

## Starters

ASSORTIMENT *de* DIM SUM VAPEURS YOOM  
BOEUF AU BASILIC THAÏ, CREVETTES SAUVAGES, EDAMAMÉ TRUFFES NOIRES

NEMS *au* POULET

GUACAMOLE *d’*AVOCATS FRAIS RÉALISÉ MINUTE  
& TACOS DE MAÏS

SOLO  
À PARTAGER

TARTARE *de* BOEUF à LA TRUFFE *d’*ÉTÉ  
FAÇON MAKI

TEMPURA *de* GAMBAS *et* GINGEMBRE  
AVOCAT RÔTI & SES CONDIMENTS

PARPADELLES *de* SEICHES FRITES  
COULIS POIVRON & ROCOTTO

YELLOW TAIL à LA TRUFFE *d’*ÉTÉ  
VINAIGRETTE PONZU

HOMARD FROID  
SALADE FRAÎCHEUR D’ALGUES, CHOUX KALE & CONCOMBRES

CAVIAR PETROSSIAN OSSETRA IMPÉRIAL (30G)  
AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS

## Bâoli Ceviches

CÉVICHE *de* SAINT-JACQUES *au* SEL FUMÉ  
ORANGE & PASSION

CÉVICHE *de* SÉRIOLE  
SAUCE PONZU

## Raw Fish Corner

EDAMAMÉ

CALIFORNIA ROYAL SAUMON 8 PIÈCES

HOMARD *en* TEMPURA  
CALIFORNIA AUX ASPÉRGES, MÉLANGE DE POUSSÉS GERMÉES

SASHIMI *de* SÉRIOLE 7 PIÈCES  
PIMENT JALAPENOS, PETITS CHAMPIGNONS ENOKI & SAKUNAMIX

CALIFORNIA CRABE 6 PIÈCES  
& TEMPURA DE CRABE EN MUE

ASSORTIMENT *de* HOT ROLL 8 PIÈCES  
THON & SAUMON

SUSHI MORY 14 PIÈCES  
CALIFORNIA ROLLS & SUSHIS

CALIFORNIA VÉGÉTARIEN 8 PIÈCES  
PICKLES DE LÉGUMES & FEUILLE DE SHISO

ROULEAU *de* PRINTEMPS *au* HOMARD

## Land

POULET FERMIER MARINÉ *aux* ÉPICES THAÏ  
“FRANCE”

COEUR *de* FILET *de* BOEUF (200 G)  
“ALLEMAGNE”

CÔTES *d’*AGNEAU  
MARINÉES AUX AGRUMES LÉGÈREMENT ÉPICÉES “U.E”

BELLE ENTRECÔTE (280 G)  
“PRIME BLACK ANGUS, U.S.A.”

CÔTE *de* BOEUF (1 KG)  
“BLACK ANGUS, U.S.A.”

## Bâoli Signatures

DAURADE *en* SASHIMI  
AVOCAT & SAUCE PONZU INFUSÉE AUX FEUILLES DE CITRON

T.BONE CHIMICHURRI RÔTI (POUR 2 PERSONNES)  
& POIVRONS PADRON CONFITS (POUR 2 PERSONNES)

RIZ NOIR *et* GAMBAS SAUTÉES  
LÉGUMES, OEUF MOLLET & SAUCE ASIATIQUE

BLACK COD  
MARINÉ AU DEN MISO

“ THE FAMOUS 50 ” 50 PIÈCES  
SÉLECTION DE SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIA ROLLS, SALADE DE POULPE FRAÎCHE

## Sea

NOIX *de* SAINT JACQUES SNACKÉES  
TOMATES DES POUILLES, SAUCE AJI AMARILLO

POULPE GRILLÉ  
HOUMOUS DE BETTERAVE, POIS CHICHES FRITS

SOLE GRILLÉE *ou* MEUNIÈRE

LOUP GRILLÉ

## Asian Corner

PAD THAÏ  
NOUILLES SAUTÉES À LA VOLAILLE

FILET *de* LOUP CROUSTILLANT THAÏ

FILET *de* BOEUF  
FAÇON TIGRE QUI PLEURE DU BÂOLI

GAMBAS SAUTÉES  
À LA CITRONELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES

CURRY VERT DE TOFU *et* LÉGUMES  
PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

QUEUE *de* LANGOUSTE  
SAUCE AU CURRY ROUGE

## Side Dishes

RIZ BLANC ASIATIQUE

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON

FRITES FRAÎCHES

LÉGUMES SAUTÉS *au* WOK

COEUR *de* SUCRINE

HARICOTS VERTS CROQUANTS

AUBERGINES RÔTIES, BONITE SECHÉE *et* GINGEMBRE

COCOTTE *de* MACARONIS à la TRUFFE *d’*ÉTÉ

POMME PURÉE MAISON à la TRUFFE *d’*ÉTÉ

FRITES FRAÎCHES à la TRUFFE *d’*ÉTÉ

RISOTTO à la TRUFFE *d’*ÉTÉ (à PARTAGER)

*Tous nos plats sont servis sans accompagnement*

*Laissez vous tenter par l’abondance et la qualité de nos produits en découvrant le “ FAMILY STYLE ”*

# Sweet Corner

---

MOELLEUX TIÈDE *au* CHOCOLAT NOIR *et* YUZU ☺

CHEESE-CAKE “ MADE *in* BÂOLI ” ☺  
OREO & FRAMBROISE

ÉVENTAIL *de* GLACES *et* SORBETS

CRÊPES SUZETTE ☺  
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

CAFÉ GOURMAND ☺  
CAFÉ & PETITES DOUCEURS MAISON

MILLE FEUILLES *aux* FRAISES ☺  
ARLETTES CRAQUANTES, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

FONDUE *au* CHOCOLAT NOIR (*POUR 2 PERSONNES*) ☺  
COOKIES CHOCOLAT CRANBERRY, CHURROS, MADELEINES & FRUITS FRAIS

ASSIETTE *de* FRUITS ROUGES ☺

PLATEAU *de* FRUITS GÉANTS ☺

bâoli™  
— CANNES —



[www.baolicannes.com](http://www.baolicannes.com)

*Christophe Gervais*

CHEF BÂOLI CANNES

---

Réservations

+33 (0)4 93 43 03 43

---

*La maison n'accepte pas les chèques*

CB & AMEX à partir de 77€

Prix nets, Service Compris

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

---

---

☺ Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts

