

Starters

EDAMAMÉ 

TACOS CONFIT *de* CHAMPIGNONS 
PLEUROTE ET SHIITAKÉ CONFITS

TACOS *de* THON 
GINGEMBRE, JALAPENOS ET GUACAMOLE

TACOS EFFILOCHÉ *de* BOEUF 
AUX SAVEURS ASIATIQUES

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

NEMS *au* POULET 

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 MAÏS NOIR

GYOZA *de* POULET 
GINGEMBRE & CHAMPIGNONS NOIRS

GYOZA *de* CREVETTE 
PARFUMÉ À LA CITRONELLE & SAUCE SRIRACHA

TATAKI *de* BOEUF 
SAUCE PIMENT À L'AIL, PICKLES DE MOUTARDE & SARRASIN SOUFFLÉ, ORIGINE ALLEMAGNE

CARPACCIO *de* LOUP 
BERGAMOTE, GEL DE CITRON CONFIT

Sushi Corner

Nigiri (*2 pièces*)

NIGIRI SAUMON IKURA

NIGIRI SAUMON BELLY

NIGIRI THON FURY MÉDITERRANÉE

NIGIRI O’TORO MÉDITERRANÉE

NIGIRI O’TORO CAVIAR BAERI

NIGIRI HAMACHI BELLY

Sashimi (*3 pièces*)

SASHIMI SAUMON

SASHIMI THON MÉDITERRANÉE

SASHIMI O’TORO MÉDITERRANÉE

SASHIMI SÉRIOLE

Rolls (*8 pièces*)

CRUNCHY MAKI
HOSSOMAKI TEMPURA, SAUMON

SPICY TUNA
CONCOMBRE DAIKON, SHIZO, FURIKAKE
FAMOUS JALAPENOS EBITEEN
CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, WASABIKO JALAPENO

HOMARD ROLLS
ASPERGE, SPICY MAYO

SHITAKE VEGAN ROLL
SEITAN & SAKURA MIX

Gunkan (*2 pièces*)

KEEP SAUMON FLACHÉ
OEUF DE CAILLE ET TRUFFE
SAUMON UZURA
OEUF DE CAILLE ET TOBIKO

Bâoli Signatures

CRISPY RICE THON ROUGE MÉDITERRANÉE
MAYONNAISE ÉPICÉE & PIMENT VÉGÉTARIEN

BLACK COD
MARINÉ AU DEN MISO

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

CARPACCIO DE ST JACQUES
TRUFFE D'ÉTÉ

Caviar & Truffles

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

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

AUBERGINE FRIT SAUCE MISO


Tous nos plats sont servis sans accompagnement


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

 *Les plats sont cuits au four à charbon*

Land

BROCHETTES *de* VOLAILLE YAKITORI 
POIREAUX & CITRON VERT BRÛLÉ, ORIGINE U.E

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

CARRÉ D’AGNEAU (*450 G*) 
FUMÉE AU BOIS DE CERISIER, ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

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

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

RIBS *de* BOEUF ANGUS (*1,3 KG*) 
ORIGINE U.E

Sea

AILE DE RAIE
BEURRE DE JALAPEÑOS

LOUP GRILLÉ (*1,2 KG*)
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 - "SIMMENTAL ALLEMAGNE"

GAMBAS SAUTÉES
À LA CITRONNELLE & AUX POIVRES ASIATIQUES

TOFU FRIT *et ses* CHAMPIGNONS SHIITAKES
PROPOSITION VEGAN

Sweet Corner

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

CHEESECAKE
MARMELADE DE FRUITS ROUGES

BOUNTY FAÇON PANNA COTTA 𠄎

FONDANT AUX MARRONS
POIRES POCHÉE OU VIN BLANC ÉPICÉ, CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE

Sweet Corner to share

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

CRÊPES SUZETTE 𠄎
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

SNICKERS GÉANT *aux* CACAHUÈTES 𠄎

ASSORTIMENTS *de* FRUITS EXOTIQUE
ET BOUNTY FAÇON PANNA COTTA



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*

𠄎 *Les plats sont cuits au four à charbon*

