

Discover the creations of Michelin-starred chef Jérôme Ferrer, with your feet in the sand.

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

SNACKING

Enjoy it on the beach / À savourer sur la plage

THE SIGNATURE BABA BURGER | LE BABA BURGER SIGNATURE **$29**

Double grilled Angus beef patty, melted cheddar, caramelized onions, fresh tomato & crisp lettuce, topped with our secret homemade sauce.

→ *Served with our golden fries.*

Double steak haché de bœuf Angus grillé, cheddar fondu, oignons caramélisés, tomate fraîche & laitue croquante, nappé de notre sauce maison secrète.

→ Servi avec nos frites dorées.

CARIBBEAN LOBSTER ROLL | LOBSTER ROLL CARIBÉEN **$32**

Grilled half lobster tail, creamy celery salad, crisp green apple, yuzu & light mayonnaise in a brioche bun toasted with garlic butter, served with Caesar salad and lobster bisque dressing.

Demi-queue de langouste grillée, salade crémeuse de céleri, pomme verte croquante, yuzu & mayonnaise légère, dans un pain brioché toasté au beurre à l'ail, salade César vinaigrette à la Bisque de Langouste.

THE "CROQUE-ME" | LE « CROQUE-MOI » **$26**

Somewhere between a grilled cheese & a croque-monsieur: ham, mascarpone béchamel, melted Comté cheese.

→ *Golden, gratinated, ultra-cheesy. Sweet potato fries & Caribbean sauce.*

À mi-chemin entre un grilled cheese & un croque-monsieur : jambon, béchamel au mascarpone, Comté fondu.

→ Doré, gratiné, ultra-fromagé. Frites de patate douce & sauce caribéenne.

CLUB CHICKEN SUNSET SANDWICH | CLUB SANDWICH POULET SUNSET **$26**

Crispy toasted bread, sliced marinated chicken, crispy bacon, hard-boiled egg, lettuce & tomato, bound with light mayonnaise.

→ *Served with our herb fries.*

Pain toasté croustillant, poulet mariné émincé, bacon croustillant, œuf dur, laitue & tomate, liés avec une mayonnaise légère.

→ Servi avec nos frites aux herbes.

CARIBBEAN FISH CRISPS | CROUSTILLANTS DE POISSON CARIBÉENS **$19**

Perfectly golden fish fritters, served with a garlic, lime & mild island-spice sauce.

→ *One bite, and the journey begins.*

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

→ Une bouchée, et le voyage commence.

THE SHARING CHEESE SURFBOARD | LA PLANCHE SURF DE FROMAGES À PARTAGER **$28**

Surfboard-shaped board with mature European cheeses, exotic marmalades, fresh fruit & artisanal crackers.

→ *The art of the aperitif, chic beach version.*

Planche en forme de surf garnie de fromages européens affinés, marmelades exotiques, fruits frais & crackers artisanaux.

→ L'art de l'apéritif, version beach chic.

TROPICAL DIP DUO | DUO DE DIPS TROPICAUX **$16**

Smoked baba ganoush with Mediterranean flavours & lemony avocado guacamole, served with crispy corn chips.

→ *Freshness, crunch and an explosion of flavors.*

Baba ganoush fumé aux saveurs méditerranéennes & guacamole d'avocat citronné, servis avec des chips de maïs croustillantes.

→ Fraîcheur, croquant et explosion de saveurs.

RUSSIAN ROULETTE WITH CAVIAR | ROULETTE RUSSE AU CAVIAR ..... **30 G WITH VODKA $130**

Premium caviar with traditional garnishes... and a shot-gun filled with ice-cold vodka: who will get the surprise?

→ *Luxury, games and vodka... Welcome to Babacool.*

Caviar premium avec ses garnitures traditionnelles... et un shot-gun rempli de vodka glacée : qui aura la surprise ?

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

STARTERS / ENTRÉES

WATERMELON & CITRUS SASHIMI | SASHIMI DE PASTÈQUE & AGRUMES **$23**

Watermelon cut like sashimi, marinated in lemon, lime & citrus zest, with sesame seeds & fresh basil.

