

# BIENVENUE

Bar à cocktails le soir, café comptoir le matin, petits déjeuner savoureux, cantine de quartier le midi, dance floor occasionnel...

Le Bolibar c'est beaucoup de choses à la fois, mais c'est surtout une ambiance unique. Le point de convergence des good vibes du quartier.

Juste, on s'y sent bien. En tout cas, on fait notre maximum pour que ce lieu soit propice à la convivialité, à l'échange, à la découverte et à la fête, avec en toile de fond notre bien aimé Parc des Buttes Chaumont.

[#cosy](#)

Une attention particulière est portée à la musique avec des playlists personnalisées qui évoluent au fil de la journée.

[#goodmusic](#)

Au menu : rien n'est laissé au hasard, les produits ont été sélectionnés attentivement, on prend soin de vous, simplement et sans prétention, et à des prix raisonnables.

[#wecare](#)

De retour d'un voyage d'un an en Amérique du Sud et en Afrique, les propriétaires ont ramené dans leurs valises une belle carte de cocktails, (avec ou sans alcool) imaginée pour vous faire voyager et découvrir de nouvelles saveurs !

[#travel](#)

Ici, quasiment tout est « fait maison » et toujours avec amour, du sirop au bitter, des tapas aux cookies, en passant par les jus et l'incroyable ginger beer, et on échange volontiers sur nos recettes ! Nous faisons aussi de notre mieux pour réduire nos déchets à notre échelle.

Pour la Fiesta : L'espace cosy peut être réservé pour des groupes de 20 à 40 personnes pour des anniversaires, pots de départ et autres belles occasions de faire la fête...

Bolibar organise aussi régulièrement la BOLIBOUM : on pousse les meubles, on dégage la piste de danse, et on se laisse aller au son du DJ !

Welcome Home, mi bar es tu bar !

## LES MATINS DU BOLIBAR

On adoore le petit déjeuner !  
Vous aussi ? Alors on vous régale avec des produits frais et bons.

Torréfié avec amour dans notre cher XIX<sup>e</sup> arrondissement, notre café est une sélection de la *Brûlerie de Belleville*.

Un café de spécialité, torréfié à la demande pour un maximum de fraîcheur et donc de goût dans vos tasses.

Nous avons choisi les thés *Jardins de Gaia* certifiés *Demeter*, une agriculture biodynamique. Les épices du Golden Latte et Chaï sont fournis par nos potes *Épices Shira*, bio et équitable mais surtout uniques et particulièrement délicieuses. Nous utilisons un lait frais et entier pour toutes nos préparations et proposons aussi un lait végétal d'avoine bio pour l'ami vegan ou intolérant au lactose.

La confiture est fournie par la maman de Claire, 100% artisanale (beaucoup plus bonne que la plus bonne des confitures...).

### FORMULE PTIT DÉJ

**8 balles ou j'remballe**

tartine *ou* douceur du jour

+

jus (25cl)

+

boisson chaude

### PTIT DÉJ

Viennoiseries, cookies	2,5
Tartines <i>beurre / confiture artisanale</i>	3
Cake du jour, muffin	3
Œuf bio à la coque	4
<i>pain de campagne, beurre</i>	

## CAFÉS

Espresso	2/1,5 au comptoir
Allongé	2/1,5 au comptoir
Noisette	2,5
Americano	3
Cappuccino	3,50
<i>le pti crème version italienne</i>	
Latte <i>grand crème</i>	4
Moringa Latte	4,5
Chocolat chaud	4/enfant 3,5
<i>100% cacao</i>	
Mocha <i>grand crème + chocolat</i>	4,5
Iced Coffee Americano	3,5
Iced Latte	4,5
<i>supplément shot café</i>	+1
<i>lait végétal</i>	+ 0,50

## THÉS

Chai latte – <i>recette indienne</i>	4,5
<i>thé et mélange d'épices</i>	
<i>de la maison Shira</i>	
Golden latte – <i>boisson bienfaisante</i>	4,5
<i>au curcuma maison Shira #namaste</i>	
Thés – <i>Jardins de Gaïa</i>	3,5
<i>chun mee, darjeeling, earl grey, chai,</i>	
<i>rooibos, infusion citronnelle</i>	
Kinkeliba <i>infusion ouest africaine</i>	4
<i>aux vertus diurétiques et digestives</i>	
Thé marocain	4
<i>le celebre et vertueux nahnah</i>	

