

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
BLANC		
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
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	90
ROSÉ		
AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige - 2022	10	50
AOP Côtes de Provence - Minuty Rosé & Or - 2022	12	60

Entrées et mezza

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



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

Plats

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



Le petit Boubalé

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

Signatures

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



Desserts

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