→ *Floral elegance and Italian flavor with a Babacool twist.*

Pastèque taillée comme un sashimi, marinée au citron, lime & zestes d'agrumes, avec graines de sésame & basilic frais.

→ Élégance florale et saveur italienne twistée façon Babacool.

COCO-MAHI CEVICHE & TIGER'S MILK | CEVICHE COCO-MAHI & LECHE DE TIGRE **$27**

Diced mahi-mahi marinated in coconut milk, lime, coriander & shallots, enhanced with tangy fresh leche de tigre.

→ *An explosion of freshness and zest.*

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

→ Explosion de fraîcheur et de peps.

CRAB DONUT & FROSTY GAZPACHO | DONUT DE CRABE & GASPACHO GIVRÉ **$29**

Crispy-soft Crabcake donut, lemon tartar sauce & chilled tomato soup with herbs.

→ *Beautiful, delicious and totally original.*

Crabcake revisité en donut crousti-moelleux, sauce tartare au citron & soupe de tomate glacée aux herbes.

→ Beau, bon... et totalement inédit.

MASKED SQUID & CRUNCHY PARMESAN | CALAMARS MASQUÉS & PARMESAN CROQUANT **$26**

Parmesan-crusted fried calamari in a diving mask, with homemade rum & island-spice cocktail sauce.

Calamars frits à la croûte de parmesan servis dans un masque de plongée, sauce cocktail maison au rhum & épices des îles.

SALADS / SALADES

BURRATA SPLASH & GAZPACHO SECRET | BURRATA SPLASH & GASPACHO SECRET **$29**

Creamy burrata on homemade gazpacho with fresh basil, extra virgin olive oil, balsamic reduction & sea salt.

→ *Iced herb gazpacho for ultimate freshness.*

Burrata crémeuse sur un fond de gaspacho maison, basilic frais, huile d'olive extra vierge, réduction balsamique & fleur de sel.

→ Gaspacho glacé aux herbes pour une fraîcheur ultime.

CÉSAR TORCHÉ LIVE | CÉSAR TORCHÉ EN LIVE **$28**

Romaine heart, grilled chicken, shaved parmesan, golden croutons & homemade Caesar dressing.

→ *Torch-caramelized right before your eyes.*

Cœur de romaine, poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons dorés & sauce César maison.

→ Caramélisée à la torche sous vos yeux !

THE BABACOOL BIG WEDGE | LA BIG WEDGE DU BABACOOL **$28**

The 1916 American classic: iceberg lettuce, blue-cheese dressing, bacon, croutons, cherry tomatoes, lemon zest & nuts.

→ *XXL version made for sharing... or not.*

Le classique américain de 1916 : iceberg, sauce au fromage bleu, bacon, croûtons, tomates cerises, zeste de citron & noix.

→ Version XXL à partager... ou pas.

THE IGUANA SALAD (100% PLANT-BASED) | LA SALADE IGUANE (100% VÉGÉTALE) **$26**

Quinoa, avocado, diced mango, cherry tomatoes, fresh coriander, lime & baby greens.

→ *Colorful, healthy and a little bit wild.*

Quinoa, avocat, dés de mangue, tomates cerises, coriandre fraîche, citron vert & jeunes pousses.

→ Colorée, saine et un brin sauvage.

SIGNATURE CREATIONS / CRÉATIONS SIGNATURE

Inspired by travel / Inspirées des voyages

POULET SATAY "ASIAN BEACH" | POULET SATAY « ASIAN BEACH » $32

Sliced chicken breast marinated in homemade satay sauce, coriander, lime & toasted sesame.

→ Crunchy vegetable julienne & caramelized cashews.

Émincé de poitrine de poulet mariné à la sauce satay maison, coriandre, citron vert & sésame torréfié.

→ Julienne de légumes croquants & noix de cajou caramélisées.

