

Starters

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

NEMS *au* POULET 



GUACAMOLE *d'*AVOCATS FRAIS RÉALISÉ MINUTE 
AU PIMENT SHICHIMI, CITRON YUZU & TACOS DE MAÏS NOIR

SOLO
À PARTAGER

CROUSTILLANT *de* CREVETTES 
SAUCE AUX POIVRONS JAUNES BRÛLÉS & PIMENT D'AJI AMARILLO

CRISPY *de* CRABE 
SALADE DE TETRAGONE, ALGUES NORI, CHOU KALE & VINAIGRETTE PRUNE

TÉRADITO *d'*OMBRINE 
GRENADE, POMME FUMÉE, CEBETTE & GINGEMBRE

POIREAU MIMOSAS *à la* TRUFFE *d'*ÉTÉ  
& SA SAUCE PONZU

Sea

SOLE MEUNIÈRE (800G) 
BEURRE DE SHIZO & ECORSES DE YUZU

LOUP GRILLÉ (1KG) 
COPEAUX DE FENOUIL & CITRONNELLE

Land

POULET FERMIER MARINÉ 
PAPRIKA FUMÉ & CITRON VERT BRULÉ - "U.E"

CARRÉ *d'*AGNEAU *au* BOIS DE HÊTRE 
AMANDES & SA SAUCE AUX AGRUMES LÉGÈREMENT ÉPICÉES - "U.E"

BELLE ENTRECÔTE (300 G) 
PADRONS BRÛLÉS, SAUCE PANKA - "PRIME BLACK ANGUS, URUGUAY."

ÉPAULE *d'*AGNEAU (1 KG) 
CONFÏTE AU THYM - "ESPAGNE."

CÔTE *de* BOEUF (1 KG) 
PADRONS BRÛLÉS, SAUCE PANKA - "PRIME BLACK ANGUS, USA."

Bâoli Signatures

TATAKI *de* BOEUF SIMENTAL
SÉSAME, RIQUETTE & OEUF TOBIKO - "ALLEMAGNE, PAYS-BAS"

CARPACCIO *de* GAMBERONI ROSSO
AIL NOIR

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

BLACK COD
MARINÉ AU DEN MISO

RISOTTO *à la* BONITE
& TEMPURA D'ÉNOKI

" THE FAMOUS "

SÉLECTION DE SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIA ROLLS

Caviar Corner

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

*Tous nos plats peuvent être accompagnés de Caviar.
Nous vous conseillons le «Platine» pour vos viandes, le «Titane» pour vos poissons.*

SUPPLÉMENT CAVIAR ASTARA « PLATINE » (15G)

SUPPLÉMENT CAVIAR ASTARA « TITANE » (15G)

Side Dishes

RIZ FRIT ASIATIQUE

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON

FRITES FRAÎCHES

ASPERGES GRILLÉES *à la* BONITE 

COEUR *de* SUCRINE ASIATIQUE

AUBERGINES JAPONAISES 

ZITAS *à la* TRUFFE *d'*ÉTÉ

POMME PURÉE MAISON *à la* TRUFFE *d'*ÉTÉ

Raw Fish Corner

EDAMAMÉ

CALIFORNIA ROYAL SAUMON 8 PIÈCES
MAYO SPICY

HOMARD *en* TEMPURA
CALIFORNIA AUX ASPÈRGES, 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

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

DAURADE *en* TRIO *de* SASHIMI
THON ROUGE, SAUMON LABEL ROUGE, DAURADE & SA SÉLECTION DE SAUCES

RIZ CROUSTILLANT *de* LOUP

Asian Corner

PAD THAÏ
NOUILLES SAUTÉES À LA VOLAILLE & CACAHUËTES - "U.E"

FREGOLA SARDA *à la* CITRONELLE
FILET DE LOUP CROUSTILLANT THAÏ & ENCRE DE SEICHE

FILET *de* BOEUF
FAÇON TIGRE QUI PLEURE - "ALLEMAGNE, PAYS-BAS"

GAMBAS SAUTÉES
À LA CITRONELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES

TOFU FRIT *et ses* CHAMPIGNONS SHITACKE
PROPOSITION VEGAN

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

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

 *Les plats cuits dans nos fours à charbon*

Sweet Corner

MOELLEUX TIÈDE *au* CHOCOLAT NOIR (*GLUTEN FREE*) ☞
& SA GLACE VANILLE

CHEESECAKE
MARMELADE DE MANGUE & COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC

CRÊPES SUZETTE ☞
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

CAFÉ GOURMAND
CAFÉ & PETITES DOUCEURS MAISON

TARTE *aux* FRUITS EXOTIQUES

ÉVENTAIL *de* GLACES *et* SORBETS

bâoli™
— CANNES —



www.baolicannes.com

CHEF BÂOLI CANNES

Remi Solaz

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*

🔥 *Les plats cuits au four à charbon*

