

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 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.

Simmered white tuna with sumac, tonato sauce

Entrées et mezzes

BEREK DE VOLAILLE Brique d'effiloché de pintade, sauce yaourt Shredded guinea fowl, yoghurt sauce	15
HOUMOUS D'HARICOT TARBAIS Citron confit, aneth & huile noire Tarbaix bean hummus, preserved lemon, dill & black oil	11
CARPACCIO DE BUTTERNUT Pesto graines de courge, crème feta, vinaigrette fleur d'oranger, marrons Butternut carpaccio, pumpkin seeds pesto, feta cream, orange blossom sauce, chestnuts	14
ARAYES Farci de bœuf épicé Stuffed pita bread with spicy beef meat	16
VELOUTÉ DE PANAIS Noisettes, café Parsnip cream soup, Hazelnuts, coffee	13
SALADE DE CHOU-RAVE & BETTERAVE Labneh végan, sumac & za'atar Kohlrabi & beetroot salad, vegan labneh, sumac & za'atar	14
DISPONIBLE VERSION XL	23
THON BLANC AU SUMAC, SAUCE TONATO Pistaches, caprons, copeaux de parmesan, citron Seared white tuna, Pistacchio, capers, parmesan cheese, lemon	18
DISPONIBLE VERSION XL	26
TRIO DE DIP Céleri, oignons, piments, pain Sangak maison Celery, onions, peppers, homemade Sangak bread	14
CHOU-FLEUR CROUSTILLANT Sauce piquante, tahini citronné Crispy cauliflower, spicy sauce, lemon tahini	14
Supplément pita	+3

Signatures

CÔTE DE BŒUF MARINÉE (à partager) Harissa et miel Marinated Prime rib steak, Harissa and honey condiment (To share)	95
POULPE GRILLÉ Crème de pommes de terre fumées, condiment citron câpres-zaatar, huile pimentée Grilled octopus, smoked potato cream, lemon caper-zaatar condiment, chilli oil	35
RISOTTO DE CÉLERI Céleri-rave fondant, œuf confit, jus de légumes rôtis Tender celeriac, cured egg yolk, roasted vegetable jus	28
+ Supplément truffe 2g - + Truffle supplement 2g	20

Plats

SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE Sauce poulette, pignons Roasted guinea fowl supreme, pine nuts	32
TURBOTIN Sauce citron caviar, beurre noisette Turbot fish, lemon caviar sauce, brown butter	38
BAR RÔTI Tahini vert, pignons grillés, piment Whole grilled seabass, green tahini, pine nuts, chili pepper	42
QUASI DE VEAU Jus de veau réduit, sauce Bagna cauda Veal quasi, veal jus, Bagna cauda sauce	36
CHOU POINTU BRULÉ Mijoté de pois chiche épicé Burnt cabbage, spicy chickpea stew	26
FETTUCINI Sauce bisque, Arak, tartare de langoustine Fettucini pasta, shellfish sauce, arak, langoustine tartar	28



Le petit Boubalé

Jusqu'à 12 ans

LA PASTA BOLO
Bolognese pasta

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

19

- 1 accompagnement au choix -
1 side of your choice

LÉGUMES DE SAISON POÊLÉS Seasonal roasted vegetables	
COURGES RÔTIÉS Mélasse datte, harissa Roasted squash, date molasses, harissa	35
RIZ PARFUMÉ Perfumed rice	28
PURÉE DE POMMES DE TERRE Mashed potatoes	20
Accompagnement supplémentaire Extra side	8



Desserts

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT Amlou de cacahuètes grillées, tuile chocolat/harissa Whipped chocolate ganache, roasted peanut amlou, chocolate/harissa tuile	14
CLÉMENTINES RÔTIÉS, GLACE À L'AMANDE Roasted clementine, almond ice cream, rosemary	11
CRUMBLE DE POMME ET POIRE (à partager) Pâte filo, fleur d'oranger Apple and pear filo pastry crumble with orange blossom (to share)	18
ÎLE FLOTTANTE AU JASMIN Crème anglaise à la pistache Jasmine-perfumed île flottante, pistachio custard sauce	12

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