

## 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

### Selection du Sommelier

EFFERVESCENT / SPARKLING	VERRE	BTL
Champagne Taittinger Brut Réserve NM	20	99
Champagne Taittinger Rosé Réserve NM	22	110
Champagne Drappier NM	25	150
<b>BLANC</b>		
AOC Crozes Hermitage - Domaine des Entrefaux 2022	12	65
AOP Pouilly Fumé - Domaine Jolivet - 2023	14	88
AOP Bourgogne Blanc - Domaine Buisso - 2023	16	95
<b>ROUGE</b>		
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	90
<b>ROSÉ</b>		
AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige - 2022	10	50
AOP Côtes de Provence - Minuty Rosé & Or - 2022	12	60

### Entrées et mezzes

<b>HOUMOUS</b> Tomate cerise, ail, pignons de pin Hummus, chery tomato, garlic, pine nuts	11
<b>CŒUR D'ARTICHAUT CONFIT</b> Agrume, herbe, sumac Confit artichoke, citrus, herb, sumac	13
<b>SOUPE FROIDE DE PETITS POIS</b> Menthe et algue croustillante Cold peas soup, mint, crispy seaweed	13
<b>MAQUEREAU MARINÉ</b> Radis, câpre, piment Marinated mackerel, radishes, caper	15
<b>TARAMA BLANC</b> Œufs de poisson White tarama, fish eggs	14
<b>ARAYES</b> Farci de bœuf épicé Stuffed pita bread with spicy beef meat	14
<b>CHOU-FLEUR CROUSTILLANT</b> Sauce piquante, tahini citronné Crispy cauliflower, spicy sauce, lemon tahini	11
<b>SALADE PRINTANIÈRE</b> Fraise, asperge, coriandre, pistache Spring salad, strawberry, coriander, asparagus, pistachio	16
Supplément pickles de légumes	+7
Supplément pita	+3



<b>ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 10H</b> Aux épices du soleil levant (pour 2 pers.) Slow cooked lamb shoulder flavored with spices (for 2 persons)	72
<b>DAURADE ENTIÈRE GRILLÉE</b> Sauce de légumes brûlés, pignon Grilled seabream, burnt vegetable sauce, pine nuts	39
<b>SHAKSHUKA</b> Tomate, oignon, ail, herbes, féta, oeuf miroir Tomato, onion, garlic, herbs, feta, fried egg	26

### Plats

<b>BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE</b> Ajo blanco, patate douce rôtie Marinated chicken skewer, ajo blanco roasted sweet potato	28
<b>CABILLAUD CONFIT</b> Beurre blanc safrané, salade de fenouil Confit cod fish, saffron beurre blanc sauce fennel salad	28
<b>PAVÉ DE RUMSTEAK</b> Artichaut, olive, jus à l'estragon Beef rumpsteak, artichoke, olives, tarragon jus	32
<b>FETTUCCINI</b> Sauce bisque, Arak, tartare de langoustine Fettucini pasta, shellfish sauce, arak, langoustine tartare	28
<b>SALADE FATTOUSH</b> Pousse d'épinard, tomate cerise, concombre, radis, croutons au zaatar Fattoush salad, baby spinach, cherry tomato, cucumber, radishes, zaatar croutons	24

### Le petit Boubalé



<b>LE CROQUE DE DINDE</b> Turkey ham & cheese french sandwich	16
<b>LA PASTA BOLO</b> Bolognese pasta	
<b>BROCHETTE DE VOLAILLE</b> Chicken skewer, sweet potato	

### Signatures

- 1 accompagnement au choix - 1 side of your choice	
<b>LÉGUMES VERTS DE SAISON</b> Seasonal green vegetables	
<b>PATATE DOUCE RÔTIE ENTIÈRE</b> Roasted sweet potato	
<b>SALADE DE FENOUIL MARINÉ</b> Marinated fennel salad	
<b>JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD JUSTE TIÉDIÉS</b> Warm spinach baby leaves	
Accompagnement supplémentaire Extra side	7



### Desserts

<b>SORBET VERVEINE, SALADE DE FRUITS FRAIS</b> Verbena sorbet with fresh fruits salad	12
<b>MOUSSE CHOCOLAT, GLACE TAHINI</b> Chocolate mousse, tahini ice cream	13
<b>MOULHABIA</b> Panna cotta fleur d'oranger, rhubarbe, pistache Orange blossom panna cotta with rhubarb, pistachio	12
<b>CAKE DU MOMENT</b> Crème montée et condiment Daily cake, whipped cream and condiment	9
<b>NAMOURA</b> Gâteau de semoule imbibé de sirop de rose sorbet yaourt, éclats de noisette Semolina cake flavored with rose water, yoghurt sorbet, hazelnut	13

végétarien v égan relevé / spicy

WIFI : Le Grand 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