



Bn Bn

AU SOLEIL LEVANT





C'est le restaurant-bar de plage du Cap d'Antibes Beach Hotel, les pieds dans le sable et la mer en ligne de mire : **BABA** signe son grand retour début avril, comme une évidence que l'on attendait.

Imaginé par JLM et le groupe Chapitre Six (Hôtel La Ponche, La Folie Barbizon, Le Bus Palladium...) le lieu retrouve son rythme naturel, celui d'une adresse solaire et habitée, pensée pour s'y attarder, se retrouver et surtout, y revenir.

À l'instar des audaces qui prennent vie à Jérusalem, Londres, Paris, Berlin ou Saint-Barth, Assaf, Dan, Uri et Tomer, complices de Nicolas Saliel dans cette aventure, ont imaginé un espace où l'énergie est douce, chaleureuse et familiale.



DÈS LE MATIN,

les premiers rayons invitent à s'installer sur un transat, café à la main, avant de glisser vers un déjeuner généreux qui prend son temps. Les tables se remplissent, les assiettes circulent, les conversations s'entremêlent.

En début de saison, **BABA** se concentre sur ces moments de journée, entre plage et déjeuner qui s'étire.

Puis, à mesure que les beaux jours s'installent, le lieu élargit naturellement son tempo : le bar s'anime en fin de journée et le dîner vient compléter l'expérience, dans une ambiance toujours conviviale.



EN CUISINE, LE CHEF ASSAF GRANIT,

fidèle à son écriture culinaire, entre influences levantines et accents méditerranéens : à l'image du Pearadise, où la douceur des poires caramélisées rencontre la délicatesse du poisson cru, ou encore du Tel-Olive, des paccheri relevés au zhug, mêlant crevettes, feta et olives dans un esprit résolument solaire. Le Grand Bain, filet de loup aux accents de citron confit et paprika, accompagné de légumes fondants et pois chiches, impose une signature généreuse, tandis que le Tabula Rasa, taboulé revisité au chou-fleur rôti et aux myrtilles, incarne cette envie d'une cuisine plus légère, sans jamais renoncer au plaisir.