CRUNCHY BLUEFIN TUNA TATAKI | TATAKI CRUNCHY DE THON ROUGE $38

Seared bluefin tuna in cornflake-wasabi crust, sashimi, crunchy vegetables, light soy & black sesame guacamole.

→ Asia, freshness and crunch on one plate.

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

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

SURF'N'TURF BY CHEF JÉRÔME FERRER | SURF' N' TURF BY CHEF JÉRÔME FERRER $69

6oz grilled Angus beef tenderloin & half roasted lobster tail, rich meat jus and candied-lemon cream.

→ Served with smoked-garlic butter mashed potatoes.

Filet mignon de bœuf Angus grillé 6oz & demi-queue de langouste rôtie, jus corsé de viande & crème légère au citron confit.

→ Accompagné de notre écrasé de pommes de terre au beurre à l'ail fumé.

FILET MIGNON ANGUS "DOUBLE SAUCE" | FILET MIGNON ANGUS « DOUBLE SAUCE » $56

6oz perfectly grilled beef tenderloin with meat jus, lemon cream & smooth homemade garlic mashed potatoes.

→ For meat lovers, no beating around the bush.

Filet mignon de bœuf grillé 6oz, jus de viande, crème citronnée & purée maison onctueuse à l'ail.

→ Pour les amateurs de viande, sans détour.

THE SMOKIN' MUSSELS & PASTA | LA MOULE QUI FUME..& LA PASTA QUI DÉBARQUE ! ... $32 / $31 / $49

MUSSELS / PASTA / FULL

Act I: marinière mussels smoked with a Caribbean cigar. Act II: tagliatelle with preserved-lemon cream, toasted pine nuts & confit tomatoes.

Acte I : moules marinières fumées au cigare des Caraïbes. Acte II : tagliatelles à la crème de citron confit, pignons torréfiés & tomates confites.

LE LOLO BABACOOL

By Jérôme Ferrer — A revisited Saint-Martin tradition / Une tradition de Saint-Martin revisitée

SEA BASS OR SEA BREAM - 1 PERSON | BAR OU DORADE - 1 PERSONNE $43

Whole fish smoked in front of you on a cedar plank.

Poisson entier fumé devant vous sur une planche de cèdre.

SNAPPER TO SHARE - 2 PEOPLE | VIVANEAU À PARTAGER - 2 PERSONNES $69

Whole fish; species may vary depending on availability.

Poisson entier ; les poissons peuvent changer selon l'arrivage.

TENDER PORK RIBS - CUBA LIBRE | RIBS DE PORC FONDANT AU CUBA LIBRE $43

Whole rack, smoked in our mobile lolo.

Rack entier, boucané dans notre lolo mobile.

HALF TAIL OR LOBSTER TAIL | DEMI-QUEUE OU QUEUE DE LANGOUSTE ..... $31 / $52

Garlic butter, caramelized over embers.

Au beurre à l'ail, caramélisée sur la braise.

LAMB TACOS ON A CLOTHESLINE | TACOS D' AGNEAU SUSPENDUS SUR CORDE À LINGE $44

Minute-grilled lamb, crunchy vegetables, guacamole, sour cream, chimichurri, lime & toasted coconut.

Agneau grillé minute, légumes croquants, guacamole, crème sure, chimichurri, citron vert & coco torréfiée.

ONE SIDE INCLUDED | UN SIDE AU CHOIX INCLUS

Sweet potato fries • fries • Creole rice • smoked garlic potato mousseline • grilled vegetables • mini garden salad

Frites de patates douces • frites • riz créole • mousseline à l'ail fumé • légumes grillés • mini salade du jardin

Chef's sauces: Caribbean • Chimichurri

Sauces du chef : Caraïbes • Chimichurri

SIDES / ACCOMPAGNEMENTS

Sweet potato fries & Caribbean sauce • Basket of fries $9 • Smoked garlic potato mousseline • Creole rice • Grilled vegetables • Mini garden salad • All other sides: $11

Frites de patates douces & sauce caribéenne • Frites $9 • Mousseline à l'ail fumé • Riz créole • Légumes grillés • Mini salade du jardin • Tous les autres accompagnements : $11



Jérôme Ferrer

Chef Jérôme Ferrer creates a cuisine that reflects his own personality: generous, precise, and rooted in taste. His ambition: to make each plate a moment of pleasure, simple and true, where we come together around a beautiful table.

