



Boubalé FAMILY

À votre service : Sami, Viera, Vega, Drissa, Irina,
Axel, Marion, Thibaut, Niya, Rolland, Soufiane,
Julia, Akrame, Junior et Charles.

Derrière les fourneaux : Amine, Antoine, Hichem,
Nathu, Raymond, Noorullah, Younus, Arif, Hussain,
Fodie, Boubacar, Bine et Mahamadou.

BOUBALÉ

Menu

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
VINS BLANCS		
RHÔNE - Viognier Domaine Christophe Blanc - 2023	12	65
LOIRE - Sancerre Domaine Serge de la Porte - 2023	14	70
BOURGOGNE - Bourgogne blanc Domaine JM Bouzereau - 2024	16	95
VINS ROSÉS		
AOP Côtes de Provence - Château Saint Maur - Cru classé cuvée M - 2024	10	50
AOP Côtes de Provence - Minuty Rosé & Or - 2024	12	60
VINS ROUGES		
BOURGOGNE - Pinot noir Domaine Nicolas Rossignol - 2024	14	95
RHÔNE - Crozes-Hermitage Domaine Combiar - 2024	16	80
BORDEAUX - Castillon Domaine de L'Aurage - 2023	12	

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

HOUMOUS HALLOUMI GRILLÉ	11
Pois chiche, citron confit, zaatar <i>Chickpea hummus, grilled halloumi, preserved lemon & za'atar</i>	
TARTE FINE À LA POUTARGUE	15
Poivron, olive, œufs de saumon <i>Thin tart with bottarga, bell pepper, olives & salmon roe</i>	
CRUDO DE SÉRIOLE	18
Cerise, passion, caviar de balsamique blanc <i>Amberjack crudo, cherry, passion fruit & white balsamic pearls</i>	
DISPONIBLE VERSION XL	26
ARAYES	17
Farcis de bœuf épicé <i>Stuffed pita bread with spicy beef</i>	
GASPACHO DE MELON	13
Labneh, sauge <i>Chilled melon gazpacho, labneh & sage</i>	
ORIGAMI DE BETTERAVE	15
Ricotta d'amande, jus de betterave <i>Beetroot petals, almond ricotta & beetroot juice</i>	
SALADE FATTOUSH	16
Fraise, concombre, tomate, herbes, grenade, pain croustillant <i>Fattoush salad with strawberries, pomegranate & crispy bread</i>	
DISPONIBLE VERSION XL	25

Signatures

À partager - To share

CÔTE DE BŒUF MARINÉE	105
Sauce barbecue signature Boubalé <i>Marinated rib steak to share, Boubalé BBQ sauce</i>	
BAR RÔTI	95
Cuit à la feuille de vigne, thym citron <i>Whole sea bass baked in vine leaves with lemon thyme</i>	

TOMAHAWK D'AGNEAU	34
Olives de Kalamata, panko, mousseline de petits pois <i>Lamb tomahawk, roasted carrots & açai-maple reduction</i>	

BARBECUE DE LÉGUMES GRILLÉS	27
Courgette, poivron, tomate, aubergine en brochette, pesto de menthe <i>Grilled vegetable skewers, mint pesto</i>	

Plats

VOLAILLE	32
Suprême grillé, cuisse confite, marinade façon shawarma, salade pickles <i>Grilled chicken breast, confit leg & shawarma spices</i>	

SAINT-PIERRE	36
Olives de Kalamata, panko, mousseline de petits pois <i>John Dory, Kalamata olives, panko & pea purée</i>	

LINGUINE AU HOMARD	42
Bisque de homard, tomate confite, basilic <i>Lobster linguine, lobster bisque, confit tomato & basil</i>	

POULPE	38
Salade méchouia, condiment citron-câpres, zaatar <i>Grilled octopus, mechouia salad & lemon-caper condiment</i>	

Les levains

HALLAH	9
Brioche tressée, romarin fleur de sel <i>Braided sesame brioche with rosemary & sea salt</i>	

PITA FRENA	6
Pain moelleux à l'huile d'olive, graines de nigelle <i>Soft olive oil bread with nigella seeds</i>	

MANOUSHEH	7
Galette chaude, yaourt parfumé à l'huile de zaatar <i>Warm za'atar flatbread</i>	

- 1 accompagnement au choix -
1 side of your choice

PURÉE DE POMMES DE TERRE	
Mashed potatoes	

CŒUR DE SUCRINE	
Baby gem lettuce heart	

SEFFA CHEVEUX D'ANGE, ABRICOT & AMANDE	
Angel hair vermicelli with apricot & almond	

SALADE DE TOMATES CERISES AU BASILIC	
Cherry tomato salad with basil	

Accompagnement supplémentaire Extra side	8
---	---



Desserts

SFUNJ À PARTAGER	21
Beignets traditionnels, sauces à partager : chocolat, miel, fruits rouges <i>Traditional doughnuts with dipping sauces</i>	

COOKIE FONDANT AU CHOCOLAT	16
Tahini, glace vanille <i>Warm chocolate cookie, tahini & vanilla ice cream</i>	

CITRON GIVRÉ	12
Meringue glacée <i>Frozen lemon with iced meringue</i>	

MILLE ET UNE FEUILLES	15
Feuilles filo croustillantes, fleur d'oranger, pistache <i>Crispy filo layers, orange blossom cream & pistachio</i>	

FRUITS ROUGES FRAIS	13
Sorbet fraise <i>Fresh berries with strawberry sorbet</i>	

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.