


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 

FRAÎCHEUR *de* CRABE 
AVOCAT & JAUNE D'OEUF CONFIT AU PONZU

TÉRADITO *de* GAMBAS 
ANANAS FUMÉ, MARACUJA & PIMENT PANKA

TATAKI *de* THON 
TARTARE DE WAKAMÉ, GINGEMBRE & CITRON VERT, SAUCE SOJA AU MIRIN

TARTARE *de* BOEUF ASIATIQUE *à la* TRUFFE *d'*ÉTÉ 

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 BRÔLÉ - "U.E"

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

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

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

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

TOMAHAWK (1,6 KG) 
FAÇON TIGRE QUI PLEURE

CÔTE *de* BOEUF WAGYU (1 KG) 
GRADE 5 - "WAGYU, AUSTRALIE."

FILET *de* BOEUF WAGYU (200G) 
GRADE 5 - "WAGYU, AUSTRALIE."

Bâoli Signatures

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

CARPACCIO *de* GAMBERONI ROSSO *et* CAVIAR TITANE
AIL NOIR

YELLOW TAIL *à la* TRUFFE *d'*ÉTÉ
VINAIGRETTE DE PONZU

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

BLACK COD
MARINÉ AU DEN MISO

" THE FAMOUS "

SÉLECTION DE SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIA ROLLS

" THE FABOLOUS "

CAVIAR TITANE, GAMBERONI ROSSO, SAINT JACQUES & TRUFFES,
LANGOUSTE ENTIÈRE, TARAMA DE CRABE & SASHIMIS

Caviar Corner

CAVIAR KAVIARI KRISTAL (50G)
AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS

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

TARTARE DE GAMBERONI ROSSO
& CAVIAR ASTARA «TITANE» (30G)

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

BROCOLINI 

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

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

NIGIRI *de* BOEUF CECINA 3 PIÈCES

NIGIRI *de* SAUMON 3 PIÈCES
MARINÉ À L'ANETH

RIZ CROUSTILLANT *de* LOUP *et* THON
& PON

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

Asian Corner

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

FREGOLA SARDA *à la* CITRONNELLE
FILET DE LOUP CROUSTILLANT THAÏ

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

GAMBAS SAUTÉES
À LA CITRONNELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES

LANGOUSTE ENTIÈRE SAUTÉE *au* YUZU

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

CAFÉ GOURMAND ☞
CAFÉ & PETITES DOUCEURS MAISON

TARTE *à la* FRAISE

ÉVENTAIL *de* GLACES *et* SORBETS

Sweet Corner to Share

CHEESECAKE
MARMELADE DE FRUITS ROUGES & COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC

CRÈME BRÛLÉE *au* THÉ MATCHA ☞

SNICKERS GÉANT *aux* CACAHUÈTES

CRÊPES SUZETTE ☞
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

CHEF BÂOLI CANNES

Remi Solaz

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

🔥 Les plats cuits au four à charbon



www.baolicannes.com

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*

bâoli™
— CANNES —

