

Starters

ASSORTIMENT *de* DIM SUM VAPEURS YOOM
BOEUF BLACK ANGUS & GINGEMBRE

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

FRAÎCHEUR *de* CRABE ☰
AVOCAT, JAUNE D'OEUF CONFIT & SAUCE PONZU

YELLOW TAIL à LA TRUFFE *d'*ÉTÉ ☰
VINAIGRETTE PONZU

TARTARE *de* THON ☰
& SA FLEUR D'AVOCAT

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

Sea ☰

QUEUE *de* LOTTE
RÔTIE FAÇON YAKINUKU

DEMI HOMARD RÔTI
DEN MISO, YUZU & SHIZO EN TEMPURA

SOLE GRILLÉE *ou* MEUNIÈRE

LOUP GRILLÉ

Land ☰

POULET FERMIER MARINÉ *aux* ÉPICES THAÏ
& SA CONFITURE D'AJI AMARILLO - "FRANCE"

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
SAUCE PONZU INFUSÉE AUX FEUILLES DE CITRON VERT

KING CRAB
& SA MAYONNAISE YUZU

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

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

DAURADE ENTIÈRE RÔTIE à LA TRUFFE
& PONZU

BLACK COD
MARINÉ AU DEN MISO

“ THE FAMOUS ”
SÉLECTION DE SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIA ROLLS

Wagyu ☰

FILET DE BOEUF WAGYU (200 G)
"JAPON" 5+

CÔTE DE BOEUF WAGYU (1 KG)
"JAPON" 5+

Side Dishes ☰

RIZ BLANC ASIATIQUE

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON

FRITES FRAÎCHES

LÉGUMES SAUTÉS *au* WOK

COEUR *de* SUCRINE ASIATIQUE

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 ”

Raw Fish Corner ☰

EDAMAMÉ

CALIFORNIA ROYAL SAUMON 8 PIÈCES
MAYO SPICY

HOMARD *en* TEMPURA
CALIFORNIA AUX ASPÉRGES, SAKUNAMIX

ASSORTIMENT *de* HOT ROLL 8 PIÈCES
THON & SAUMON

ASSORTIMENT *de* SASHIMIS 12 PIÈCES
THON, SAUMON & YELLOW TAIL

CALIFORNIA VÉGÉTARIEN 8 PIÈCES
PICKLES DE LÉGUMES & FEUILLE DE SHISO

RIZ CROUSTILLANT *de* LOUP

NIGIRI *de* THON FURIKAKE 3 PIÈCES
THON ROUGE - "FRANCE"

NIGIRI *de* LOUP 3 PIÈCES
OEUF MAZAGO & YUZU

NIGIRI *de* YELLOW TAIL à LA TRUFFE *d'*ÉTÉ 3 PIÈCES
& PONZU

Bâoli Ceviches ☰

CÉVICHE *de* LOUP *au* YUZU PEPPER IT
GINGEMBRE CONFIT & GRENADE

CÉVICHE *de* YELLOWTAIL
SAUCE PONZU

Asian Corner ☰

PAD THAÏ
NOUILLES SAUTÉES À LA VOLAILLE ET CACAHUÈTES

FILET *de* LOUP CROUSTILLANT THAÏ

FILET *de* BOEUF
FAÇON TIGRE QUI PLEURE

GAMBAS SAUTÉES
À LA CITRONELLE & AUX POIVRES ASIATIQUE

CURRY VERT DE TOFU *et* SES LÉGUMES
PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

LANGOUSTE ENTIÈRE SAUTÉE
FAÇON TÉPANIAKI

Sweet Corner

MOELLEUX TIÈDE *au* CHOCOLAT NOIR (GLUTEN FREE) 🍴
COULIS DE YUZU

PARIS BREST
CRÈME LÉGÈRE PRALINÉE, COEUR COULANT AUX NOISETTES DU PIEMONT

BABA *au* RHUM
RAISINS MACÉRÉS AU RHUM BRUN, CRÈME À LA VANILLE DE MADAGASCAR

TARTE *au* CITRON MERINGUÉE

CRÊPES SUZETTE 🍴
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

CAFÉ GOURMAND 🍴
CAFÉ & PETITES DOUCEURS MAISON

ÉVENTAIL *de* GLACES *et* SORBETS

COLONEL YUZU
VODKA & MERINGUE DE SHIZO

ASSIETTE *de* FRUITS ROUGES *et* SON SORBET FRAISE

ASSIETTE *de* FRUITS

PLATEAU DE FRUITS GÉANT



bâoli™
— CANNES —

www.baolicannes.com

Remi Solaz

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*

