



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

« TO GET THE BALL ROLLING »

Caesar salad Chicken, anchovies, egg, crouton.....	€ 24
 Burrata 125g Fig, walnuts, baby spinach, parma ham, grapes, white balsamic vinegar dressing	€ 25
Artichokes salad Shallots and capers dressing, parmesan cheese toast, bresaola	€ 25
 Buddha Bowl Grated sweet potatoes, spring onions, garlic, mint, coriander candied lemon, dried grapes, white balsamic lime juice, olive oil, cashew nuts	€ 26
 Sea bream ceviche with fruit Peruvian «Leche de Tigre» mango, pomegranate, lime and coriander	€ 24



« WOOD-FIRE COOKING »

Dish of the day	€ 26
  All'Arrabbiata Tagliolini Spicy sauce with pecorino cheese and basil	€ 26
FISH	
 Jumbo prawns Macadamia nuts, lime & herbs.....	€ 42
Sea bream fillet on the embers Virgin citrus sauce.....	€ 34
Chargrilled john dory fillet Garlic, lemon and parsley butter.....	€ 48
MEAT	
Baby chicken grilled over a wood fire Basil, smoked paprika, devil sauce.....	€ 35
 Veal plate Caramelised with citrus and rosemary.....	€ 38
Grilled Angus Argentinian ribeyes "Nutsy" butter bearnaise sauce.....	€ 42
Burger and fries Sesame bread, mixed Charolais beef, mimolette cheese.....	€ 29
Beef tartare with basil French fries and salad.....	€ 29

« SIDE DISHES »

Potato mousseline	€ 8
Potato fries	€ 8
Baby potatoes roasted with garlic butter, red onion, lime and parsley	€ 8
Carrot roasted with coriander and candied lemon, sunflower seeds	€ 8
Mixed green salad	€ 8
Potato mousseline with truffle	€ 21
Autumn mushroom fricassée and herbs	€ 21



« LUNCH MENU »

MAIN COURSE, DESSERT € 35

1 main course / 1 dessert of your choice:

Sea bream ceviche with fruit

All'Arrabbiata Tagliolini


Half grilled cockerel with lemon

Gourmet coffee

Creamy panna cotta with figs leaves

Warm blueberries clafoutis

All Beef used is from France and Argentina.
We keep at your disposal the documents that can attest the traceability
of our meat and the details of allergens products.

 Signature dish  Vegan dish  Vegetarian dish

« SWEET TREATS »

Warm blueberries clafoutis € 14
Blueberry jelly, milk ice cream

Creamy panna cotta with figs leaves € 14
Figs sorbet and confit figs with lime, pistachio and orange blossom meringue

Gourmet coffee € 16

Fruit selection € 21

Ice-cream and sherbets by Pierre Geronimi The scoop € 5

Ice-creams: coffee, salted butter caramel, dark chocolate cup or cone
Alpes yoghurt, Bronté pistachio, Piémont hazelnut, Madagascar vanilla

Sorbets: lemon, strawberry, raspberry, passionfruit, fig, mango



« HOT DRINKS »

Espresso, decaffeinated € 6

Double espresso € 8

Coffee with milk € 8

Latte € 8

Cappuccino € 8

Hot chocolate € 8



« TEA & HERBAL TEA SELECTION »

BY MARIAGES FRÈRES

Black Teas € 11

Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea,
Sultane, Marco Polo

Green Teas € 11

Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca

Herbal Teas € 11

Verbena Citrodoea, Tilia Argenta, Chamomilla, Rouge bourbon

« COCKTAILS »

Aperol BFIRE 20cl	€ 18
Aperol 5cl, champagne 7cl, wild Geranium Cordial, Soda, orange peel	
Safran Mule 12cl	€ 18
Vodka Grey Goose infused with saffron 5cl, lime juice, Ginger Beer	
Caïpirinha 8cl.....	€ 18
Cachaça Leblon 6cl, canne sugar, lime	
Negroni à la Camomille 9cl	€ 18
Camomille infused Campari à la 3cl, Bombay East gin 3cl, Martini ambrato 3cl	
Bellini/Rossini 15cl	€ 18
Champagne 12cl, strawberry purée, peach	
Mojito 20cl	€ 18
Rum Bacardi Cuatro 6cl, sugar, fresh mint, lime, angostura, soda	
Pina Colada 20cl	€ 18
Rum Bacardi Cuatro 6cl, coconut cream, pineapple juice	
Sex on the Beach 20cl	€ 18
Vodka Grey Goose 4cl, Chambord 1cl, Midori 1cl liqueurs, pineapple, cranberry juice	
Paloma 15cl	€ 18
Tequila Patron Silver 5 cl, our grapefruit soda, lime juice and our yellow grapefruit, pelargonium rosat, mimosa fragrance	
Le Paradiso 24cl	€ 18
5cl Noilly Prat Dry, 2 cl Gin Signature Paradiso, Tonic, Bergamot and Purple Basil fragrance	



« ALCOHOL-FREE COCKTAILS »

B happy 24cl	€ 14
Fresh lemon juice, green tea infused with fresh mint, honey flavored with Madagascar orange blossom	
B detox 24cl	€ 14
Red fruit ice tea, citrus sherbet	
Virgin Mojito 24cl	€ 14
Ginger beer, sugar, fresh mint & lime	
Saveur du Verger 24cl	€ 14
Orange juice, pineapple, white peach	

