

Entrées

ASSORTIMENT DE VAPEURS CHINOISES

Coriandre fraîche, sauce pimentée

🍷 SALADE CAESAR VOLAILLE

Copeaux de Parmesan, croustille de lard italien

🍷 NEMS AU POULET

🍷 HOMARD ENTIER

Yaourt grecque aux herbes fraîches et concombre

🍷 CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS

Vinaigrette à la truffe et Yuzu, copeaux de Parmesan

🍷 FOIE GRAS DE CANARD AU MUSCAT

«**BEAUMES DE VENISE**»

Riquette et toasts de pain de campagne

🍷 DAURADE FAÇON CÉVICHE

Marinée au citron vert et au gingembre

THON MI-CUIT

Chou-fleur au citron vert et jaune

SALADE DE POUSSE D'EPINARD, RAVIOLI FRIT

«**GYOZA**»

Vinaigrette d'oignons confits

COEUR DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE

ET AUX AGRUMES

Blinis à l'aneth et mélange de salades

CAVIAR PETROSSIAN ALVERTA IMPÉRIAL

Avec ses fines garnitures et Blinis (30 g)

🍷 Pâtes & Risotto

LINGUINE AUX GAMBAS

Sauce à l'armoricaine

PENNETTE AUX POIVRONS PIQUILLOS ET

CHAMPIGNONS

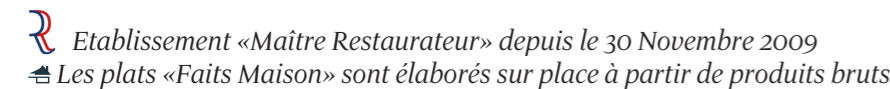
Pistou frais

RISOTTO AUX PALOURDES

Courgettes et zeste de citron vert

🍷 Suggestions

LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS DU JOUR

 Etablissement «Maitre Restaurateur» depuis le 30 Novembre 2009
🍷 Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts

🍷 Poissons

LÉGINE

Vierge de tomate au citron vert et au Wasabi

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES

Sur une pomme purée à la truffe et quelques feuilles de Riquette

BLACK COD

Au Dim Miso

SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE

LOUP GRILLÉ

🍷 Viandes

LA PIÈCE GOURMANDE DU CHEF (xxx G)

Hampe Black Angus. «Black Angus, U.S.A.»

POULET FERMIER MARINÉ (xxx G)

Aux épices Thaï «provenance, Pays»

COEUR DE FILET DE BOEUF (xxx G)

«*Simmental, Allemagne*»

CÔTE DE VEAU À L'OS (xxx G)

«*Région Dauphiné, France*»

BELLE ENTRECÔTE (xxx G)

«*Prime Black Angus, U.S.A.*»

🍷 Accompagnements

RIZ BLANC ASIATIQUE

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON

FRITES FRAÎCHES

LÉGUMES SAUTÉS AU WOK

LÉGUMES ASIATIQUES

COEUR DE SUCRINE

HARICOTS VERTS CROQUANTS

ASSORTIMENT DE LÉGUMES VAPEUR

COCOTTE DE MACARONI À LA TRUFFE

POMME PURÉE MAISON À LA TRUFFE

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

🍷 Sushi & Sashimi

EDAMAMÉ

CRAZY ROLL 8 pièces

Saumon, thon, végétarien

SASHIMI APPETIZER 9 pièces

Thon et saumon

SASHIMI NEW STYLE 8 pièces

Saumon

CRAZY ROLL ET HOT ROLL 9 pièces

Homard, rolls frits

SUSHI MORY 16 pièces

California rolls, sushi

DÉCOUVERTE 30 pièces

Sélection de sushis, sashimis et california rolls

« THE FAMOUS 50 » 50 pièces

Sélection de sushis, sashimis et california rolls salade de calamars

«*chuka ika*»

POUR ACCOMPAGNER VOS SUSHI NOUS VOUS CONSEILLONS UNE BOUTEILLE DE SAKÉ :

KUHEIJI 50 «JUNMAI GINJO» RICE QUALITY YAMADA NISHIKI

🍷 Teppanyakis

PAD THAÏ

Nouilles sautées à la volaille

FILET DE LOUP CROUSTILLANT THAÏ

BROCHETTES DE VOLAILLE YAKITORI

Et graines de sésame

LOC LAC DE BOEUF

ASSIETTE TEPPANYAKI « BÂOLI »

Boeuf, poulet, canard

GAMBAS AU CURRY VERT

ASSIETTE TEPPANYAKI « ROYALE »

Thon, Saumon, Loup

*Laissez vous tenter par l'abondance et la qualité de nos produits,
en découvrant le «FAMILY STYLE»*

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES

Maison «Gastronomie Fromagère»

Desserts

☞ MOELLEUX TIÈDE AU CHOCOLAT NOIR

Et sa crème glacée à la vanille

EVENTAIL DE GLACES ET SORBETS

Quelques fruits frais

☞ CHEESE-CAKE «MADE IN NY»

Pulpe de framboise

☞ CRÊPES SUZETTE

Réalisées devant vos yeux

☞ PARIS-BÂOLI

Paris-Brest revisité

☞ CHAUD FROID CHOCOLAT NOIR ET YUZU

☞ CAFÉ GOURMAND

Café & petites douceurs maison

LE COLONEL YUZU

Sorbet Yuzu et Vodka Belvedere

☞ FONDUE AU CHOCOLAT NOIR

Et ses accompagnements (pour 2 personnes)

WWW.BAOLI-GROUP.COM

CHRISTOPHE GERVAIS

Chef Bâoli Group

JEREMY HUMBERT

Chef pâtissier Bâoli Group

wifi: BAOLI

password: baolicannes2016

BÂOLI

Bâoli - Cannes - Réservations : +33 (0)4 93 43 03 43

Bâoli Beach - Cannes - Réservations : +33 (0)4 93 99 49 26

Bâoli - Miami - Réservations : +1 305 674 8822

La maison n'accepte pas les chèques.

CB et AMEX à partir de 77 €. Prix nets, Service Compris

*Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité
de nos viandes bovines*

bâoli™

