

## Starters

EDAMAMÉ

TACOS CONFIT *de* CHAMPIGNONS   
PLEUROTE ET SHIITAKÉ CONFITS

TACOS *de* THON   
GINGEMBRE, JALAPENOS ET GUACAMOLE

TACOS EFFILOCHÉ *de* BOEUF   
AUX SAVEURS ASIATIQUES

TRILOGIE *de* TACOS PREMIUM   
- KING CRABE RUSSE ET CAVIAR BAERI ROYAL  
- BOEUF KAGOSHIMA JAPON ET TRUFFE D'ÉTÉ  
- O TORO MÉDITERRANÉE ET CITRON CAVIAR

SASHIMI DE THON *à la* SAUCE YUZU *et* TRUFFE   
CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE

NEMS *au* POULET 

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

GUACAMOLE *d'*AVOCATS FRAIS RÉALISÉ MINUTE   
AU PIMENT AJI AMARILLO, CITRON VERT & TACOS DE MAÏS NOIR

À PARTAGER

CROUSTILLANT *de* CREVETTES   
SAUCE AJI AMARILLO & TACOS DE MAIS NOIRS

GYOZA *de* POULET   
GINGEMBRE & CHAMPIGNONS NOIR

CARPACCIO *de* LOUP   
HUILE VERVEINE, ZEST DE PAMPLEMOUSSE & GELÉE DE CITRON CONFIT

TATAKI *de* BOEUF GRILLÉ SIMENTAL ORIGINE U.E   
SAUCE PIMENT À L'AIL, PICKLES DE MOUTARDE & SARRASIN SOUFFLÉ

CARPACCIO *de* ST JACQUES *et* TRUFFES D'ÉTÉ 

## Land

BROCHETTES *de* VOLAILLE YAKITORI   
POIREAUX & CITRON VERT BRULÉ

CARRÉ *d'*AGNEAU ENTIER FUMÉ *au* BOIS *de* CERISIER   
SAUCE AUX AGRUMES LÉGÈREMNT ÉPICÉE - "U.E"

BELLE ENTRECÔTE (300 G)   
PADRONS BRÛLÉS, SAUCE ROCOTO - "PRIME BLACK ANGUS,ARGENTINE"

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

TOMAHAWK BLACK ANGUS (1,4KG)   
FAÇON TIGRE QUI PLEURE, ORIGINE USA

FAUX FILET KAGOSHIMA (400 G)   
ORIGINE JAPON

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

 *Les plats sont cuits au four à charbon*

## Bâoli Signatures

CRISPY RICE THON ROUGE  
MAYONNAISE ÉPICÉE & PIMENT VÉGÉTARIEN

SASHIMI *de* YELLOW TAIL  
À LA TRUFFE & SAUCE PONZU

BLACK COD  
MARINÉ AU DEN MISO

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

HOMARD ENTIER CAVIAR BAERI ROYAL  
MAYONNAISE DE CORAIL & CRISPY DE POMME DE TERRE

KING CRABE  
SALADE DE PAPAYE VERTE, ORIGINE RUSSE

## Caviar & Truffes

KAVIARI OSCIÈTRE (50G)  
AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS

KAVIARI OSCIÈTRE (100G)  
AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS

TARTARE *de* THON CAVIAR BAERI ROYAL  
SAUCE MISO YUZU

*Nous vous conseillons le «Platine» pour vos viandes, le «Titane» pour vos poissons*

*SUPPLÉMENT CAVIAR KAVIARI BAERI ROYAL (15G)*

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

*SUPPLÉMENT TRUFFES D'ÉTÉ*

## Side Dishes

RIZ FRIT ASIATIQUE

NOUILLES SAUTÉES

POMME PURÉE MAISON

FRITES FRAÎCHES

BROCCOLINIS GRILLÉS

POUSSES D'ÉPINARD TRUFFE *et* COPEAUX *de* PARMESAN

AUBERGINES MISO

ASPERGES GRILLÉES

*Tous nos plats sont servis sans accompagnement*

## Raw Fish Corner

HOMARD *en* TEMPURA  
CALIFORNIA ASPERGES, 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 MARINÉ 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* VENTRÈCHE *de* SAUMON FLAMBÉ 2 *PIÈCES*  
SAUCE SOJA & YUZU PEPPER

NIGIRI *de* YELLOW TAIL *à la* TRUFFE 2 *PIÈCES*  
& PONZU

DAURADE *en* SASHIMI

## Sea

SOLE MEUNIÈRE (800G)  
BEURRE SHISO & ECORCE DE YUZU

LOUP GRILLÉ (1,2KG)  
COPEAUX DE FENOUIL & CITRONNELLE

## Asian Corner

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

RIZ FRIT *au* POULPE  
GINGEMBRE, CITRONNELLE, CORIANDRE, ASPERGES & POIS GOURMANDS

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

GAMBAS SAUTÉES  
À LA CITRONNELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES

TOFU FRIT *et ses* CHAMPIGNONS SHIITAKES  
PROPOSITION VEGAN

LANGOUSTE ENTIÈRE SAUTÉE  
FAÇON TEPPANYAKI

# Sweet Corner

---

MOELLEUX TIÈDE *au* CHOCOLAT NOIR (GLUTEN FREE) 𠄎  
CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE

CAFÉ GOURMAND  
CAFÉ & PETITES DOUCEURS

CRAZY SUNDAY *à* L'ITALIENNE 𠄎  
ZEST DE CITRON YUZU, SAUCE CHOCOLAT, SAUCE FLEUR DE LAIT & SARRASIN SOUFFLÉ

CRÈME BRÛLÉE *à la* VANILLE 𠄎  
FRAMBOISES

CHEESECAKE  
MARMELADE DE FRUITS ROUGES

SNICKERS GÉANT *aux* CACAHUÈTES

CRÊPES SUZETTE 𠄎  
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

PLATEAU ASSORTIMENTS *de* DESSERTS  
SNICKERS, MOELLEUX CHOCOLAT, CRAZY SUNDAY, MOCHI GLACÉ & FRUITS FRAIS



bâoli™  
— CANNES —

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



CHEF BÂOLI CANNES

*Remi Solaz*

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

🔥 *Les plats sont 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*

