

BABACOOOL



*Découvrez les créations du chef étoilé Jérôme Ferrer,
à déguster les pieds dans le sable.*



JEROME FERRER



Chef Jérôme Ferrer façonne une cuisine qui lui ressemble : généreuse, précise, ancrée dans le goût.

Son ambition : faire de chaque assiette un moment de plaisir, simple et vrai, où l'on se retrouve autour d'une belle table.

Jérôme Ferrer, chef exécutif Babacool

SHACKING

À déguster à la plage, entre deux baignades ou avec un cocktail bien frais...

LE BABA-BURGER SIGNATURE : \$29

Double galette de bœuf Angus grillée, cheddar fondant, oignons caramélisés, tomate fraîche et laitue croquante, le tout nappé de notre sauce maison secrète...

→ Accompagné de nos frites maison dorées.

CARIBBEAN LOBSTER ROLL : \$32

Demi-queue de langouste grillée, salade crémeuse au céleri, pomme verte croquante, touche de yuzu et mayonnaise légère, le tout dans un pain brioché toasté au beurre à l'ail.

→ Frais, fondant, inoubliable.

CLUB CHICKEN SUNSET SANDWICH : \$26

Pain toasté croustillant, émincé de poulet mariné, bacon croustillant, œuf dur, laitue et tomate, le tout lié par une mayonnaise légère.

→ Servi avec nos frites maison aux herbes.

CROUSTILLANTS DE POISSON DES CARAÏBES : \$19

Beignets de poisson dorés à la perfection, servis avec une sauce à l'ail, citron vert et épices douces des îles.

→ Une bouchée, et c'est le voyage.

LA SURF'BOARD FROMAGÈRE À PARTAGER : \$28

Une planche en forme de surf garnie de fromages européens affinés, marmelades exotiques, fruits frais et craquelins artisanaux.

→ L'art de l'apéro, version plage chic.

DUO DE TREMPETTES TROPICALES : \$16

Babaganoush fumé aux saveurs méditerranéennes & guacamole d'avocat citronné, servis avec croustilles de maïs croustillantes.

→ Fraîcheur, croquant et explosion de saveurs.

ROULETTE RUSSE AU CAVIAR : \$90 (30G AVEC VODKA)

Pot de caviar de prestige servi avec ses garnitures traditionnelles... et un pistolet à shot rempli de vodka glacée : qui aura la surprise ?

→ Luxe, jeu et vodka... Bienvenue au Babacool.

BABACOO

STARTERS

VITELLO TONNATO À LA FLEUR D'HIBISCUS : \$28

Fines tranches de veau rosé nappées d'une sauce tonnato au thon onctueuse, parsemées de pétales de fleurs comestibles et d'un bouquet de fines herbes.

→ Éléance florale et saveur italienne twistée façon Babacool.

CEVICHE COCO-MAHI & LECHE DE TIGRE : \$27

Dés de mahi-mahi marinés dans du lait de coco, citron vert, coriandre et échalotes, relevés d'une leche de tigre acidulée et fraîche.

→ Explosion de fraîcheur et de peps dans l'assiette.

DONUT DE CRABE & GASPACHO GIVRÉ : \$29

Notre Crabcake revisité en forme de donut crousti-moelleux, nappé de sauce tartare au citron et déposé sur une soupe de tomate glacée aux herbes.

→ Un starter aussi beau que bon... et totalement inédit.

CALAMARS MASQUÉS & PARMESAN CROQUANT : \$26

Calamars frits à la croûte de parmesan servis dans un masque de plongée, avec une sauce cocktail maison parfumée au rhum et aux épices des îles.

SALADES

BURRATA SPLASH & GASPACHO SECRET : \$29

Boule de burrata crémeuse déposée sur un lit de salade de tomates multicolores au basilic frais, huile d'olive extra vierge, réduction balsamique et fleur de sel.

→ Petite surprise au fond: un gaspacho glacé infusé aux herbes pour une fraîcheur ultime.

CÉSAR TORCHÉ EN LIVE : \$28

Cœur de romaine présenté dans la longueur, effiloché de poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César maison.

→ Final flamboyant: la salade est caramélisée à la torche sous vos yeux!

LA SALADE IGUANE (100% VÉGÉTALE) : \$26

Un bol tropical de quinoa, avocat, dés de mangue, tomates cerises, coriandre fraîche, citron vert et jeunes pousses.

→ Colorée, saine, et un brin sauvage...

SASHIMI DE PASTÈQUE & AGRUMES : \$23

Tranches de pastèque taillées comme un sashimi, marinées dans un jus de citron, lime & zestes d'agrumes, parsemées de graines de sésame et basilic frais.

BABACOOOL

PLATS CRÉATIONS SIGNATURE BABACOOOL

*Inspirés des voyages, pensés pour le plaisir, signés par le chef.
Des plats qui racontent une histoire.. que l'on n'oublie pas.*

POULET SATAY "ASIAN BEACH" : \$32

Emincé de poitrine de poulet mariné à la sauce satay maison, relevée de coriandre, citron vert et sésame torréfié.

