

Cocktails

BLOODY MARY

Vodka Beluga Noble, spicy mix maison, jus de citron, jus de tomate, pickles

Beluga Noble Vodka, homemade spicy mix, lemon juice, tomato juice, pickles

EXPRESSO MARTINI

Vodka Beluga Noble, café, cardamome, liqueur de café

Beluga Noble Vodka, coffee, cardamom, coffee liqueur

GIN TONIC

Gin Normindia, cordial estragon, tonic Hysope

Normindia Gin, tarragon cordial, Hysope tonic

MIMOSA

Taittinger brut, cordial orange-clémentine-curcuma

Taittinger brut, orange-clementine-turmeric cordial



Mocktails

VIRGIN BLOODY MARY DO IT YOURSELF

Jus de tomate, spicy mix maison, jus de citron, pickles

Tomato juice, homemade spicy mix, lemon juice, pickles

VIRGIN MIMOSA

French bloom, cordial orange - clémentine - curcuma

French Bloom, orange-clementine-turmeric cordial

Vins et champagnes

CHAMPAGNE

Taittinger Brut

Réserve blanc NM - 20€

Taittinger Brut Réserve rosé NM - 22€

VINS ROUGES

Lalande-de-Pomerol - Domaine
Vieux Chevrol - 2019 - 12€

Bourgogne Côte d'Or
Jean Fournier - 2023 - 14€

VINS BLANC

Crozes-Hermitage
Domaine de l'Entrefaux - 2023 - 12€

Pouilly-Fumé
Pascal Jolivet - 2023 - 14€

BOUBALÉ

Brunch

Brunch

À l'assiette - 49€ par personne
Tous les Dimanches de 12h à 15h



Temps 1

BOISSON CHAUDE

Thé, café... latte ou boisson végétale

Hot drink at your choice

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pomelo, citron ou detox du moment

Fresh fruit juice

Orange, grapefruit, lemon or detox

SÉLECTION DU BOULANGER

Traditional french breads & craft bakery

L'ENTRÉE DU MOMENT

À partager

Starter to share



WIFI : 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*



Temps 2

PLAT + COCKTAIL DE VOTRE CHOIX

Main + cocktail at your choice

AVOCADO TOAST

Pain pita grillé, écrasé d'avocat au zaatar, maquereau mariné, pickles d'oignons rouge, grenade, herbes

Grilled pita bread, za'atar avocado mash, marinated mackerel, pickled red onions, pomegranate, herbs

ŒUFS BÉNÉDICTE CLASSIQUES

Pain brioché, oeufs pochés, épinards, sauce hollandaise, saumon fumé ou bacon

Brioche bun, poached eggs, spinach, hollandaise sauce, smoked salmon or bacon

SHAKSHUKA

Tomates, poivrons, œuf poché, feta

Tomatoes, peppers, poached egg, feta cheese

PANCAKES SANS GLUTEN SUCRÉ

Yaourt grec, fraises, verveine, pistache, rose

Greek yogurt, strawberries, verbena, pistachio, rose



Temps 3

SÉLECTION DE DESSERTS

Sélection de desserts à partager

Selection of desserts to share

PANCAKES SANS GLUTEN SALÉ

Œuf au plat, pastrami, miel au zaatar

Fried egg, pastrami, za'atar honey

POULET MIJOTÉ AUX OLIVES

Jus corsé & citron confit, riz parfumé aux amandes

Simmered chicken with olives & candied lemon, perfumed almond rice

TARTARE DE TOMATES CŒUR DE BŒUF, FRAISES ET PASTÈQUES

Échalotes, labneh & piment d'Espelette en gelée

Tomatoes, strawberries and watermelon tartare, labneh, espelette pepper gel



CHEESEBURGER

Viande de boeuf, herbes fraîches, oignons confits, cumin. Tomme de brebis, pickles d'oignons rouges, sauce yaourt citron, menthe. Frites de patates douces

Beef, fresh herbs, caramelized onions, cumin. Sheep's tomme cheese, pickled red onions, lemon yogurt sauce, mint. Sweet potato fries



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.*