

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		
Crozes-Hermitage - Domaine des Entrefaux - 2024	12	65
Pouilly Fumé - Domaine Pascal Jolivet - Blanc fumé- 2024	14	70
Bourgogne Blanc - Domaine Henri Buisson - 2023	16	95
ROUGE		
Bordeaux - Lalande de Pomerol - Domaine Vieux Chevrol - 2020 Magnum	12	
David Moreau - Bourgogne Rouge Sous Montot - 2023	14	85
Côtes du Rhône - Martin Texier - Cerouan - 2023	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 répartie 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 mezzes

HOUMOUS DE PETITS POIS	11
Petits pois vierge, citron confit, menthe fraîche Virgin peas hummus, preserved lemon, fresh mint	
ARAYES	17
Farcis de bœuf épicé Stuffed pita bread with spicy beef	
BROCOLI CROUSTILLANT	13
Sauce tahini, curry vert, citron Crispy broccoli, tahini sauce, green curry, lemon	
GASPACHO DE CAROTTES	11
Lait d'avoine, cumin Carrot gazpacho, oat milk, cumin	
CRUDO DE THON ROUGE	18
Leche de tigre, huile verte, condiment, grenade, piment vert Tuna crudo with leche de tigre, green oil, condiment, pomegranate, green chili	
DISPONIBLE VERSION XL	26
ASPERGES BLANCHES SNACKÉES	17
Crèmeux d'asperges au carvi, pickles de rhubarbe, tamarin Charred white asparagus with creamy caraway, rhubarb pickles, tamarind	
SALADE MÉDITERRANÉENNE QUINOA, ARTICHAUT & KUMQUAT	16
Condiment d'olives fraîches, pickles et kumquat confit Mediterranean quinoa salad, artichoke & kumquat, fresh olive condiment, pickles and candied kumquat	
DISPONIBLE VERSION XL	24
Supplément pita	+3

Signatures

À partager - To share

CÔTE DE BŒUF MARINÉE	95
Sauce barbecue signature Boubalé Marinated prime rib steak, BBQ sauce, harissa	
SOLE MEUNIÈRE	120
Sauce Pil Pil Sole meunière, pil pil sauce	
POULPE GRILLÉ	38
Crème de pommes de terre fumées, condiment citron câpres, zaatar, huile pimentée Grilled octopus, smoked potatoes cream, condiment lemon caper, zaatar, chilli oil	
BROCHETTE DE BŒUF ÉPICÉE	34
Sauce yaourt, pickles concombre, citron, aneth Spicy beef skewers, yoghurt sauce, cucumber, lemon and dill pickles	

Plats

COQUELET PARFAIT	32
Beurre d'herbes fraîches, jus corsé Roasted baby chicken, fresh herb butter, full-bodied jus	
FILET DE DAURADE VAPEUR	38
Crèmeux et voile de courgettes au zaatar Steamed sea bream fillet, creamy sauce and courgette slices with zaatar	
CHOU-FLEUR RÔTI	26
Pistaches, ail des ours, piment Roasted cauliflower, pistachios, wild garlic, chili	
FETTUCINE	29
Pesto basilic, poivrons et tomates confites Fettuccine, basilic pesto, red pepper, confit tomato	



Le petit Boubalé

Jusqu'à 12 ans

LA PASTA BOLO
Bolognese pasta

LA VOLAILLE PANÉE
Purée de pommes de terre
Breaded poultry, mashed potatoes

19

- 1 accompagnement au choix -
1 side of your choice

LÉGUMES DE SAISON POÊLÉS

Seasonal roasted vegetables

FREEKEH AUX HERBES

Freekeh with herbs

SALADE HERBES ÉPINARDS

Oignons rouges, zaatar mélasse
Spinach and herbs salad, red onions, zaatar molasses

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Mashed potatoes

Accompagnement supplémentaire

Extra side

8



Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT	14
Glace datte, fleur de sel Chocolate mousse, date ice cream, salt crystals	
PREMIÈRES FRAISES	13
Sirop verveine citron, huile d'olive, sorbet fraise Early season strawberries, lemon verbena syrup, olive oil, strawberry sorbet	
CRÈMEUX LIBANAIS FAÇON TIRAMISÙ	12
Biscuit cuillère, éclats de pistache Creamy halva, sponge fingers biscuits, pistachio	
TATIN DE FRUITS DE SAISON (à partager)	19
Crème fraîche lavande Seasonal fruit tarte tatin, lavender crème fraîche (to share)	

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



Boubalé FAMILY

À votre service : Sami, Viera, Soufiane, Irina, Silvia,
Timothee, Valentina, Akrame, Drissa, Sofian,
Charlotte, Niya, Charles, Julien, Carlo, Simon,
Martin, Axel, Thibaut et Vega.

Derrière les fourneaux : Amine, Shirley, Antoine,
Richard, Hichem, Noorulah, Raymond, Younus,
Nathu, Boubacar, Arif, Bine.

BOUBALÉ

Menu