

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** 14€
Hummus, olive oil drizzle
- ☞ **Brousse du Rove aux zestes de citron, sarriette** 19€
Rove whey cheese with lemon zests, savory herb
- Rillettes de sardines** 14€
Sardine rillettes
- ▼ **Guacamole** 16€
Guacamole
- ☞ **Pinsa, huile d'olive Ajì Amarillo** 14€
Fleur de sel, zeste de citron vert
Pinsa, Ajì Amarillo olive oil, fleur de sel, lime zest
- ☞ **Beignets de fleur de courgette** 18€
Mayonnaise Ajì Amarillo
Zucchini flower fritters, Ajì Amarillo mayonnaise



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
- 🍷 **Carpaccio de filet de veau aux épices et aromates** 29€
Veal filet carpaccio, spices and aromatic herbs
- ▼ **Courgettes violon grillées** 22€
Jeunes pousses, vinaigrette de pomelos gingembre
Grilled and marinated tromboncino squash, sprouts, ginger and pomelos vinaigrette
- Filet de bœuf sauce Tonnata** 29€
Aneth, oignon rouge, poivron mariné, ail, olives Taggiasche
Beef filet, Tonnata sauce, dill, red onion, marinated pepper, garlic, Taggiasche olives
- César** 30€
Poulet grillé au feu de bois, chapelure de pain et œuf mollet
Grilled chicken over a wood fire, bread crumbs and 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
- 🍷 **Ceviche de daurade, mangue, grenade, coriandre et citron** 28€
Sea bream ceviche, mango, pomegranate, coriander and lemon



SANDWICH

SANDWICHES

- Club sandwich** 34€
Brioche japonaise, poulet, mayonnaise, tomates, œuf
Japanese milk bread, chicken, mayonnaise, tomatoes, egg
- Lobster roll** 49€
Homard, laitue, mayonnaise au yuzu, oignons rouges
Lobster, 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



PÂTES

PASTA

-  **Trofie** 24€
Pistaches, courgettes
Pistachio, zucchini
-  **Pasta mista** 26€
Moules et couteaux au safran
Mussels and saffron razor shell clams
-  **Rigatoni à la truffe d'été** 38€
Stracciatella, citron
Summer truffle rigatoni, stracciatella and lemon
-  **Gnocchi alla Sorrentina** 26€



GRILLADES AU FEU DE BOIS

WOOD-FIRED GRILL

-  **Grosses gambas grillées** 52€
Avocat fumé, noix de macadamia torréfiées
Large grilled king prawns, smoked avocado, roasted macadamia nuts
- Poulpe braisé alla Luciana** 38€
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** 40€
Sauce vierge aux agrumes
Grilled Mediterranean sea bream filet, citrus salsa cruda
- Picanha de bœuf** 44€
Sauce Guasacaca
Beef picanha, Guasacaca sauce
- Burger de bœuf wagyu Français à la flamme** 39€
Tomates fumées, mayonnaise Aji Amarillo
Flame-grilled Wagyu beef burger, smoked tomatoes, Aji Amarillo mayonnaise
-  **Brazilian Churrasco mixed grill** 38€
Sauce Guasacaca
Brazilian Churrasco mixed grill, Guasacaca sauce
- Brochette d'espadon mi-cuit alla Luciana** 38€
Câpres, olives
Half cooked swordfish skewer alla Luciana, capers, olives
-  **Brochette de légumes aux herbes** 25€
Huile d'olive au gingembre
Vegetable and herbs skewer, ginger olive oil
- Coquelet au poivre doux** 42€
Huile d'olive citronnée, fleur de thym
Cockerel with sweet pepper, lemon olive oil, thyme flower



A PARTAGER

FOR SHARING

- Côte de boeuf** 140€
Sauce mojo rojo
Beef prime rib, mojo rojo sauce
- Pêche du jour de nos côtes** (au 100g) 17€
Sauce vierge aux agrumes
Catch of the day, citrus salsa cruda (by 100g)
- Volaille fermière à la broche** 75€
Marinade citron-basilic, jus d'agrumes et herbes
Spit-roasted free-range poultry, lemon-basil marinade, citrus juice and herbs



PIZZAS

PIZZAS

Disponibles de 12h à 21h.

