

# 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*



 végétarien  végan  relevé / spicy

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. *Allergen menu available upon request. Excessive alcohol consumption is harmful to health. Prices in euros, taxes and service included.*



## Temps 2

### PLAT + COCKTAIL DE VOTRE CHOIX

*Main + cocktail at your choice*

### AVOCADO TOAST

Pain pita grillé, écrasé d'avocat au zaatar,  
copeaux de légumes de saison crus  
et cuits, œuf poché

*Grilled pita bread with za'atar avocado  
smash, seasonal vegetable shavings  
(raw and cooked), and a poached egg*

+ Supplément Saumon : 5€

### BOUBALÉ BURGER

Viande de bœuf, herbes fraîches, oignons  
confits, cumin. Tomme de brebis, pickles  
d'oignons rouges, sauce yaourt citron/  
menthe, frites de pommes de terre

*Beef with fresh herbs, caramelized onions,  
and cumin. Sheep's tomme cheese, pickled  
red onions, lemon-mint yogurt sauce,  
French fries*

### ŒUFS BÉNÉDICTE CLASSIQUES

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

*Classic Eggs Benedict, brioche bread with  
poached eggs, spinach, hollandaise sauce,  
and your choice of smoked salmon or bacon*



### PANCAKES SANS GLUTEN SALÉ

Œuf au plat, pastrami, miel au zaatar

*Gluten-free savory pancakes with fried egg,  
pastrami, and za'atar honey*

### PANCAKES SANS GLUTEN SUCRÉ

Yaourt grec, fraises, pistaches, rose

*Gluten-free sweet pancakes with Greek  
yogurt, strawberries, pistachios, and rose*

### SALADE MÉDITERRANÉENNE QUINOA, ARTICHAUT & KUMQUAT

Condiment d'olives fraîches, pickles  
et kumquat confit

*Mediterranean quinoa salad, artichoke  
& kumquat, fresh olive condiment, kumquat  
pickles and candied kumquat vinaigrette  
Vegan labneh, sumac & za'atar*

### COQUELET PARFAIT

Beurre d'herbes fraîches, jus corsé,  
purée de pommes de terre

*Roasted baby chicken, fresh herb butter,  
full-bodied jus, mashed potatoes*



### FETTUCCINE

Pesto basilic, poivrons  
et tomates confites

*Fettuccine, basil pesto, red pepper,  
confit tomato*

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.*



## Temps 3

### SÉLECTION DE DESSERTS

Sélection de desserts à partager  
*Selection of desserts to share*



## 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*

### ESPRESSO 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

### CHAMPAGNES

Taittinger Brut  
Réserve blanc NM - 20€

Taittinger Brut Réserve rosé NM - 22€

### VINS ROUGES

Lalande de Pomerol - Domaine Vieux Chevrol - 2020 - 12€

David Moreau - Bourgogne Rouge Sous Montot - 2023 - 14€

### VINS BLANCS

Crozes-Hermitage  
Domaine de l'Entrefaux - 2024 - 12€

Pouilly-Fumé  
Pascal Jolivet - 2024 - 14€

# BOUBALÉ

## Brunch

PRINTEMPS 2026