

B pour Barrière, **Fire** pour la cuisine au feu de bois

Ce nouveau concept de restauration, imaginé par le grand Chef Mauro Colagreco pour le groupe Barrière, est inspiré de ses racines.

« Le feu et les braises de la cuisson sont les couleurs ardentes ou tamisées de la cuisine que j'ai connue dès mon enfance en Argentine. Le feu maîtrisé sait révéler les saveurs et nuances des viandes, poissons, légumes et fruits » explique ce chef novateur à la tête de plusieurs restaurants dont le Mirazur à Menton, 3 étoiles au Guide Michelin, 1er restaurant au monde selon le classement The Worlds 50 Best restaurants 2019.

Exclusif et sans précédent, BFire by Mauro Colagreco importe toute la générosité et la chaleur d'une cuisine de partage au feu de bois.

Bienvenue



B as in Barrière, **Fire** as in wood-oven cooking technique

This new restaurant concept, created by Chef Mauro Colagreco for the Barrière Hotels, is inspired by his own roots.

« The flames and embers are reminiscent of the vivid and subdued colors of the home cooking I grew up with in Argentina. Once mastered, the fire element will reveal the shades and flavors of meat, fish, vegetable and fruit » explains the creative chef-owner of 3-Michelin-stars Mirazur in Menton, ranked 3rd in the World's 50 Best Restaurant 2019.

Exclusive and unprecedented, BFire by Mauro Colagreco brings to you the creative warmth of a sharing-based wood-oven cuisine.

Welcome



PARA PICAR

- ▼ **Houmous, filet d'huile d'olive** 11€
Hummus, olive oil drizzle
- Jambon Ibérique, Para Negra Bellota, 36 mois** 45g 34€
Iberian ham, Para Negra Bellota, 36 months
- Rillettes de sardines** 12€
Sardine rillettes
- ▼ **Guacamole** 13€
Guacamole



ENTRÉES

STARTERS

- 🔥 **Burrata des Pouilles** 22€
Pesto, parmesan, citron confit
Puglia burrata, pesto, parmesan cheese, candied lemon
- Fines tranches de bœuf fumé** 24€
Guacamole, citron vert, gingembre
Thin slices of smoked beef, guacamole, lime, ginger
- 🔥 **Ceviche du jour** 28€
Avocat, maïs cancha, leche de tigre, coriandre
Ceviche of the day, avocado, corn nuts, leche de tigre, coriander



SALADES

SALADS

- César** 26€
Poulet grillé au feu de bois, chapelure de pain, œuf mollet
Grilled chicken over a wood fire, bread crumbs, soft-boiled egg
- Riviera** 30€
Sucrine, artichauts, thon, tomates, févertes, olives
Little gem lettuce, artichokes, tuna, tomatoes, beans, olives
- ▼ **Asperges grillées** 29€
Vinaigrette de pomelos, kumquat, gingembre
Grilled asparagus, pomelos dressing, kumquat, ginger



FORMULE MIDI

LUNCH SELECTION

PLAT, DESSERT, CAFÉ 35€

Main course, dessert, coffee

La suggestion du jour du chef

Chef's dish of the day

Dessert du jour

Dessert of the day



PÂTES

PASTA

- 🍷 **Trofie au pesto** 26€
Olives, parmesan, tomates confites
Pesto trofie, olives, parmesan cheese, candied tomatoes
- 🍷 **Linguine alle vongole** 32€
Palourdes, pourgoue, citron confit
Clams, bottarga, candied lemon
- 🍷 **Rigatoni à la truffe d'été** 34€
Crème au parmesan, noisette du Piémont, oeuf
Summer truffle rigatoni, parmesan cheese cream, Piedmont hazelnut, egg



GRILLADES AU FEU DE BOIS

WOOD-FIRED GRILL

- 🍷 **Grosses gambas grillées** 44€
Avocat fumé, noix de macadamia torréfiées
Large grilled king prawns, smoked avocado, roasted macadamia nuts
- Poulpe braisé alla Luciana** 34€
Tomates, câpres, pain au feu de bois
Luciana-style braised octopus, tomatoes, capers, bread over a wood fire
- 🍷 **Filet de daurade de Méditerranée au grill** 36€
Sauce vierge, coquillages, pistaches, coriandre
Grilled mediterranean sea bream fillet, salsa cruda, sea shells, pistachio, coriander
- Coquelet au poivre doux** 34€
Huile d'olive citronnée, fleur de thym
Cockerel with sweet pepper, lemon olive oil, thyme flower
- 🍷 **Picanha de bœuf** 39€
Sauce Guasacaca
Beef picanha, Guasacaca sauce
- Burger de bœuf à la flamme** 32€
Tomates fumées, mayonnaise Ajì Amarillo, frites fraîches
Flame-grilled beef burger, smoked tomatoes, Ajì Amarillo mayonnaise, french fries