*→ Accompagné d'une salade de légumes croquants et noix de cajou caramélisées.
Un plat tout en équilibre entre douceur, acidité et croquant.*

TATAKI CRUNCHY DE THON ROUGE : \$38

Thon rouge snacké façon tataki, en croûte de corn flakes et wasabi, servi avec sashimi, légumes croquants, sauce soja légère et guacamole au sésame noir.

→ L'Asie, la fraîcheur, et le croquant dans une même assiette.

SURF'N'TURF BY CHEF JÉRÔME FERRER : \$69

Filet mignon de bœuf Angus grillé 6oz & demi-queue de langouste rôtie, nappés de deux sauces: un jus corsé de viande et une crème légère au citron confit.

*→ Accompagné de notre écrasé de pommes de terre au beurre à l'ail fumé.
Un plat emblématique, généreux, à la hauteur de son nom.*

FILET MIGNON ANGUS "DOUBLE SAUCE" : \$56

Le grand classique revisité à la Babacool: filet mignon de bœuf grillé à la perfection 6oz, servi avec ses deux sauces, jus de viande & crème citronnée et notre purée maison onctueuse à l'ail.

→ Pour les amateurs de viande, sans détour.

SIDES : LES COMPLICES DU CHEF

À commander en extra ou pour compléter votre plat préféré : \$11

MINI SALADE DU JARDIN

Jeunes pousses, herbes fraîches, vinaigrette légère au citron et huile d'olive vierge.

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'AIL FUMÉ

Écrasé de pommes de terre fondant, monté au beurre parfumé à l'ail fumé.

PANIÈRE DE FRITES MAISON

Frites dorées et croustillantes, préparées avec amour et un soupçon de sel marin.

LÉGUMES GRILLÉS

Légumes de saison grillés, relevés d'un filet d'huile d'olive et fleur de sel.

BABACOOOL

MENU SIGNATURE DU CHEF **JÉRÔME FERRER**

\$70

*Une expérience gastronomique exclusive, les pieds dans le sable.
Trois services d'exception, imaginés par le chef étoilé JÉRÔME FERRER,
pour sublimer les saveurs des îles dans une ambiance chic & décontractée à la Babacool.*

EN 3 SERVICES



ENTRÉE

CRABCAKE DONUT & GASPACHO GIVRÉ

Notre crabe cake signature en forme de donut crousti-moelleux, nappé d'une sauce tartare citronnée, déposé sur un velouté glacé de tomates parfumé aux herbes fraîches.

→ Une entrée aussi raffinée qu'inattendue.



PLAT

SURF'N'TURF DU CHEF

Alliance parfaite entre terre et mer: filet mignon de bœuf Angus grillé 4oz & demi-queue de langouste rôtie, servis avec un duo de sauces maison - jus de viande réduit & crème citronnée.

*→ Accompagné d'un écrasé de pommes de terre au beurre d'ail fumé.
Un plat signature, généreux, inspiré des plus belles tables du monde.*



DESSERT

PANACOTTA DES ÎLES & PASSION

Panacotta onctueuse à la vanille des îles & noix de coco, garnie d'éclats juteux de fruits de la passion, sublimée par un sirop maison à la fraise, basilic frais & citron.

→ Douceur, fraîcheur, exotisme... un final en beauté.

BABACOO

DESSERTS

*Pour finir en beauté... ou pour les vrais gourmands qui commencent par la fin.
Des créations maison, entre tradition, tropiques & plaisir régressif.*

LE BABA AU RHUM DES CARAÏBES : \$17

Notre dessert signature ! Brioche imbibée au rhum ambré de Saint-Martin, servie avec sa crème chantilly à la vanille des îles.

→ À arroser avec modération... ou pas.

SALADE DE FRUITS AU NECTAR DE MANGUE : \$15

Mélange frais de fruits exotiques et locaux, enrobés d'un nectar de mangue onctueux et acidulé.

→ Léger, rafraîchissant, idéal sous les palmiers.

BABACOOOL SUNDAE : \$16

Glace vanille et chocolat, morceaux de brownie fondant, sauce chocolat chaud maison et nuage de chantilly.

→ Un classique US twisté à la sauce caribéenne.

PANACOTTA COCO & PASSION (SIGNATURE) : \$13

Crème fondante à la noix de coco et vanille des îles, éclats de fruits de la passion, sirop de fraise au basilic & citron.

→ Doux, fruité, parfumé... un incontournable.

ANANAS FLAMBÉ AU RHUM & ÉRABLE : \$18

Tranches d'ananas caramélisées au rhum de Saint-Martin et sirop d'érable, servies avec une glace vanille et zestes de citron vert.

→ Du feu, du fruit, et une touche glacée.



15% service charge will be added

BABACOOOL



FOLLOW US

@babacoolsxm

+1(721) 523-8896