

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. 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, copeaux de légumes de saison en crus et cuit, oeuf poché

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

CHEESEBURGER

Viande de bœuf, herbes fraîches, oignons confits, cumin. Tomme de brebis, pickles oignons rouge, 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 grecque, clémentines rôties, pistache, rose

Gluten-free sweet pancakes with Greek yogurt, roasted clementine, pistachios, and rose

SALADE DE CHOU-RAVE & BETTERAVE

Labneh vegan, sumac & za'atar

*Kohlrabi & beetroot salad
Vegan labneh, sumac & za'atar*

SUPRÈME DE PINTADE RÔTIE

Sauce poulette, chou rouge, raisins, pignons, riz parfumé au sumac

Roasted guinea fowl supreme with poulette sauce, red cabbage, raisins, pine nuts, and sumac-scented rice



RISOTTO DE CÉLERI

Céleri-rave fondant, œuf confit, jus de légumes rôtis

*Tender celeriac, cured egg yolk, vegetable jus
+ Supplément truffe 2g - Truffle supplement 2g*

Temps 3

SÉLECTION DE DESSERTS

Sélection de desserts à partager

Selection of desserts to share



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.*

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

CHAMPAGNE

Taittinger Brut

Réserve blanc NM - 20€

Taittinger Brut Réserve rosé NM - 22€

VINS ROUGES

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

Bourgogne Côte d'Or
Jean Fournier - 2024 - 14€

VINS BLANC

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

Pouilly-Fumé
Pascal Jolivet - 2024 - 14€

BOUBALÉ

Brunch