

Starters

EDAMAMÉ 

TACOS CONFIT *de* CHAMPIGNONS 
PLEUROTE ET SHIITAKÉ CONFITS

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

Raw Fish 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

URAMAKI SAKE IKURA
AVOCAT HUILE DE TRUFFE

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

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

KING CRABE
SALADE DE PAPAYE VERTE, ORIGINE RUSSE

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

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

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

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

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

TOMAHAWK WAGYU *(1,4 KG)* 
WESTHOLME, GRADE 8/9, ORIGINE AUSTRALIE

FAUX FILET KAGOSHIMA *(400 G)* 
GRADE A4, ORIGINE JAPON

Sea

AILE DE RAIE
BEURRE DE JALAPENOS

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

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

Asian Corner

PAD THAÏ
NOUILLES SAUTÉES À LA VOLAILLE & CACAHUËTES - “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

LANGOUSTE ENTIÈRE SAUTÉE
FAÇON TEPPANYAKI

Sweet Corner

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

CHEESECAKE
MARMELADE DE FRUITS ROUGES

BOUNTY FAÇON PANNA COTTA -🍴

ASSORTIMENTS DE MOCHI GLACÉ (3 PIÈCES)

Sweet Corner to share

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

CRÊPES SUZETTE -🍴
RÉALISÉES DEVANT VOS YEUX

ASSORTIMENTS *de* FRUITS EXOTIQUE -🍴
ET BOUNTY FAÇON PANNA COTTA

SNICKERS GÉANT AUX CACAHUËTES



bâoli™
— CANNES —

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*

Remi Solaz
CHEF BÂOLI CANNES

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

-🍴 *Les plats sont cuits au four à charbon*