Pâte à pizza réalisée par Marco Ruolo, vice champion du monde 2024.

Élaborée à base d'eau de mer alimentaire et une farine biologique, elle contient de nombreux oligo-éléments, un sel naturel et une infusion de plantes des jardins de Grasse.

Available from 12 pm to 9 pm.

Pizza dough made by Marco Ruolo, 2024 world vice champion.

Elaborated with edible sea water and organic flour, it contains many trace elements,

natural salt and an infusion of Grasse gardens' plants.

- ☛ **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, Sicilian anchovies, caper flowers, Taggiasche olives, 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€
Stracciarella, parmesan, truffe d'été, roquette
Stracciatella, parmesan, summer truffle, arugula



GARNITURES

GARNISH

- ☛ **Frites** 9€
French fries
- ☛ **Frites de panisse** 10€
Chickpea fries
- ☛ **Légumes rôtis** 9€
Roasted vegetables
- ☛ **Mousseline de pommes de terre** 9€
Mashed potatoes
- ☛ **Riz de Camargue** 9€
Camargue rice
- ☛ **Sucrine** 9€
Little gem lettuce



DESSERTS

DESSERTS

- ▼ **Brochette d'ananas grillée au charbon de bois** 15€
Epices, citron vert
Wood charcoal grilled pineapple skewer, spices, lime
- ▼ **Assiette de fruits frais de saison** 32€
Plate of fresh seasonal fruits
- Crème brûlée mangue, sorbet passion** 15€
Mango crème brûlée, passion fruit sorbet
- Pavlova pêche blanche et framboise, tuile au miel** 15€
White peach and raspberry pavlova, honey tuile
- Tiramisù, crumble cacao amer** 15€
Tiramisù, bitter cocoa crumble
- ▼ **Plateau de fruits frais de saison** 64€
Seasonal fresh fruit platter



LE BALLET DES GLACES

THE ICE CREAM BALLET

- Affogato al caffè** 18€
Glace au café, glace vanille, crème chantilly au mascarpone, spéculoos, café expresso, meringue au café
Coffee ice cream, vanilla ice cream, mascarpone whipped cream, speculoos, espresso coffee, coffee meringue
- Cookies** 18€
Glace au chocolat noir, noisette du Piémont et vanille de Madagascar, éclair de cookies, caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés et crème chantilly
Cookies
Black chocolate ice cream, Piedmont hazelnut and Madagascar vanilla, cookie chips, salted butter caramel, caramelized dried fruits and whipped cream
- Fruits rouges** 18€
Sorbet framboise, sorbet à la fraise, surmontée de crème chantilly, morceaux de fraises fraîches et coulis de fruits rouges, amandes caramélisées
Red fruits
Raspberry sorbet, strawberry sorbet, whipped cream, fresh strawberry and red fruit coulis, caramelized almonds
- Tropical** 18€
Sorbet à la mangue, sorbet fruits de la passion servi avec une brunoise de fruits exotiques vanillé, copeaux de noix de coco et crème chantilly
Mango sorbet, passion fruit sorbet, exotic fruit in a brunoise with vanilla, coconut shaving and whipped cream
- 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 Brut	24€	
■ Ruinart Blanc de Blancs	36€	
■ Deutz	29€	

LES VINS AOP AU VERRE WINE AOP BY THE GLASS

	15cl	
■ Sancerre Pascal Joliver - « Signature »	16€	
■ Côtes de Provence Château Minuty - « Blanc & Or »	17€	
■ Chablis 1er cru Château de Fleys - « Mont de Milieu »	24€	
■ Côtes de Provence Château Saint-Maur - « Saint M »	12€	
■ Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or »	16€	
■ Crozes-Hermitage Laurent Combier - « Cuvée L » 2022	15€	
■ Mercurey Domaine Faiveley 2022	17€	
■ Bandol Domaine de Terrebrune 2022	19€	