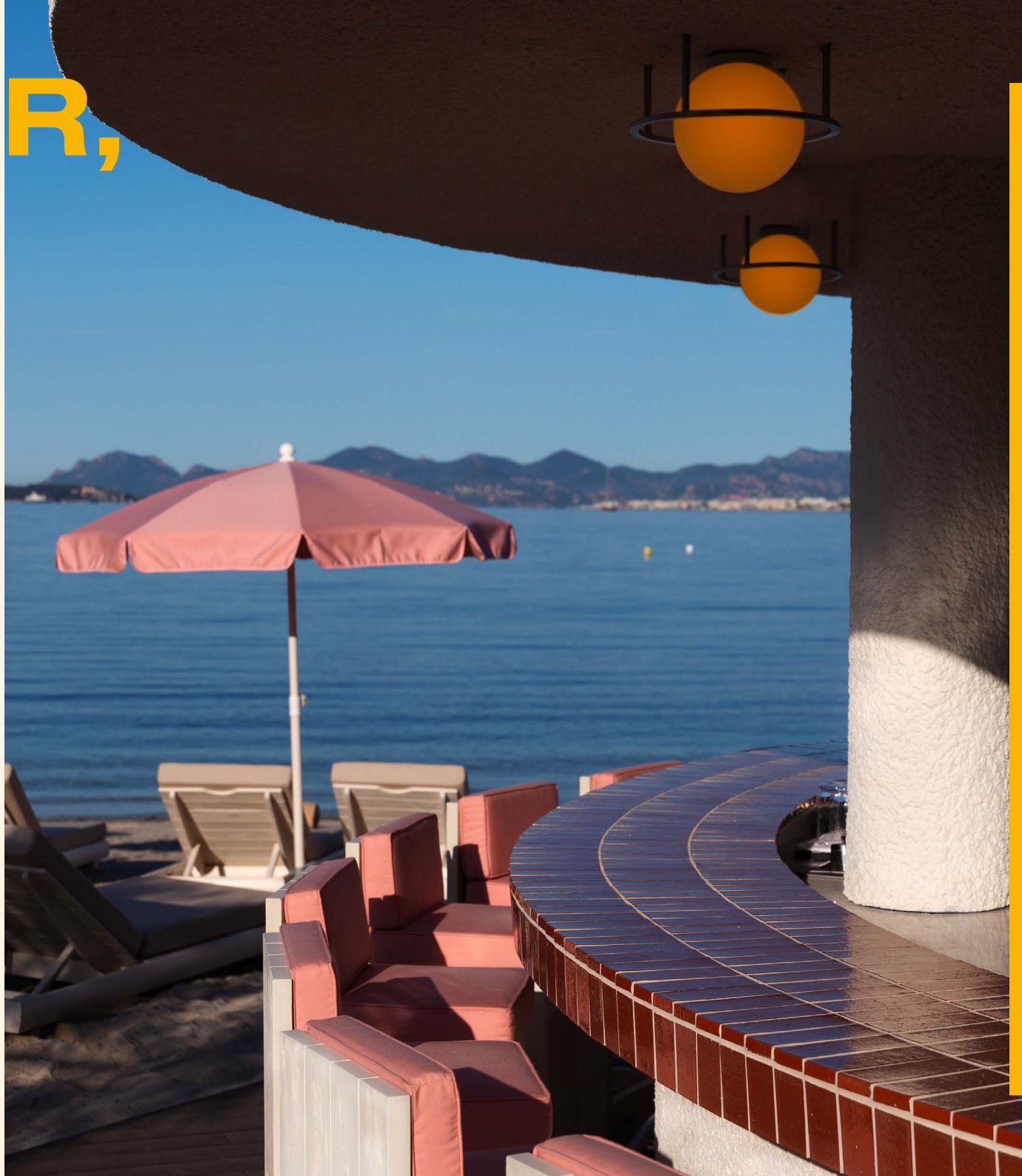


Cette même générosité se retrouve dans l'esprit du lieu : on y vient à deux pour un déjeuner qui s'étire, en famille pour une journée entière les pieds dans le sable, ou à dix pour une table qui déborde de rires et d'assiettes à partager. Grandes ou petites faims, envies légères ou appétits francs. **BABA** s'adapte, sans jamais perdre son âme.

AU BAR,

BABA fait monter la température avec une carte qui oscille entre fraîcheur et twists bien sentis. Le Purple Rain ouvre le bal, vif et floral, quant le Old San Juan joue une partition plus solaire, entre rhum, passion et gingembre. Le Baba Spritz, fruité et herbacé, s'impose en fil rouge des après-midis ensoleillés. Au-delà des mocktails, la carte fait la part belle aux boissons sans alcool et jus bien-être, entre citronnade rafraîchissante, jus vert vivifiant et créations fraîches aux accents healthy.

À l'heure la plus chaude, le chariot à glaces devient le rendez-vous incontournable : grands parfums traditionnels et une création exclusive au tahini imaginée spécialement pour BABA, clin d'œil aux inspirations levantines du lieu.



A photograph of a restaurant table set for a meal. The table is light-colored and holds several plates, glasses, and napkins. In the background, there are large, striped umbrellas and a view of the sea under a blue sky. The text is overlaid on the image.

**En hébreu, son nom signifie venir.
Il n'attend plus que vous.**

On l'appelle BABA.



BABA

INFORMATIONS PRATIQUES :

*Réouverture au déjeuner début avril 2026
Réouverture au déjeuner et au dîner début mai 2026*

Entrée à partir de 20€

Plat à partir de 29€

Cocktails classiques : 22€

Cocktails signatures : 24€

