


Starters

EDAMAMÉ	14 €
TACOS CONFIT <i>de</i> CHAMPIGNONS  PLEUROTE ET SHIITAKÉ CONFITS	16 €
TACOS <i>de</i> THON  GINGEMBRE, JALAPENOS ET GUACAMOLE	18 €
TACOS EFFILOCHÉ <i>de</i> BOEUF  AUX SAVEURS ASIATIQUES	18 €
TARTARE <i>de</i> THON AVOCAT  SAUCE PONZU & CITRON CAVIAR	38 €
NEMS <i>au</i> POULET 	26 €
ASSORTIMENT <i>de</i> DIM SUM VAPEURS YOOM  BOEUF BLACK ANGUS & GINGEMBRE - EDAMAMÉ & TRUFFE	29 €
GUACAMOLE <i>d'</i> AVOCATS FRAIS RÉALISÉ MINUTE  AU PIMENT AJI AMARILLO, CITRON VERT & TACOS DE MAÏS NOIR À PARTAGER	39 €
CROUSTILLANT <i>de</i> CREVETTES  SAUCE AJI AMARILLO & TACOS DE MAÏS NOIR	28 €
GYOZA <i>de</i> POULET  GINGEMBRE & CHAMPIGNONS NOIRS	29 €
CARPACCIO <i>de</i> LOUP  HUILE VERVEINE, ZEST DE PAMPLEMOUSSE & GELÉE DE CITRON CONFIT	34 €
TATAKI <i>de</i> BOEUF GRILLÉ CHAROLAIS, ORIGINE FRANCE  SAUCE PIMENT À L'AIL, PICKLES DE MOUTARDE & SARRASIN SOUFFLÉ	32 €
CARPACCIO <i>de</i> ST JACQUES <i>et</i> TRUFFES D'ÉTÉ 	29 €

Land

BROCHETTES <i>de</i> VOLAILLE YAKITORI  POIREAUX & CITRON VERT BRÛLÉ	32 €
CARRÉ <i>d'</i> AGNEAU ENTIER FUMÉ <i>au</i> BOIS <i>de</i> CERISIER  SAUCE AUX AGRUMES LÉGÈREMENT ÉPICÉE - "U.E"	85 €
BELLE ENTRECÔTE (300 G)  PADRONS BRÛLÉS, SAUCE ROCOTO - "PRIME BLACK ANGUS,ARGENTINE"	48 €
CÔTE <i>de</i> BOEUF (1 KG)  PADRONS BRÛLÉS, SAUCE ROCOTO - "PRIME BLACK ANGUS,USA"	250 €
TOMAHAWK BLACK ANGUS (1,4KG)  FAÇON TIGRE QUI PLEURE, ORIGINE USA	320 €

 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	27 €
SASHIMI <i>de</i> YELLOW TAIL À LA TRUFFE D'ÉTÉ & SAUCE PONZU	38 €
BLACK COD MARINÉ AU DEN MISO	48 €
“ THE FAMOUS ” SÉLECTION DE SUSHIS, SASHIMIS, CALIFORNIA ROLLS	175 €

Caviar & Truffes

KAVIARI OSCIÈTRE (50G) AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS	295 €
KAVIARI OSCIÈTRE (100G) AVEC SES FINES GARNITURES & BLINIS	590 €
SUPPLÉMENT CAVIAR KAVIARI BAERI ROYAL (15G)	50 €

Tous nos plats & garnitures peuvent être accompagnés de Truffes

Side Dishes

RIZ FRIT ASIATIQUE	9 €
NOUILLES SAUTÉES	9 €
POMME PURÉE MAISON	9 €
FRITES FRAÎCHES	9 €
BROCCOLINIS GRILLÉS	12 €
POUSSES D'ÉPINARD TRUFFE <i>et</i> COPEAUX <i>de</i> PARMESAN	16 €
AUBERGINES MISO	12 €

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

Raw Fish Corner

HOMARD <i>en</i> TEMPURA CALIFORNIA ASPERGES, SAKUNAMIX	45 €
HOT ROLL TEMPURA 5 PIÈCES TARTARE DE THON AVOCAT SAUCE SOJA VINAIGRE DE BONITE & YUZU	32 €
CALIFORNIA ROYAL SAUMON 8 PIÈCES SPICY MAYO	35 €
CALIFORNIA VÉGÉTARIEN 8 PIÈCES PICKLES DE LÉGUMES & FEUILLE DE SHISO	28 €
CALIFORNIA CREVETTE TEMPURA 8 PIÈCES AVOCAT MARINÉ AU SOJA	38 €
CALIFORNIA POISSON BLANC MARINÉ À LA TRUFFE 8 PIÈCES ASPERGE, POIREAUX FRITS ET COPEAUX DE TRUFFE	40 €
NIGIRI <i>de</i> THON FURIKAKE 2 PIÈCES THON ROUGE - “FRANCE”	16 €
NIGIRI <i>de</i> VENTRÈCHE <i>de</i> SAUMON FLAMBÉ 2 PIÈCES SAUCE SOJA & YUZU PEPPER	14 €
NIGIRI <i>de</i> YELLOW TAIL à la TRUFFE 2 PIÈCES & PONZU	16 €

Sea

SOLE MEUNIÈRE (800G) BEURRE SHISO & ECORCE DE YUZU	18 €/100G
ST.PIERRE ENTIER GRILLÉ (1,2KG) BEURRE CITRONNELLE & SAKÉ	13 €/100G

Asian Corner

PAD THAÏ NOUILLES SAUTÉES À LA VOLAILLE & CACAHUËTES - “U.E”	36 €
RIZ FRIT <i>au</i> POULPE GINGEMBRE, CITRONNELLE, CORIANDRE, ASPERGES & POIS GOURMANDS	38 €
FILET <i>de</i> BOEUF FAÇON TIGRE QUI PLEURE - “CHAROLAIS, ORIGINE FRANCE”	38 €
GAMBAS SAUTÉES À LA CITRONNELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES	35 €
TOFU FRIT <i>et</i> ses CHAMPIGNONS SHIITAKES PROPOSITION VEGAN	30 €

Sweet Corner

MOELLEUX TIÈDE <i>au</i> CHOCOLAT NOIR (GLUTEN FREE) ☞ CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE	14 €
CAFÉ GOURMAND CAFÉ & PETITES DOUCEURS	16 €
CRAZY SUNDAY <i>à</i> L'ITALIENNE ☞ ZEST DE CITRON YUZU, SAUCE CHOCOLAT, SAUCE FLEUR DE LAIT & SARRASIN SOUFFLÉ	29 €
CRÈME BRÛLÉE <i>à</i> la VANILLE ☞ FRAMBOISES	19 €
CHEESECAKE MARMELADE DE FRUITS ROUGES	19 €
SNICKERS GÉANT <i>aux</i> CACAHUÈTES	70 €
CRÊPES SUZETTE ☞ RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX	19 €
PLATEAU ASSORTIMENTS <i>de</i> DESSERTS SNICKERS, MOELLEUX CHOCOLAT, CRAZY SUNDAY, MOCHI GLACÉ & FRUITS FRAIS	149 €



bâoli™
— CANNES —

www.baolicannes.com

Remi Solaz
CHEF BÂOLI CANNES



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 sont cuits au four à charbon*

