

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 du jour

| | |
|-----------------------------|----|
| ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT | 25 |
| ENTRÉE / PLAT / DESSERT | 33 |

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

Selection du Sommelier

| EFFERVESCENT / SPARKLING | VERRE | BTL |
|---|-------|-----|
| Champagne Taittinger Brut Réserve NM | 20 | 99 |
| Champagne Taittinger Rosé Réserve NM | 22 | 110 |
| Champagne Drappier NM | 25 | 150 |
| BLANC | | |
| AOC Crozes Hermitage - Domaine des Entrefaux 2022 | 12 | 65 |
| AOP Pouilly Fumé - Domaine Jolivet - 2023 | 14 | 88 |
| AOP Bourgogne Blanc - Domaine Buisso - 2023 | 16 | 95 |
| ROUGE | | |
| AOP Lalande de Pomerol - Domaine Chevrol - 2019 Magnum | 12 | |
| AOP Bourgogne Côte d'Or Domaine Fournier - 2022 | 14 | 85 |
| AOP Côtes du Rhône - Martin Texier Cerouan - 2022 | 16 | 90 |
| ROSÉ | | |
| AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige - 2022 | 10 | 50 |
| AOP Côtes de Provence - Minuty Rosé & Or - 2022 | 12 | 60 |

Entrées et mezza

| | |
|--|----|
| HOUMOUS Tomate cerise, ail, pignons de pin Hummus, chery tomato, garlic, pine nuts | 11 |
| CŒUR D'ARTICHAUT CONFIT Agrume, herbe, sumac Confit artichoke, citrus, herb, sumac | 13 |
| SOUPE FROIDE DE PETITS POIS Menthe et algue croustillante Cold peas soup, mint, crispy seaweed | 13 |
| MAQUEREAU MARINÉ Radis, câpre, piment Marinated mackerel, radishes, caper | 15 |
| TARAMA BLANC Œufs de poisson White tarama, fish eggs | 14 |
| ARAYES Farci de bœuf épicé Stuffed pita bread with spicy beef meat | 14 |
| CHOU-FLEUR CROUSTILLANT Sauce piquante, tahini citronné Crispy cauliflower, spicy sauce, lemon tahini | 11 |
| SALADE PRINTANIÈRE Fraise, asperge, coriandre, pistache Spring salad, strawberry, coriander, asparagus, pistachio | 16 |
| Supplément pickles de légumes | +7 |
| Supplément pita | +3 |



| | | |
|---|----|--|
| ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 10H Aux épices du soleil levant (pour 2 pers.) Slow cooked lamb shoulder flavored with spices (for 2 persons) | 72 | - 1 accompagnement au choix - 1 side of your choice |
| DAURADE ENTIÈRE GRILLÉE Sauce de légumes brûlés, pignon Grilled seabream, burnt vegetable sauce, pine nuts | 39 | |
| SHAKSHUKA Tomate, oignon, ail, herbes, féta, oeuf miroir Tomato, onion, garlic, herbs, feta, fried egg | 26 | |

Plats

| | |
|---|----|
| BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE Ajo blanco, patate douce rôtie Marinated chicken skewer, ajo blanco roasted sweet potato | 28 |
| CABILLAUD CONFIT Beurre blanc safrané, salade de fenouil Confit cod fish, saffron beurre blanc sauce fennel salad | 28 |
| PAVÉ DE RUMSTEAK Artichaut, olive, jus à l'estragon Beef rumpsteak, artichoke, olives, tarragon jus | 32 |
| FETTUCINI Sauce bisque, Arak, tartare de langoustine Fettucini pasta, shellfish sauce, arak, langoustine tartare | 28 |
| SALADE FATTOUSH Pousse d'épinard, tomate cerise, concombre, radis, croutons au zaatar Fattoush salad, baby spinach, cherry tomato, cucumber, radishes, zaatar croutons | 24 |

Le petit Boubalé



| | |
|---|----|
| LE CROQUE DE DINDE Turkey ham & cheese french sandwich | 16 |
| LA PASTA BOLO Bolognese pasta | |
| BROCHETTE DE VOLAILLE Chicken skewer, sweet potato | |

Signatures



Desserts

| | |
|---|----|
| SORBET VERVEINE, SALADE DE FRUITS FRAIS Verbena sorbet with fresh fruits salad | 12 |
| MOUSSE CHOCOLAT, GLACE TAHINI Chocolate mousse, tahini ice cream | 13 |
| MOULHABIA Panna cotta fleur d'oranger, rhubarbe, pistache Orange blossom panna cotta with rhubarb, pistachio | 12 |
| CAKE DU MOMENT Crème montée et condiment Daily cake, whipped cream and condiment | 9 |
| NAMOURA Gâteau de semoule imbibé de sirop de rose sorbet yaourt, éclats de noisette Semolina cake flavored with rose water, yoghurt sorbet, hazelnut | 13 |

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