

## Starters

EDAMAMÉ

ASSORTIMENT *de* DIM SUM VAPEURS YOOM 


BOEUF BLACK ANGUS & GINGEMBRE - EDAMAMÉ & TRUFFE

NEMS *au* POULET 

GUACAMOLE *d'*AVOCATS FRAIS RÉALISÉ MINUTE 

AU PIMENT SHICHIMI, CITRON YUZU & TACOS DE MAÏS NOIR

À PARTAGER

CROUSTILLANT *de* CREVETTES 

SAUCE AJI AMARILLO & TACOS DE MAÏS NOIR

TATAKI *de* THON 

TARTARE DE WAKAMÉ, GINGEMBRE ET CITRON VERT, SAUCE SOJA AU MIRIN

GYOZA *de* POULET 

GINGEMBRE & CHAMPIGNONS NOIRS

CRIPSY DE THON ABURI 

& SA SAUCE MAYONNAISE EPICÉE

TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE D'ÉTÉ 

& SA SAUCE PONZU & TRUFFE

## Sea

SOLE MEUNIÈRE (800G)

BEURRE DE SHIZO & ECORSES DE YUZU

LOUP GRILLÉ (1KG) 

COPEAUX DE FENOUIL & CITRONNELLE

DAURADE ENTIÈRE RÔTIE

ÉCAILLE DE TRUFFE & SA SAUCE SOJA AUX AGRUMES & TRUFFE

## Land

POULET FERMIER MARINÉ 

PAPRIKA FUMÉ & CITRON VERT BRÛLÉ - "U.E"

CARRÉ *d'*AGNEAU FUMÉ *au* BOIS DE CERISIER 

AMANDES & SAUCE AUX AGRUMES LÉGÈREMENT ÉPICÉE - "U.E"

BELLE ENTRECÔTE (300 G) 

PADRONS BRÛLÉS, SAUCE PANKA - "PRIME BLACK ANGUS, ARGENTINE."

CÔTE *de* BOEUF (1 KG) 

PADRONS BRÛLÉS, SAUCE PANKA - "PRIME BLACK ANGUS, USA."

TOMAHAWK BLACK ANGUS (1,5 KG) 


FAÇON TIGRE QUI PLEURE, ORIGINE USA

CHATEAUBRIAND *de* BOEUF WAGYU (500 G) 

GRADE 4-5, ORIGINE USA

CÔTE *de* BŒUF WAGYU(1 KG) 

GRADE 4-5, ORIGINE ESPAGNE

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

 Les plats cuits dans nos fours à charbon

## Bâoli Signatures

SASHIMI DE YELLOW TAIL

À LA TRUFFE D'ÉTÉ & SA SAUCE PONZU

BLACK COD

MARINÉ AU DEN MISO

“ THE FAMOUS ”

SÉLECTION DE SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIA ROLLS

“ THE FABULOUS ”

CAVIAR TITANE, GAMBERONI ROSSO, SAINT JACQUES & TRUFFES, HOMARD ENTIER, TARAMA DE CRABE ET KING CRABE

TARTARE *de* THON AU MISO YUZU *et* CAVIAR

KAVIARI OSCIÈTRE

CHIRASHI *de* THON, KING CRABE *et* CAVIAR

CARPACCIO *de* GAMBERONI ROSSO *et* CAVIAR

AIL NOIR

## Caviar & Truffles

KAVIARI OSCIÈTRE (50G)

AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS

KAVIARI OSCIÈTRE (100G)

AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS

TARTARE DE GAMBERONI ROSSO ET CAVIAR (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 » ou « TITANE » (15G)

*Tous nos plats & garnitures peuvent être accompagnés de Truffe*

SUPPLÉMENT TRUFFE

## Side Dishes

RIZ FRIT ASIATIQUE

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON

FRITES FRAÎCHES

BROCCOLINI GRILLÉ

TÉTRAGONE VINAIGRETTE SÉSAME *et* COPEAUX DE MISO

AUBERGINES JAPONAISES

CHOU PACK CHOÏ *et* PLEUROTES

*Tous nos plats sont servis sans accompagnement*

## Raw Fish Corner

HOMARD *en* TEMPURA

CALIFORNIA AUX ASPÈRGES, SAKUNAMIX

HOT ROLL TEMPURA 5 PIÈCES

TARTARE DE THON AVOCAT SAUCE SOJA VINAIGRE DE BONITE & YUZU

CALIFORNIA ROYAL SAUMON 8 PIÈCES

SPICY MAYO

CALIFORNIA VÉGÉTARIEN 8 PIÈCES

PICKLES DE LÉGUMES & FEUILLE DE SHISO

CALIFORNIA CREVETTE TEMPURA 8 PIÈCES

AVOCAT MARINE AU SOJA

CALIFORNIA POISSON BLANC MARINÉ

À LA TRUFFE 8 PIÈCES

ASPERGE, POIREAUX FRITS ET COPEAUX DE TRUFFE

NIGIRI *de* THON FURIKAKE 2 PIÈCES

THON ROUGE - "FRANCE"

NIGIRI *de* VENTRECHE *de* SAUMON FLAMBÉ 2 PIÈCES

SAUCE SOJA & YUZU PEPPER

NIGIRI *de* YELLOW TAIL à la TRUFFE 2 PIÈCES

& PONZU

DAURADE *de* TRIO *en* SASHIMI

## Asian Corner

PAD THAÏ

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

RIZ NOIR *et* GAMBAS SAUTÉES

LÉGUMES, OEUF MOLLET & SAUCE ASIATIQUE

FILET *de* BOEUF

FAÇON TIGRE QUI PLEURE - "ALLEMAGNE, PAYS-BAS"

GAMBAS SAUTÉES

À LA CITRONNELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES

TOFU FRIT *et ses* CHAMPIGNONS SHITACKE

PROPOSITION VEGAN

LANGOUSTE ENTIÈRE SAUTÉE

FAÇON TEPPANYAKI

## Sweet Corner

---

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

CAFÉ GOURMAND  
CAFÉ & PETITES DOUCEURS MAISON

ÉVENTAIL *de* GLACES *et* SORBETS

## Sweet Corner to Share

---

CRÈME BRÛLÉE *à la* VANILLE ☞  
FRAMBOISES

CHEESECAKE  
& SA MARMELADE DE FRUITS ROUGES

SNICKERS GÉANT *aux* CACAHUÈTES

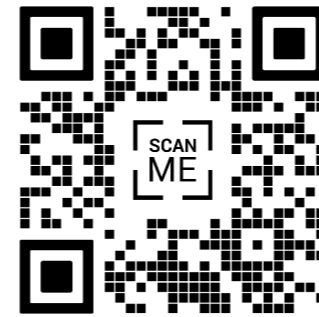
CRÊPES SUZETTE ☞  
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

bâoli™  
— CANNES —



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



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

*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*

