

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^e 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,
midi
et soir
C'EST PLAT SÉNÉGALAIS !

pas de sandwich déso

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



FORMULES

SANDWICH	6
+ entrée <i>ou</i> dessert	9
+ entrée + dessert	11
BOL	9
+ entrée <i>ou</i> dessert	12
+ entrée + dessert	14
VENDREDI SÉNÉGALAIS	
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^H à 22^H

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

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

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

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

Allocos – banane plantain frite	3
--	---

 PLANCHES		
 Trois fromages	10	
 Mixte : Planche Fromage + Saucisse <i>ou</i> Terrine	15	
		
		
 ASSORTIMENT		
 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^H-20^H

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 ^{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*
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 ^{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**

tout ce dont tu as besoin

**ALCOOLS PREMIUM
& SUPRÊME** ^{9/12€}

we got what you need

COCKTAILS SIGNATURES ^{9€}

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^H-20^H

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