A PARTAGER

FOR SHARING

- 🍷 **T-bone de veau (800g)** 92€
Sauce mojo rojo
Veal T-Bone steak, mojo rojo sauce
- Pêche du jour (au 100g)** 12€
Sauce vierge aux agrumes
Fish of the day, citrus salsa cruda (by 100g)



GARNITURES

GARNISH

☛	Frites fraîches	7€
	French fries	
▼	Frites de patate douce	9€
	Sweet potato fries	
▼	Légumes rôtis	9€
	Roasted vegetables	
☛	Écrasé de pommes de terre	7€
	Mashed potatoes	
▼	Sucrine	7€
	Little gem lettuce	
☛	Riz de Camargue	7€
	Camargue rice	



DESSERTS

DESSERTS

☛	Gaufre, Dulce de Leche, chocolat	12€
	Waffle, Dulce de leche, chocolate	
	Pamplemousse et fraises de Provence	14€
	Grapefruit and strawberries from Provence	
	Crème brûlée mangue, sorbet passion	14€
	Mango crème brûlée, passion fruit sorbet	
	Coulant au chocolat, glace fleur de lait	16€
	Molten chocolate cake, fior di latte ice cream	
	Assiette de fruits frais	25€
	Fresh fruit plate	
	Glaces et Sorbets Artisanaux (la boule)	5€
	Glace : Chocolat noir, Café, Caramel beurre salé, Vanille de Madagascar, Pistache, Fleur de lait	
	Sorbet : Cassis, Citron jaune, Passion, Mangue, Fraise, Framboise	
	Artisanal ice creams and sorbets per scoop	
	Ice cream : Black chocolate, Coffee, Salted caramel, Madagascar vanilla, Pistachio, Fior di Latte	
	Sorbet : Blackcurrant, lemon, Passionfruit, Mango, Strawberry, Raspberry	

VINS ET CHAMPAGNES

WINES AND CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES À LA COUPE CHAMPAGNE BY THE GLASS		15cl
■ R de Ruinart		24€
■ Deutz		29€
LES VINS AOP AU VERRE WINE AOP BY THE GLASS		15cl
■ Chablis Domaine Laroche - « Saint Martin » 2022.....		15€
■ Meursault Domaine Bitouzet-Prieur 2021.....		29€
■ Sancerre Pascal Jolivet - « Signature » 2022		16€
■ Côtes de Provence Château Saint-Maur - « Saint M » 2023		12€
■ Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or » 2023.....		16€
■ Crozes-Hermitage Laurent Combier - « Cuvée L » 2022.....		15€
■ Bandol Domaine de Terrebrune 2022.....		19€
■ Mercurey Domaine Faiveley 2022.....		17€

CHAMPAGNES BLANCS AOP CHAMPAGNE AOP WHITE	75cl	150cl
Ruinart - R	120€	
Laurent Perrier	160€	
Bollinger - Special Cuvée	190€	
Ruinart - Blanc de Blancs	245€	490€
🍷 Pommery - Brut Royal	270€	
Dom Pérignon 2013.....	690€	
Louis Roederer - Cristal 2016.....	710€	
Louis Roederer - Cristal 2007.....		1100€

CHAMPAGNES ROSÉS AOP CHAMPAGNE AOP ROSÉ	
Deutz	145€
Billecart Salmon	210€
Laurent Perrier	280€
Louis Roederer - Cristal 2012	980€
Dom Pérignon 2008.....	1100€

VINS BLANCS AOP WHITE WINE	75 cl	150 cl
----------------------------	-------	--------

PROVENCE

Côtes de Provence Domaine de Tamary 2023.....	60€	
Côtes de Provence	95€	
Domaines Ott - « Clos Mireille » 2022		
Côtes de Provence Château Rasque 2021.....	98€	
Cassis Clos Sainte Magdeleine 2022.....	100€	
IGP Var Château Minuty - « Blanc & Or » 2023.....	85€	190€

