



B FIRE

BY MAURO COLAGRECO

CARTE BALNÉAIRE

« ENTRÉES »

« STARTERS »

-  **Burrata des Pouilles** 24 €
Tomates noires de Crimée marinées à l'origan frais, roquette
Puglia Burrata, Crimée black tomatoes marinated with fresh oregano, arugula
- Ceviche de daurade** 28 €
Mangue, grenade, coriandre, citron
Sea bream ceviche, mango, pomegranate, coriander, lemon
- César** 30 €
Poulet grillé au feu de bois, chapelure de pain, œuf mollet
Grilled chicken over a wood fire, bread crumbs, soft-boiled egg
-  **Poke bowl** 25 €
Melon Charentais, melon vert, concombre, oignons rouges, menthe, pignons de pin
Charentes melon, green melon, cucumber, red onions, mint, pine nuts



« LES SANDWICH »

« SANDWICHES »

- Club sandwich** 34 €
Brioche japonaise, poulet, mayonnaise, tomates, œuf
Japanese milk bread, chicken, mayonnaise, tomatoes, egg
- Lobster roll** 49 €
Laitue, mayonnaise au yuzu, oignons rouges
Little gem lettuce, yuzu mayonnaise, red onions
- Pan bagnat** 28 €
Romaine, tomates, radis, céleri, thon, poivron rouge, œuf, anchois, fenouil, oignon, olives
Romaine lettuce, tomatoes, radish, celery, tuna, red pepper, egg, anchovies, fennel, onion, olives



« PIZZA »

-  **Margherita** 34 €
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive vierge.
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, virgin olive oil
- Napoli** 36 €
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchois de Sicile,
fleur de câpre, olives Taggiasche, ail, origan, basilic, huile d'olive vierge
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, garlic, oregano,
basil, virgin olive oil
- Spianata** 38 €
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
saucisse épicée calabraise, olives Taggiasche, basilic, huile d'olive vierge.
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy Calabrian sausage,
Taggiasche olives, basil, virgin olive oil
-  **Riviera** 36 €
Sauce tomate San Marzano, huile de basilic, artichauts,
olives Taggiasche, poivrons, pignons torréfiés.
San Marzano tomato sauce, basil oil, artichokes,
Taggiasche olives, peppers, roasted pine nuts
-  **Truffe** 49 €
Stracciatella, parmesan, truffe d'été, roquette.
Stracciatella, parmesan, summer truffle, arugula



Plat Signature Signature dishes



Plat Végan Vegan dishes



Plat Végétarien Vegetarian dishes

« DESSERTS »

« DESSERTS »

 **Assiette de fruits frais de saison** **32 €**
Plate of seasonal fresh fruits

 **Plateau de fruits frais de saison** **64 €**
Seasonal fresh fruit platter



« GLACES & SORBETS ARTISANAUX »

« ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS »

Glaces La boule per scoop **5 €**
café, caramel au beurre salé, chocolat noir, fleur de lait,
pistache, vanille de Madagascar
Ice creams : coffee, salted butter caramel, black chocolate, fior di latte,
pistachio, Madagascar vanilla

Sorbets La boule per scoop **5 €**
citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue,
noix de coco, cassis
Sorbets : Lemon, passion fruit, strawberry, raspberry,
mango, coconut, blackcurrant

« COCKTAILS CRÉATIONS »

- Palm Spritz** 21cl 19 €
Italicus, Cordial de fleur, Prosecco, soda, bergamote
Italicus, Cordial, Prosecco, soda, bergamot
- Tango del Sol** 18cl 21 €
Mezcal Vida, Campari, mousse de St Germain, soda
Mezcal Vida, Campari, St Germain foam, soda
- El Provenzal Mule** 14cl 21 €
Pisco Waqar, ginger beer, lavande, citron vert
Pisco Waqar, ginger beer, lavender, lime
- Le Majestic** 21cl 22 €
Vodka Absolut Elyx, R de Ruinart Brut, vanille, passion, ananas, mousse de vodka poire
Vodka Absolut Elyx, R de Ruinart Brut, vanilla, passion fruit, pineapple, pear vodka foam
- Botanical Paloma** 21cl 21 €
Tequila Avion Reposado, arôme verveine basilic thaï, citron vert, soda pamplemousse
Tequila Avion Reposado, verbena and thai basil aroma, lime, grapefruit

« CLASSIQUES »

- Espresso Martini** 15cl 21 €
Vodka Absolut Elyx, Kahlua, espresso
Absolut Elyx Vodka, Kahlua, espresso
- Amaretto Sour** 15cl 21 €
Amaretto Disaronno, sirop de canne, citron vert
Amaretto Disaronno, brown sugar, lime
- Spicy Margarita** 15cl 21 €
Tequila Avion Silver, Triple Sec, Aji amarillo, citron vert
Tequila Avion Silver, Triple Sec, Aji amarillo, lime

« MOCKTAILS »

Riviera 25cl 14 €
Limonade, basilic, pêche, citron
Lemonade, basil, peach, lemon

Té helado 25cl 14 €
Thé opéra, miel, fleur d'oranger
Opera tea, honey, orange blossom

Blueberry beach 25cl 14 €
Myrtille, citron vert, sucre, ginger ale, menthe
Blueberry, lime, sugar, ginger ale, mint



« DETOX »

Jus frais 25cl 12 €
Verde : Concombre, céleri, kiwi
Amarillo : Ananas, gingembre, curcuma
Fresh Juice
Verde : Cucumber, celery, kiwi
Amarillo : Pineapple, ginger, turmeric

