

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

Sélection du Sommelier

CHAMPAGNE	VERRE	BTL
Champagne Taittinger Brut Réserve NM	20	99
Champagne Taittinger Rosé Réserve NM	22	110
Champagne Drappier NM	24	120
BLANC		
AOC Crozes Hermitage - Domaine des Entrefaux 2022	12	55
AOP Pouilly Fumé - Domaine Jolivet - 2023	14	70
AOP Bourgogne Blanc - Domaine Buisson - 2023	16	80
ROUGE		
AOP Lalande de Pomerol - Domaine Chevrol - 2019 Magnum	12	
AOP Bourgogne Côte d'Or Domaine Fournier - 2022	14	70
AOP Côtes du Rhône - Martin Texier Cerouan - 2022	16	80
ROSÉ		
AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige - 2024	10	50
AOP Côtes de Provence - Minuty Rosé & Or - 2024	12	60

végétarien végan relevé / spicy

Les clients sont informés que toute somme ajoutée à la note par notre clientèle sera considérée comme gratifiant l'ensemble des personnes ayant participé à l'expérience culinaire, salle et cuisine et réparties entre elles. Guests are informed that any amount they add to the bill will be considered as a gratification for all those who contributed to the culinary experience, both in the dining room and the kitchen, and will be distributed among them.

Entrées et mezzze

MUHAMMARA	11
Caviar de poivrons grillés et noix, ail & citron <i>Grilled pepper dip, nuts, garlic & lemon</i>	
CARPACCIO DE BETTERAVES	14
Pesto basilic & curry vert, pistaches, vinaigrette framboise, feta séchée <i>Beetroot carpaccio, basil & green curry pesto, feta cheese</i>	
TARTARE DE TOMATES CŒUR DE BŒUF, FRAISES ET PASTÈQUES	15
Échalotes, labneh & piment d'Espelette en gelée <i>Tomatoes, strawberries and watermelon tartare, labneh, espelette pepper gel</i>	
DISPONIBLE VERSION XL	24
CRUDO DE BONITE	17
Pickles de prunes rouges, huile pimentée, basilic pourpre, sarrasin soufflé <i>Bonito fish crudo, pickled red plums, spicy oil & purple basil, puffed buckwheat</i>	
DISPONIBLE VERSION XL	28
TARAMA BLANC	14
Œufs de poisson <i>White tarama, fish eggs</i>	
ARAYES	15
Farci de boeuf épicé <i>Stuffed pita bread with spicy beef meat</i>	
CHOU-FLEUR CROUSTILLANT	12
Sauce piquante, tahini citronné <i>Crispy cauliflower, spicy sauce, lemon tahini</i>	
Supplément pita	+3

EFFILOCHÉ DE JOUE DE BŒUF AUX ÉPICES	78
Accompagné d'aubergines grillées, salade crudités, pois chiches au cumin (à partir de 2 personnes ou plus) <i>Slow cooked beef cheek flavored with spices and its sides (from 2 persons and more)</i>	
KEFTA DE CABILLAUD	37
Oignons rouges, grenade & zaatar, herbes, sauce tomate pimentée <i>Cod fish kefta, red onions with pomegranate & zaatar, herbs, spicy tomato sauce</i>	
AUBERGINE FONDANTE	28
Sauce tahini curry vert, gel citron, ail, pousses fraîches <i>Green curry & tahini sauce, garlic, lemon gel, fresh herbs</i>	

Plats

POULET MIJOTÉ AUX OLIVES	29
Jus corsé & citron confit, riz parfumé aux amandes <i>Simmered chicken with olives & candied lemon, perfumed almond rice</i>	
MAIGRE RÔTI	32
Crème d'aubergines fumées, poivrons, câpres & amandes, courgettes marinées <i>Stone bass fish, smoked eggplant cream, capers & almonds, marinated zucchini</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES	36
Sauce chimichurri, patate douce rôtie <i>Lamb coasts, chimichurri sauce, roasted sweet potato</i>	
SHAKSHUKA	26
Tomates, poivrons, œuf poché, feta <i>Tomatoes, peppers, poached egg, feta cheese</i>	



Le petit Boubalé

Jusqu'à 12 ans

LE CROQUE DE DINDE
Turkey ham & cheese french sandwich
LA PASTA BOLO
Bolognese pasta
POULET AUX OLIVES
Chicken with olives
19

WiFi : Le Grand Mazarin | Login : 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

Signatures

- 1 accompagnement au choix -
1 side of your choice

LÉGUMES VERTS DE SAISON
<i>Seasonal green vegetables</i>
PATATE DOUCE RÔTIE ENTIÈRE
<i>Roasted sweet potato</i>
COURGETTES MARINÉES LAVANDE & SAUGE
<i>Marinated zucchini with lavender & sage</i>
RIZ PARFUMÉ AUX AMANDES & CRANBERRIES
<i>Perfumed rice with almonds & cranberries</i>
Accompagnement supplémentaire
<i>Extra side</i>
8



Desserts

LA PÊCHE, MENTHE & ANIS ÉTOILÉ	12
Sorbet citron noir d'Iran <i>Iran black lemon sorbet with fresh peaches, mint and anise</i>	
LA MOUSSE CHOCOLAT, GLACE TAHINI	14
<i>Chocolate mousse, tahini ice cream</i>	
LA FAISSELLE ET SES ABRICOTS RÔTIS	13
Miel & basilic, granola croustillant <i>Roasted apricots with honey & basil, crusty granola</i>	
LES BEIGNETS RICOTTA - À partager -	16
Et ses dips : ganache chocolat, crème miel & fleur d'oranger, fruits rouges <i>Donuts to share, chocolate ganache, honey & orange blossom cream, red fruits coulis</i>	