## JUICY BABY

tout frais maison, 33cl

Boli-Juice	5/enfant 4 (25cl)
<i>Un jus riche en goût et vitamines,</i>	
<i>qui vous donnera toute l'énergie nécessaire</i>	
<i>et bon pour votre santé !</i>	
<i>Chaque jour une nouvelle recette avec</i>	
<i>les fruits et légumes de saison,</i>	
<i>une extraction minute sans les fibres</i>	
<i>ce qui facilite l'assimilation des nutriments</i>	
<i>et où un maximum de minéraux, vitamines,</i>	
<i>oligo-éléments, et enzymes sont conservés.</i>	
<i>Un 100% pur jus naturel ultra frais.</i>	
<i>Un jus bon ! Un jus Frais ! Un BoliJuice !</i>	
Le 3 agrumes	5
<i>orange, citron, pamplemousse</i>	
Jus africain du jour	3,5
<i>bissap, tamarin...</i>	
Ice-Tea <i>du moment</i>	3,5
Citronnade gingembre	3,5

# LA CANTINE DU BOLIBAR

Chaque midi, du mardi au samedi, on vous propose 2 recettes maison veggie/vegan ou poisson/viande, en mode bol. À déguster sur place ou à emporter !

## ENTRÉES

pastel de thon *ou légumes* – 3 pièces  
samoussa bœuf – 4 pièces

## PLAT DU JOUR

veggie/vegan *ou* poisson/viande

## BOISSONS

bissap – citronnade gingembre  
demi blonde pression

## DESSERTS

cookie – gâteau du jour

## ET LE VENDREDI, C'EST PLAT AFRICAIN !

*et on dit merci Cheffe Ange Fidèle !*

## FORMULES

<b>BOL DU JOUR</b>	10
+ entrée <i>ou</i> dessert	13
+ entrée + dessert	15
 boisson	 2
<i>bissap, citronnade, ginger beer, demi de blonde</i>	

# Le Brunch des Mamas

Tous les dimanches, le Bolibar invite une maman à venir cuisiner un plat de sa spécialité et à nous faire voyager !

Parce que le dimanche, c'est la cuisine des mamans, une cuisine simple et réconfortante, une cuisine de tradition familiale, avec des recettes non pas sorties des livres, mais transmises de générations en générations.

Maroc, Indonésie, Venezuela, Bretagne, Inde, Vietnam, Sénégal, Sud Ouest, Liban etc.

On vous a dit qu'on allait vous faire voyager !

Entre amis ou en famille, le brunch c'est un moment privilégié à partager.

Réservations recommandées  
kids friendly

## FORMULE 25€

entrée + plat + dessert  
boisson chaude *au choix* + jus du jour

# LES SOIRS DU BOLIBAR

## COCKTAILS SIGNATURES 9€

*inspiration de nos voyages*

**DAARK AND CLEAR** le cocktail national des Bermudes, revisité par Claire et Daac *grand favori de la maison !* rhum brun, rhum blanc, ginger beer maison, jus de citron vert, bitter maison, cardamome

**BOLI HOOD** notre version de l'authentique «pânch» indien à 5 ingrédients – rhum brun et blanc, jus d'ananas frais, thé chaï, gingembre, sucre de canne, jus de citron

**OMETEPE SUNRISE** un lever de soleil sur une île du Nicaragua – rhum brun, jus d'ananas frais, jus d'orange frais, pulpe de maracuja, bissap

**SENEGALO RUSKOV MOLOTOV** la rencontre explosive entre la Russie et le Sénégal *Zehefyu !* – vodka, bissap maison (infusion Hibiscus), Cointreau

**CAÏPI'NANAS** l'indétrônable caïpirinha brésilienne boostée à l'ananas – cachaça, citron vert, sucre de canne brut, ananas frais

**GIN & JUICE** Laid Back, with my mind on my money and my money on my mind – gin, jus de pomme, jus de carotte, jus de citron, gingembre

**BELLE DE L'EST** en passant par la Lorraine eau de vie de mirabelle, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

## & PREMIUM 11€

**MATÉ SOUR** le grand classique du Pérou fusionné au maté argentin – pisco, sirop de maté maison, blanc d'oeuf, jus de citron vert

**NO PASA NADA** un bout de Mexique dans ton verre – tequila, jus vert maison, shrub pomme maison, coriandre

**MAS AMOR POR FAVOR** tout le Mexique dans ton verre – mezcal, Cointreau, jus de citron vert, poivron vert, sirop d'agave, bitter maison caliente

