

# 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](#)

Le midi, la cantine du Bolibar s'inspire de la street food d'Afrique de l'Ouest, simple et chaleureuse.

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

## 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
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</i>	+1
<i>lait végétal</i>	+ 0,50

## THÉS

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

## JUICY BABY

tout frais maison, 33cl

Boli-Juice	5/enfant 4 (25cl)	Le 3 agrumes	5
<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>		<i>orange, citron, pamplemousse</i>	
		Jus africain du jour	3,5
		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 ou Sandwich.  
À déguster sur place ou à emporter !

## ENTRÉES

pastel de thon *ou légumes* – 3 pièces  
samoussa Bœuf – 4 pièces  
allocos – banane plantain frite

## 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 SÉNÉGALAIS !**

midi  
et soir

*pas de sandwich déso*

Mafé – Yassa – Thieb – Domoda – Thiou etc.  
*veggie/vegan ou poisson/viande*



## FORMULES

<b>SANDWICH</b>	6
+ entrée <i>ou</i> dessert	9
+ entrée + dessert	11
<b>BOL</b>	9
+ entrée <i>ou</i> dessert	12
+ entrée + dessert	14
<b>VENDREDI SÉNÉGALAIS</b>	
plat	12
+ entrée	15
+ entrée + dessert	17
allicos	3
boisson	2



# 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

# TAPAS

tous les jours de 18<sup>H</sup> à 22<sup>H</sup>

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

<b>Caviar d'Aubergine</b>	6
<b>Houmous</b>	6

















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

<b>Saucisse de gibier</b>	7
<b>Terrine de gibier</b>	7

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

<b>Samoussa Boeuf – 8 pièces – recette réunionnaise, viande halal</b>	6
<b>Pastels au Thon – 5 pièces</b>	6
<b>Pastels aux 4 légumes – 5 pièces</b>	6

<b>Allocos – banane plantain frite</b>	3
--	---

	<b>PLANCHES</b>		
	Trois fromages	10	
	Mixte : Planche Fromage + Saucisse <i>ou</i> Terrine	15	
			
			
	<b>ASSORTIMENT</b>		
	3 tapas à 6 euros au choix + 1 fromage	20	
			

# BIÈRES

Lorenbach – <i>la blonde du Bolibar</i>	3/6
<i>brasserie Meteor</i>	
Gallia West IPA – <i>la Indian Pale Ale</i>	4/7
<i>brasserie artisanale parisienne</i>	
Gallia Weiss – <i>la blanche au blé</i>	4/7
<i>brasserie artisanale parisienne</i>	4/7
La bonne pression du moment	
<i>une sélection éphémère à déguster</i>	
Panaché , sirop ou Monaco	+ 50cts
Picon	+1
Michelada	+1

# VINS

## BLANCS

Chardonnay bio et sans sulphites – <i>Cuvée secrète</i>	5/25
Viognier – <i>Les Grains</i>	5/25
Tariquet – <i>Classic Domaine du Tariquet</i>	5/25

## ROUGES

Côtes du Rhône bio – <i>Domaine de la Lyre</i>	5/25
Languedoc bio – <i>L'Amourier</i>	6/30
Brouilly – <i>Maison Louis Max</i>	6/30

## ROSÉS

Domaine Casanova – <i>Ile de Beauté</i>	4,5/20
---	--------

## BULLES

Crémant d'Alsace – <i>Wolfsberger</i>	6/30
Champagne – <i>Baudry</i>	65

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

cocktail 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

## COCKTAILS CLASSIQUES <sup>9€</sup>

**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*  
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 maison  
*Options : gin, suze, rhum, vodka*

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

## COCKTAIL SANS ALCOOL <sup>6€</sup>

**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**

tout ce dont tu as besoin

**ALCOOLS PREMIUM  
& SUPRÊME** <sup>9/12€</sup>

we got what you need

# COCKTAILS SIGNATURES <sup>9€</sup>

inspiration de nos voyages

*grand favori  
de la maison !*

**DAARK AND CLEAR** — le cocktail national des Bermudes, revisité par Claire et Daac  
*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 chai, gingembre, sirop de 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 de la Russie avec le Sénégal  
*vodka, bissap maison (infusion Hibiscus), Cointreau*

*Zehefyu !*

**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*

**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 7 – cocktail sans alcool 5  
pinte de bière blonde 5