BOURGOGNE

Chablis Domaine Laroche - « Saint Martin » 2022.....	75€	
Hautes-Côtes de Beaune	90€	
Capitain Gagnerot - « Les Gueulottes » 2022		
Chablis 1er cru	140€	
Domaine Billaud Simon - « Les Vaillons » 2021		
Meursault Domaine Bitouzet-Prieur 2021.....	145€	
Chassagne-Montrachet Picard - « En Pimont » 2020--	210€	
AOP Corton-Charlemagne	490€	
Domaines Vincent Girardin - « Corton-Charlemagne Grand Cru » 2018		

VALLÉE DU RHÔNE

Saint-Péray « Les Vins de Vienne » 2022.....	80€	
Condrieu Ph Faury 2022	98€	
Châteauneuf-du-Pape	160€	
Clos de l'Oratoire des Papes 2023		

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre Pascal Jolivet - « Signature » 2022.....	80€	160€
Pouilly-Fumé Domaine de Terres Blanches 2022.....	90€	

VINS ROSÉS AOP ROSÉ WINE	75 cl	150 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence Château Saint-Maur - « Saint M » 2023	60€	
Côtes de Provence Domaine de Tamary 2023	65€	
Côtes de Provence Château Sainte Roseline - « Lampe de Méduse » 2023	70€	
Côtes de Provence Caves d'Esclans - « Whispering Angel » 2023	75€	
Côtes de Provence Château Minuty - « Rosé & Or » 2023	80€	175€
Côtes de Provence Château Saint Maur - « L'excellence » 2023	85€	
Côtes de Provence Domaines Ort - « Clos Mireille » 2023	110€	220€
Côtes de Provence Château Minuty - « 281 » 2023	140€	280€
Côtes de Provence Château d'Esclans - « Garrus » 2022	295€	

VINS ROUGES AOP RED WINE	75 cl	150 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence Château Sainte Roseline - « Lampe de Méduse » 2020	70€	
Côtes de Provence Château Minuty - « Gabriel » 2020	150€	
Bandol Domaine de Terrebrune 2019	95€	
Côtes de Provence Château Saint-Maur - « L'Excellence » 2022	80€	
VALLÉE DU RHÔNE		
Crozes-Hermitage Laurent Combier - « Cuvée L » 2023	75€	
Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2021	140€	
Côte-Rôtie Maison Ogier - « La Serine » 2021	145€	
BOURGOGNE		
Mercurey Domaine Faiveley 2022	85€	
Savigny-lès-Beaune Domaines Vincent Girardin - « Les Marconnets » 2017	130€	
Maranges 1er Cru Clos de la Fussière « Monopole » - Xavier Monnot 2022	150€	
Nuits-Saint-Georges 1er cru Alain Michelot - « Les Cailles » 2017	180€	
Pommard 1er Cru J. Sordet - « Le Clos des Boucherottes » 2018	190€	
Gevrey Chambertin VV Château de Marsannay 2022	200€	
Clos Vougeot Grand Cru F. Lamarche 2019	520€	
BORDELAIS		
Haut-Médoc Château Diane de Belgrave 2015	90€	
Haut Médoc Château Belgrave 2014		245€
Saint-Estèphe Château de Pez 2017	150€	
Saint-Estèphe Château Phélan Ségur 2015	200€	
Pauillac La Fleur de Haut Bages Libéral 2016	110€	
Pauillac Château Grand-Puy-Ducasse 2016	220€	
Saint Julien Château Talbot 2015	340€	
Margaux Haut du Terre 2017	95€	
Margaux La Sirène de Giscours 2016	220€	
Pessac-Léognan Domaine del Solitude 2020	95€	
Saint-Emilion Grand Cru Clos de la Gaffelière 2019	90€	
Saint-Emilion Grand Cru Clos de Fourtet 2012	210€	

VINS DU MONDE

WORLD WINES

BLANCS WHITE WINES	75 cl
IGT Friuli Venezia - Italie Chardonnay - Jermann 2022	110€
Mendoza - Argentine Jackot - Bodega Piedra Negra 2021	75€

ROUGES RED WINES	75 cl
IGT Toscana - Italie Tignanello 2019 Mendoza - Argentine	480€
Malbec Reserve - Bodega Piedra Negra 2020	80€



Notre offre vous est proposée de 12h à 15h. La plage est ouverte de 10h à 18h.
We are open daily from 12pm to 3pm. The beach is open from 10am to 6pm.

Prix net en TTC euros, service compris.

Nos viandes ont pour origine garantie la France et l'Espagne.

Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

Nets prices in euros, service included.

Our meats are of French and Spain origin.

In order to inform our clients as well as possible, we keep the documents available to attest the
traceability of our meat.

Allergen products: consult the information available at the reception of the restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Abuse of alcohol is dangerous for your health, drink with moderation.