

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 AJI AMARILLO & TACOS DE MAÏS NOIR

TARTARE *de* THON
AVOCAT & SAUCE SOJA

GYOZA *de* POULET
GINGEMBRE & CHAMPIGNONS NOIRS

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."

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

TOMAHAWK (1,4 KG)
FAÇON TIGRE QUI PLEURE

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

" THE FAMOUS "
SÉLECTION DE SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIA ROLLS

Caviar Corner

KAVIARI KRISTAL (50G)
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 » ou « TITANE » (15G)*

Side Dishes

RIZ FRIT ASIATIQUE

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON

FRITES FRAÎCHES

CHOUX FLEUR RÔTI *et* PURÉE DE SÉSAME

COEUR *de* SUCRINE ASIATIQUE

POMMES GRENAILLES RÔTIE *à la* TRUFFE

POMME PURÉE MAISON *à la* TRUFFE

CHOU PACK CHOÏ *et* PLEUROTES

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

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 *3 PIÈCES*
& PONZU

NIGIRI *de* BOEUF CECINA *et* TRUFFES *3 PIÈCES*

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

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

Asian Corner

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

FREGOLA SARDA *à l'* ENCRE DE SEICHE
FILET DE LOUP CROUSTILLANT THAÏ

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

GAMBAS SAUTÉES
À LA CITRONNELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES

RAVIOLES *de* CREVETTE *et* BOUILLON THAÏ
CHOU PAK CHOI, SHITAKÉ & SOJA

TOFU FRIT *et ses* CHAMPIGNONS SHITACKÉ
PROPOSITION VEGAN

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

ÉVENTAIL *de* GLACES *et* SORBETS

TROPEZIENNE *à la* FLEUR d' ORANGER ☞
& AMANDES

Sweet Corner to Share

CRÈME BRÛLÉE *à la* VANILLE
FRAMBOISES & FIGUES FRAÎCHES

CHEESECAKE
& SA MARMELADE DE POIRE WILLIAMS FUMÉE

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



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 —