« DRINKS »

CHAMPAGNE BY THE GLASS 15cl	
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut White	€ 25
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé	€ 28
WINE BY THE GLASS 15cl	
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle », White.....	€ 12
AOP Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » Domaine Vauroux, White	€ 16
AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine », Rosé.....	€ 12
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or », Rosé	€ 15
AOP Côtes de Provence Aspras « Les trois frères », Red	€ 12
AOP Pèssac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Red	€ 16

CHAMPAGNES (WHITE)	75cl	150cl
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	€ 125	
AOC Champagne Veuve Clicquot « Grande Dame »	€ 195	
AOC Champagne Pommery Brut Royal ®.....	€ 200	

CHAMPAGNES (ROSÉ)	
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	€ 140
AOC Champagne Pommery « Apanage »	€ 250
AOP Champagne Laurent Perrier ®	€ 520

ROSÉ

AB AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	€ 45	
AB AOC Côtes de Provence Pas du Moine	€ 59	€ 115
AOC Côtes de Provence Whispering Angel	€ 65	
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or »	€ 75	€ 140
AOC Bandol Domaine de Terrebrune	€ 90	
AOP Côtes de Provence Minuty « 281 »	€ 110	€ 210
AOC Côtes de Provence Château Roubine La Vie en Rose ®	€ 120	

WHITES

AB AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	€ 45
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle »	€ 60
AOP Côtes de Provence Gassier « 946 »	€ 80
AOC Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre ».....	€ 85
AOC Bandol Domaine de Terrebrune.....	€ 90
AOP Sancerre Pascal Jolivet « Les Caillottes » 2019	€ 100
Antinori IGT Umbria - Cervaro Della Sala 2019	€ 158
AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet	€ 190

REDS

AB AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	€ 45
AOP Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle »	€ 60
AOC Sancerre Domaine Joseph Mellot « Le Rabault »	€ 70
AOP Pèssac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion.....	€ 80
Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Malbec.....	€ 90
AOP Châteauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes	€ 105
Tanya Halel Cabernet Sauvignon ®.....	€ 210

« ALCOHOLS »

ANISETTE 4cl

Ricard	€ 11
Henri Bardouin	€ 14

BITTER / VERMOUTH / POMMEAU 8cl

Campari	€ 14
Carpano « Antica Formula »	€ 14
Carpano Punt e Mes	€ 14
Martini Rosso, Bianco, Dry	€ 14
30&40	€ 14

PORTO 8cl

Graham's white	€ 14
Graham's Tawny	€ 14

GIN 6cl

Bombay East Angleterre / England	€ 21
Bombay Saphire Angleterre / England	€ 19
Hendrick's Ecosse / Scotland	€ 24
Gin Paradiso	€ 21

VODKA 6cl

Grey Goose France / France	€ 22
Beluga Noble Russie / Russia	€ 30

RHUM 6cl

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico / Puerto Rico	€ 19
Bacardi Anejo 4 ans Puerto Rico / Puerto Rico	€ 21
Zacapa 23 years Guatemala / Guatemala	€ 30

TEQUILA 6cl

Patron Silver	€ 22
Patron Reposado	€ 25

WHISKIES 6cl

Johnnie Walker Black Label Ecosse / Scotland	€ 21
William Lawson's Ecosse / Scotland	€ 19
Bulleit Bourbon U.S.A / U.S.A	€ 24
Jack Daniel's USA / U.S.A	€ 21
Lagavulin 16 years Ecosse / Scotland	€ 21



« BEERS »

Pression Heineken Pays-Bas / Netherlands 33cl	€ 14
Kronenbourg 1664 France / France 33cl	€ 14
Corona Mexique / Mexico 33,5cl	€ 14

ALCOHOL-FREE BEERS

Heineken 0.0 Pays-Bas / Netherlands 33cl	€ 10
--	------

« WATER »

STILL WATERS	33cl	50cl	75cl
Evian		€ 8,50	€ 10

SPARKLING WATERS

Badoit		€ 8,50	€ 10
San Pellegrino			€ 10
Perrier	€ 8,50		



« SODAS »

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	€ 8
Orangina, Seven Up	€ 8
Red Bull	€ 8
Schweppes Indian Tonic, Ginger Ale	€ 8
Ginger Beer	€ 8



« FRESH JUICE »

Cold pressed fruit & vegetable juice according to your desire

Fresh fruit / vegetable detox juice of the day 30cl	€ 16
---	------



« DIGESTIVE LIQUEURS »

CALVADOS 6cl	
Château du Breuil 12 ans d'âge	€ 23
ARMAGNAC 6cl	
J. Goudoulin 1999	€ 30
COGNAC 6cl	
Baron Otard V.S.O.P	€ 21
Delamain Pale Dry	€ 40
EAUX-DE-VIE 6cl	
Poire Williams Mette	€ 23
Grappa Nonino Friulana	€ 23
LIQUEURS 6cl	
Bailey's	€ 19
Get 27	€ 19
Grand Marnier Louis-Alexandre	€ 19
Limoncello	€ 19
Jägermeister	€ 19
Amaretto di Saronno	€ 19
Sambuca « Molinari »	€ 19