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, Executive Chef of Babacool / Chef exécutif Babacool

RELAIS & CHATEAUX

MICHELIN GUIDE 2026

LES GRANDES TABLES DU MONDE

DESSERTS

To finish in style / Pour finir en beauté

CARIBBEAN RUM BABA | LE BABA AU RHUM DES CARAÏBES $17

Brioche soaked in amber rum from Saint-Martin, served with island-vanilla whipped cream.
→ Water in moderation... or not.

Brioche imbibée au rhum ambré de Saint-Martin, servie avec sa crème chantilly à la vanille des îles.
→ À arroser avec modération... ou pas.

FRUIT SALAD WITH MANGO NECTAR | SALADE DE FRUITS AU NECTAR DE MANGUE $15

Fresh exotic and local fruits coated in smooth, tangy mango nectar.
→ Light, refreshing, ideal under palm trees.

Fruits exotiques et locaux enrobés d'un nectar de mangue onctueux & acidulé.
→ Léger, rafraîchissant, idéal sous les palmiers.

BABACOOL SUNDAE | BABACOOL SUNDAE $16

Vanilla & chocolate ice cream, fudgy brownie, homemade hot chocolate sauce & whipped cream.
→ A US classic with a Caribbean twist.

Glace vanille & chocolat, brownie fondant, sauce chocolat chaud maison & nuage de chantilly.
→ Un classique US revisité à la sauce caribéenne.

THE CARIBBEAN PAVLOVA IN A FLOAT | LA PAVLOVA DES CARAÏBES EN BOUÉE $16

Crispy meringue, light whipped cream, fresh exotic fruits, lime zest & grated coconut.
→ Light and airy like a cloud.

Meringue croustillante, chantilly légère, fruits exotiques frais, zeste de limette & coco râpée.
→ Aérien et léger comme un nuage.

INSTANT CARIBBEAN TIRAMISU | LE TIRAMISU INSTANTANÉ DES CARAÏBES $18

An exotic reinterpretation prepared live before your eyes: Italian moka pot, biscuits soaked in dark rum, airy mascarpone cream, pineapple pieces & grated cocoa.
→ Since we're lazy, we make it à la minute!

Une réinterprétation exotique préparée en direct sous vos yeux : cafetière italienne, biscuits imbibés au rhum brun, crème mascarpone aérienne, éclats d'ananas & cacao râpé.
→ Comme on est fainéants, on le fait à la minute !

CHURROS & CHOCOLATE SAUCE | CHURROS AU CHOCOLAT DANS SON HAMAC $16

Freshly fried churros, golden & addictive, served with warm chocolate sauce.
→ Sharing is optional.

Churros fraîchement frits, dorés & irrésistibles, servis avec une sauce au chocolat chaude.
→ À partager... ou pas !

Continue the experience / Continuez l'expérience

Have fun with us / Amusez-vous avec nous

Babacool



Your seaside escape: unwind at the spa, dip into the pool, then enjoy the beach and turquoise waters.

Votre évasion en bord de mer : détendez-vous au spa, plongez dans la piscine et profitez de la plage aux eaux turquoise.

District 721



Begin with dinner at our supper club, stay for the party and dance all night at District 721.

Commencez par un dîner dans notre supper club, prolongez la fête et dansez toute la nuit au District 721.

The Black Pearl

THE BLACK PEARL
BY JÉRÔME FERRER
AT THE DISTRICT 721

Start your night at District 721 with Jérôme Ferrer's new seafood experience: a feast to enjoy with your hands, without forks or knives.

Commencez la soirée au District 721 avec la nouvelle expérience de Jérôme Ferrer : un festin de fruits de mer à savourer avec les mains, sans fourchette ni couteau.