Shot Vivifiant 7cl 10 €
Gingembre, citron
Invigorating Shot
Ginger, lemon

« SPIRITUEUX »

GIN 5cl

Beefeater 24	16 €
Tanqueray	16 €
Hendrick's	20 €
Ki No Bi	21 €
Gin 44	21 €
Monkey 47	21 €

VODKA 5cl

Absolut Elyx	18 €
Grey Goose	20 €
Belvedere	20 €
O6 Vodka Grasse	20 €
Beluga Gold Line	36 €

TEQUILA 5cl

Avion Silver	18 €
Avion Reposado	23 €
Avion Cristalino	50 €
Clase Azul Plata	45 €
Don Julio 1942	75 €

MEZCAL 5cl

Del Maguey Vida	20 €
Clase azul	75 €

« SPIRITUEUX »

RHUM 5cl

Havana 3 ans	17 €
Havana 7 ans	21 €
Bacardi 8 ans	22 €
Zacapa 23 ans	24 €
Flor de Cana 12 ans	24 €

CACHAÇA 5cl

Engenho da Vertente	18 €
---------------------------	------

PISCO 5cl

Waqar	18 €
-------------	------

WHISKIES 5cl

Chivas 12 ans	17 €
Nikka From The Barrel	19 €
Johnnie Walker Blue Label	38 €
Macallan 12 ans	17 €
Macallan 18 ans	95 €
Lagavulin 16 years	17 €
Bulleit Bourbon	19 €
Bulleit Rye	21 €
Jack Daniel's	17 €
Jameson Irish Whiskey	15 €

« DIGESTIFS »

COGNAC 5cl

Martel VSOP 17 €

Remy Martin XO 48 €

BAS-ARMAGNAC 5cl

J. Goudoulin 1999 24 €

CALVADOS 5cl

Château du Breuil 15 ans 19 €

EAUX DE VIES 5cl

Grappa triple A 19 €

Poire Williams Mette 19 €

Framboise Mette 19 €

LIQUEURS 5cl

Amaretto «Disaronno» 16 €

Bailey's 16 €

Chartreuse Verte 16 €

Frangelico 16 €

Get 27/31 16 €

Italicus 16 €

Jagermeister 16 €

Limoncello 16 €

Sambuca Molinari 16 €

St Germain 16 €

« APÉRITIFS »

Ricard 4cl	11 €
Henri Bardouin 4cl	14 €
Campari 8cl.....	14 €
Carpano «Antica Formula» 8cl	14 €
Dolin Rouge 8cl.....	14 €
Noilly Prat Dry 8cl.....	14 €
Porto Graham's Tawny 8cl.....	14 €



« BIÈRES »

Heineken pression 33cl	14 €
Corona 33cl	14 €
Blanche du Majestic 33cl	14 €
Blue Coast Brewing IPA 33cl	14 €

SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE

Heineken 0,0 33cl	10 €
-------------------------	------

« VINS & CHAMPAGNES »

CHAMPAGNES 15cl

R de Ruinart Brut	24 €
Ruinart Blanc de Blancs	36 €
Deutz Brut Rosé	29 €

VINS BLANCS 15cl

Chablis 1er Cru Château de Fleys « Mont de Milieu »	24 €
Sancerre Pascal Jolivet « Signature »	16 €
Côtes de Provence Minuty « Blanc & Or »	17 €

VINS ROSÉS 15cl

Côtes de Provence Château Saint-Maur « Saint M »	12 €
Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or »	16 €

VINS ROUGES 15cl

Crozes-Hermitage Laurent Combier « Cuvée L » 2022	15 €
Bandol Domaine de Terrebrune 2022	17 €
Mercurey Domaine Faiveley 2022	19 €

« SOFT »

Jus Alain Millat 33cl 12 €

Nectar : abricot, pêche blanche, poire Williams

Jus : Pomme Cox, tomate, ananas

Nectar : Apricot, white peach, pear

Jus : Apple, tomato, pineapple



« SODA »

Coca-Cola 33cl 8 €

Coca-Cola Zero 33cl 8 €

Orangina 33cl 8 €

Seven Up 33cl 8 €

Red Bull 25cl 8 €

Ice Tea 25cl 8 €

Perrier 33cl 8 €

London Essence Tonic 20cl 8 €

London Essence Soda Pamplemousse 20cl 8 €

London Essence Ginger Ale 20cl 8 €

London Essence Ginger Beer 20cl 8 €

« EAUX »

Evian 75cl	11 €
Vittel 75cl	11 €
San Pellegrino 75cl	11 €



« BOISSONS CHAUDES »

Espresso, décaféiné, noisette Espresso, decaffeinated, macchiato	8 €
Double espresso Double espresso	10 €
Café crème Latte	10 €
Cappuccino	10 €
Latte Macchiato	10 €



« SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

BY MARIAGES FRÈRES

Thés Noirs et Aromatisés Black teas	11 €
Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French Breakfast Tea, Marco Polo, Sultane	
Thés Verts Green Teas	11 €
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	
Infusions Herbal Teas	11 €
Verbena Citriodora, Tilia Argentea, Chamomilla, Rouge bourbon	



Notre offre vous est proposée de 12h à 19h.
Prix net TTC en EUR (€), service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Origine des viandes : France, Espagne.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*We are open daily from 12pm to 7pm.
Net price in EUR (€), service included. The house does not accept checks.
The list of allergens contained in our dishes is available upon request.
Origin of the meat: France and Spain.
Alcohol abuse is dangerous to health, to be consumed in moderation.*

MODES DE REGLEMENTS