**BOGOTA COFFEE CLUB** importado de Colombia *Una bomba!* – whisky, amaretto, café de Belleville, sirop d'épices maison, crème fraîche

## LE COCKTAIL DU SOIR

*one cocktail a day keeps the doctor away*

## HAPPY HOUR 18<sup>H</sup>-20<sup>H</sup>

cocktail hors premium	7
cocktail sans alcool	5
pinte de bière blonde	5

## COCKTAILS CLASSIQUES 9€

### LES MULE

*les plus connus Moscow mule et London mule*

alcool + jus de citron + ginger beer maison + sirop de sucre de canne

*Options : gin, mezcal, rhum, vodka ou whisky*

### LES SOUR

*les plus connus Whisky Sour et Pisco Sour +2€*

alcool + Jus de citron + sirop de sucre de canne + blanc d'œuf

*Options : amaretto, pisco, vodka, rhum ou whisky*

### LES TONIC

*les plus connus Gin tonic et Suze tonic*

alcool + tonic

*Options : gin, suze, rhum, vodka*

Et aussi : Ti-punch – Caipirinha – Caipiroska  
Spritz – Margarita – Daiquiri

## COCKTAIL SANS ALCOOL 6€

**DETOXIC** — jus vert (pomme-concombre-citron), shrub maison à la pomme, sirop d'agave

**EXOTIC** — jus ananas frais, banane, citron vert, cannelle

**EXTATIC** — bissap, ginger beer

**DYNAMIC** — menthe, ginger beer, jus de citron, sirop de sucre canne

**TOMBAPIC** — jus rouge (pomme-carotte-citron), gingembre

## SHOTS & ARRANGÉS

à la tête  
du client

tout ce dont tu as besoin

## ALCOOLS PREMIUM & SUPRÊME

9/12€

we got what you need

# BIÈRES

Lorenbach *la blonde du Bolibar* 3/6  
*brasserie Meteor*

LBF - La Brasserie Fondamentale  
*bio et artisanale*

— IPA 4/7

— Blanche 4/7

— Pression du moment 4/7

Panaché , sirop ou Monaco + 50cts

Picon +1

# VINS

## BLANCS

Chardonnay bio et sans sulphites 5/25

*Cuvée secrète*

Viognier – *Les Grains* 5/25

Tariquet – *Classic Domaine du Tariquet* 5/25

Vin blanc nature – *sélection du mois* – / –

## ROUGES

Côtes du Rhône bio 5/25

*Domaine de la Lyre*

Languedoc bio – *L'Amourier* 5/30

Brouilly – *Maison Louis Max* 6/30

Vin rouge nature – *sélection du mois* – / –

## ROSÉS

Domaine Casanova – *Ile de Beauté* 4/20

## BULLES

Crémant d'Alsace – *Wolfsberger* 6/30

Champagne – *Baudry* 65

18<sup>H</sup>-20<sup>H</sup>

**HAPPY  
HOUR**

cocktail *hors premium* 7

cocktail sans alcool 5

pinte de bière blonde 5



## APÉRO

Ricard	4
Kir	5
Suze	5
Martini	5

## SOFTS

tout est frais maison

citronnade gingembre	3,5
bissap	3,5
ginger beer	5
limonade	5
tonic	5
eau gazeuse	2,5
sirop a l'eau <i>sirop maison du moment</i>	3
diabolo	4

# LES SOIRS DU BOLIBAR

## TAPAS

de 18<sup>h</sup> à 22<sup>h</sup> (ven+sam: 23<sup>h</sup>)

*Les fameux chaussons farcis sénégalais  
et leur sauce pastel – fait maison*

**Samoussa Boeuf 8 pièces** 6

*recette réunionnaise, viande halal*

**Pastels au Thon – 6 pièces** 6

**Pastels aux 4 légumes – 6 pièces** 6

*Les classiques mezze méditerranéens,  
faits maison – servis avec du pain*

**Caviar d'Aubergine** 6

**Houmous** 6

*Du gibier sauvage, 100% naturel, prêt à être  
partagé (pas halal mais servi avec du pain)*

**Saucisse de gibier** 7

**Terrine de gibier** 7

**Mozarella – burrata** 7

## PLANCHES

Trois fromages 10

Mixte: Planche Fromage 15

+ Saucisse ou Terrine

## ASSORTIMENT

3 tapas au choix + Comté 20