Épinards et ricotta
Crispy rolls stuffed with spinach and ricotta
- CAVIAR DE COURGES 9**
Grenade, pita
Butternut squash caviar, pomegranate, pita bread
- FALAFELS, SAUCE YAOURT 9**
Falafels, yoghurt sauce
- ARAYES 13**
Farcis de boeuf épicé
Stuffed pita bread with spicy beef

- Supplément pita +3**
Extra pita bread

Entrées

- DÉCLINAISON DE CAROTTES 14**
NOUVELLES
Mousse d'amande
Carrots glazed and purée, almond mousse
- CRUDO DE SÉRIOLE 18**
Au piment vert et coriandre
Yellowtail crudo, green pepper and coriander
- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 16**
Œuf coulant
Creamy mushroom soup, soft boiled egg
- SALADE D'HERBES 14**
Baies de cranberry, amandes et yaourt
Herbs salad, cranberry, almonds, yogurt

- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 10H 72**
Aux épices du soleil levant (pour 2 pers.)
Slow cooked lamb shoulder flavored with spices (for 2 persons)

- CÔTE DE BOEUF MARINÉE 98**
À l'harissa et miel (1kg)
Prime rib marinated with harissa and honey

- QUEUE DE LOTTE RÔTIE 78**
Piment vert et citron confit (pour 2 pers.)
Roasted monkfish tail, green pepper and confit lemon (for 2 persons)

Plats

- SUPRÈME DE VOLAILLE AU SUMAC 29**
Purée de pomme de terre
Chicken breast flavoured with sumac, mashed potatoes

- BROCHETTE DE GAMBAS MARINÉE À L'AIL ET PERSIL 26**
Sucrine poêlée, vinaigrette xérès
Prawn skewer, garlic & parsley, grilled little gem lettuce

- BAR RÔTI, SALICORNES 32**
Pousses d'épinard juste tiédies
Roasted seabass, samphire, warm baby spinach

- FREGOLA PESTO 24**
Petits pois et écume burrata
Fregola pasta, green peas, burrata foam

- LA CÉSAR DU BOUBALÉ 26**
Boubalé caesar salad with chicken

Le petit Boubalé

16

LE CROQUE DE DINDE
Turkey ham & cheese french sandwich

LA PASTA BOLO
Bolognese pasta

LA VOLAILLE PURÉE
Chicken and mashed potatoes

Signatures

- 2 accompagnements au choix -
Choice of 2 sides

POIS GOURMANDS VAPEUR
Steamed green peas

PURÉE DE POMME DE TERRE
Mashed potatoes

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU PAMPLEMOUSSE
Roasted brussels sprouts, grapefruit

JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD JUSTE TIÉDIÉS
Warm baby spinach

Accompagnement supplémentaire 7
Extra side



Desserts

SORBET CITRON, FRUITS FRAIS 11
Citron noir d'Iran
Lemon sorbet, fresh fruits, black lime

MOUSSE CHOCOLAT, GLACE TAHINI 13
Chocolate mousse, tahini ice cream

PANNA COTTA 12
Fleur d'oranger, mangue, pistache, citron vert
Orange blossom panna cotta with mango, pistachio, and lime

RIZ AU LAIT MAISON 10
Clémentines, dukkah
Homemade rice pudding, tangerine, dukkah

végétarien végan relevé / spicy

WIFI : Le Grand Mazarin
Password : MaisonsPariente
Instagram : @boubale.paris

Menu allergène sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix en euros, taxes et services inclus. Origine des viandes : U.E. Allergen menu available upon request. Excessive alcohol consumption is harmful to health. Prices in euros, taxes and service included. Origin of meats: EU