

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	65
AOP Pouilly Fumé - Domaine Jolivet - 2023	14	70
AOP Bourgogne Blanc - Domaine Buisson - 2023	16	95
ROUGE		
AOP Lalande de Pomerol - Domaine Chevrol - 2019 Magnum	12	
AOP Bourgogne Côte d’Or - Domaine Fournier - 2022	14	85
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 mezzzo

ARAYES	13
Farci de boeuf épicé Stuffed pita bread with spicy beef meat	
CONFIT D'OIGNONS	12
Anchois, olives noires, pain pita Onion confit, anchovies, black olives, pita bread	
CARPACCIO DE BUTTERNUT	16
Pesto graines de courge, crème feta, vinaigrette fleur d’oranger, marrons Butternut carpaccio, pumpkin seeds pesto, feta cream, orange blossom sauce, chestnuts	
RILLETTES DE MAQUEREAUX	14
Façon Nduja, yaourt citronné, salade d’herbes Nduja-style mackerel rillettes, lemon yogurt, herb salad	
SALADE QUINOA, LÉGUMES DE SAISON	14
Vinaigrette betteraves Quinoa salad, seasonal vegetables, beetroot vinaigrette	
DISPONIBLE VERSION XL	23
THON BLANC AU SUMAC, SAUCE TONATO	18
Pistaches, caprons, copeaux de parmesan, citron Pistacchio, capers, parmesan cheese, lemon	
SAUCES À PARTAGER	14
Céleri, oignons, piments, pain Sangak maison Celery, onions, peppers, homemade Sangak bread	
CHOU-FLEUR CROUSTILLANT	12
Sauce piquante, tahini citronné Crispy cauliflower, spicy sauce, lemon tahini	
Supplément pita	+3

EFFILOCHÉ DE JOUE DE BŒUF AUX ÉPICES	78
Salade crudités, pois chiches au cumin (à partir de 2 personnes ou plus) Slow cooked beef with spices and its sides (from 2 persons and more)	

TURBOTIN	35
Sauce citron caviar, sauge, amandes, beurre noisette Turbot fish, lemon caviar sauce, almonds, brown butter	

BROCHETTES DE CHAMPIGNONS	28
Purée de céleri rave, condiment piment Jalapenos, jus d’oignons, noisettes torréfiées Mushroom skewer, celeriac purée, Jalapenos pepper condiment, onion juice, roasted hazelnuts	

Plats

SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE	30
Sauce poulette, Chou rouge, raisins, pignons, riz parfumé sumac Roasted pigeon supreme, red cabbage, grapes, pine nuts, perfumed rice with sumac	

MÉDAILLON DE LOTTE	32
Sauce poisson de roche, aïoli safrané, croûtons Monkfish medallion, rock fish sauce, saffron aioli, roasted bread	

CÔTE DE VEAU PANÉE	36
Sauce chawarma, jus de veau réduit, carottes au cumin Breaded veal chop, shawarma sauce, reduced veal juice, carrots with cumin	

PANAIS RÔTI	28
Poutargue, jus de légumes, condiment gingembre-curcuma Roasted parsnip, bottarga, vegetable juice, ginger & turmeric condiment	

Le petit Boubalé

Jusqu’à 12 ans

LA VOLAILLE PANÉE, POMMES DE TERRE RÔTIES
Breaded poultry, roasted potatoes

LA PASTA BOLO
Bolognese pasta

LOTTE, SAUCE SAFRANÉ, RIZ
Monkfish, saffron sauce, rice

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 DE SAISON POÊLÉS Seasonal roasted vegetables	
CAROTTES AU CUMIN, CHEVEUX D'ANGE FRITS Carrots with cumin	
POMMES DE TERRE PAPRIKA, CRÈME CITRON, GUINDILLAS Paprika roasted potatoes, lemon cream, guindillas	
RIZ PARFUMÉ AU SUMAC, RAISINS, PIGNONS, HERBES Perfumed rice with sumac, grapes, pine nuts, herbs	
Accompagnement supplémentaire Extra side	8



Desserts

FIGUES RÔTIES	13
Estragon, citron, glace au sésame noir Roasted figs, tarragon, lemon, black sesame	
MOUSSE CHOCOLAT, GLACE GRENADE & SUMAC	14
Chocolate mousse, pomegranate & sumac ice cream	
PAVLOVA, ROSE	13
Labneh fleur de rose, figues de Barbarie, kaki, pistaches Pavlova, rose flower labneh, prickly pears, persimmon, pistacchios	
LES BEIGNETS AUX AGRUMES	18
- À partager - Et ses dips : ganache chocolat, crème miel & fleur d’oranger, marmelade agrumes Donuts to share, chocolate ganache, honey & orange blossom cream, citrus marmalade	