CHAMPAGNES BLANCS AOP CHAMPAGNE AOP WHITE

	75cl	150cl
R de Ruinart Brut	120€	
Laurent Perrier	160€	
Bollinger - Special Cuvée	190€	
Ruinart - Blanc de Blancs	240€	480€
Ⓢ 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	60€	
Côtes de Provence	70€	
Château Sainte Roseline - « Lampe de Méduse »		
Côtes de Provence Château Minuty - « Blanc & Or »	85€	190€
Côtes de Provence Domaines Ott - « Clos Mireille »	95€	
Côtes de Provence Château Rasque	98€	
Cassis Clos Sainte Magdeleine	100€	

BOURGOGNE

Chablis Domaine Laroche - « Saint Martin »	75€
Hautes-Côtes de Beaune	90€
Capitain Gagnerot - « Les Gueulottes »	
Chablis 1er cru Château de Fleys - « Mont de Milieu »	120€
Meursault Domaine Bitouzet-Prieur	145€
Chassagne-Montrachet Picard - « En Pimont »	210€
AOP Corton-Charlemagne	490€
Domaines Vincent Girardin - « Corton-Charlemagne Grand Cru »	

VALLÉE DU RHÔNE

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

VALLÉE DE LA LOIRE

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

VINS ROSÉS AOP ROSÉ WINE	75 cl	150 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence Château Saint-Maur - « Saint M »	60€	
Côtes de Provence Domaine de Tamary	65€	
Côtes de Provence Château Sainte Roseline - « Lampe de Méduse »	70€	
Côtes de Provence Caves d'Esclans - « Whispering Angel »	80€	
Côtes de Provence Château Minuty - « Rosé & Or »	90€	175€
Côtes de Provence Château Saint Maur - « L'excellence »	85€	
Côtes de Provence Domaines Ott - « Clos Mireille »	110€	220€
Côtes de Provence Château Minuty - « 281 »	140€	280€
Côtes de Provence Château d'Esclans - « Garrus »	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 Saint-Maur - « L'Excellence » 2022	80€	
Bandol Domaine de Terrebrune 2019	95€	
VALLÉE DU RHÔNE		
Crozes-Hermitage Laurent Combier - « Cuvée L » 2023	80€	
Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2022	140€	
Côte-Rôtie Maison Ogier - « La Serine » 2021	145€	
BOURGOGNE		
Mercurey Domaine Faiveley 2022	85€	
Savigny-lès-Beaune Domaines Vincent Girardin - « Vieilles Vignes » 2017	115€	
Maranges 1er Cru Clos de la Fussièrè « 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€	
Saint-Emilion Grand Cru Clos de la Gaffelière 2019	90€	
Margaux Haut du Tertre 2017	95€	
Pessac-Léognan Domaine del Solitude 2020	95€	
Pauillac La Fleur de Haut Bages Libéral 2016	110€	
Saint-Estèphe Château de Pez 2017	150€	
Saint-Estèphe Château Phélan Ségur 2015	200€	
Saint-Emilion Grand Cru Clos de Fourter 2012	210€	
Margaux La Sirène de Giscours 2016	220€	
Pauillac Château Grand-Puy-Ducasse 2016	220€	
Haut Médoc Château Belgrave 2014		245€
Saint Julien Château Talbot 2015	340€	

VINS DU MONDE

WORLD WINES

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

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



Notre offre vous est proposée de 12h à 17h et de 19h à 23h.
Our offer is available from 12pm and 5 pm and from 7pm to 11pm.

Prix net en TTC euros, service compris.
Nos viandes ont pour origine garantie la France et l'Italie.
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 Italian origin.
To inform our clients as well as possible, we can provide the documents 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.

