



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

« ON OUVRE LE BAL ! »

Salade César Poulet, anchois, œuf, croûton.....	24 €
 Burrata 125g Figue, noix, pousses d'épinard, jambon de Parme et raisins blanc vinaigrette au balsamique blanc	25 €
Salade d'artichauts Camus Vinaigrette échalotes et câpres, croûtons de parmesan, bresaola	25 €
 Buddha Bowl Rapée de patates douces, oignons nouveaux, ail, menthe, coriandre citron confit, raisins secs, jus de citron vert balsamique blanc huile d'olive, noix de cajou	26 €
 Ceviche de daurade aux fruits Leche de Tigre, mangue, grenade, citron vert et coriandre	24 €



« AU FEU DE BOIS »

La suggestion du jour	26 €
  Tagliolini all'arrabiata Sauce "en colère" saupoudrée de pecorino râpé et basilic	26 €
COTÉ MER	
 Grosses gambas Noix de macadamia torréfiées, citron vert et herbes.....	42 €
Filet de daurade sur la braise Sauce vierge aux agrumes.....	34 €
Saint-Pierre au feu de bois Beurre de citron ail et persil	48 €
COTÉ TERRE	
Coquelet grillé au citron Basilic, paprika fumé, sauce diable	35 €
 Travers de veau Caramélisés aux agrumes et romarin.....	38 €
Ojo de bife Béarnaise au beurre noisette.....	42 €
Burger et frites Pain aux sésames, bœuf haché Charolais, mimolette	29 €
Tartare de bœuf au basilic Frites et salade.....	29 €

« ACCOMPAGNEMENT »

Mousseline de pomme de terre.....	8 €
Pomme de terre frite.....	8 €
Pommes de terre grenaille rôties au beurre d'ail et oignon rouge, citron et persil.....	8 €
Carotte rôtie à la coriandre et citron confit, graines de tournesol.....	8 €
Salade verte.....	8 €
Mousseline de pomme de terre à la truffe.....	21 €
Fricassée de champignons d'automne aux herbes.....	21 €



« FORMULE DU MIDI »

PLAT, DESSERT 35€

1 plat / 1 dessert au choix :

Ceviche de daurade aux fruits

Taglioni all'arrabiata

Demi coquelet grillé au citron

Café gourmand

Crème panna cotta à la feuille de figue

Clafoutis aux myrtilles

La viande bovine a pour origine garantie la France et l'Argentine.
Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

« DOUCEURS SUCRÉES »

Clafoutis aux myrtilles	14 €
Servi tiède, gelée de myrtilles, glace au lait	
Crème panna cotta à la feuille de figue	14 €
Sorbet figue et figues confites au citron vert meringue pistache à la fleur d'oranger	
Café gourmand	16 €
Assiette de fruits frais de saison	21 €
Glaces et sorbets Pierre Geronimi	La boule 5 €
Parfums glace : café, caramel au beurre salé, chocolat noir yaourt des Alpes, pistache de Bronté, noisette du Piémont vanille de Madagascar	
Parfums sorbet : citron jaune, passion, fraise, framboise, figue, mangue	



« BOISSONS CHAUDES »

Café expresso, décaféiné	6 €
Café expresso double	8 €
Café au lait	8 €
Café latte	8 €
Cappuccino	8 €
Chocolat chaud	8 €



« SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

BY MARIAGES FRÈRES

Thés Noirs et Aromatisés by Mariages Frères	11 €
Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	
Thés Verts by Mariages Frères	11 €
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	
Infusions by Mariages Frères	11 €
Verbena Citrodoea, Tilia Argenta, Chamomilla, Rouge bourbon	

« COCKTAILS »

Aperol BFIRE 20cl	18 €
Aperol 5cl, Prosecco 7cl, cordial geranium rosat, soda	
Safran Mule 12cl	18 €
Vodka Grey Goose infusée au safran 5cl, jus de citron vert, Ginger Beer	
Caïpirinha 8cl.....	18 €
Cachaça Leblon 6cl, Sucre de canne, citron vert	
Negroni à la Camomille 9cl	18 €
Campari infusé à la camomille 3cl, Gin Bombay East 3cl, Martini ambrato 3cl	
Bellini/Rossini 15cl	18 €
Champagne 12 cl, purée de pêche blanche/Fraise	
Mojito 20cl	18 €
Rhum Bacardi Cuatro 6cl, sucre, menthe fraîche, citron vert, angostura, soda	
Pina Colada 20cl	18 €
Rhum Bacardi Cuatro 6 cl, crème de coco, jus d'ananas	
Sex on the Beach 20cl	18 €
Vodka Grey Goose 4cl, Chambord 1 cl, Midori 1cl, jus d' ananas, jus de cranberry	
Paloma 15cl	18 €
Tequila Patron Silver 5 cl, notre soda de pamplemousse, jus de citron vert et notre parfum pamplemousse jaune, pelargonium rosat et mimosa	
Le Paradiso 24cl	18 €
5cl Noilly Prat Dry, 2 cl Gin Signature Paradiso, Tonic, Parfum Bergamote Basilic Pourpre	



« COCKTAILS SANS ALCOOL »

B Happy 24cl	14 €
Jus de citron frais, thé vert bio glacé infusé menthe fraîche, miel aromatisé à la fleur d'oranger de Madagascar	
B Detox 24cl	14 €
Thé glacé fruits rouges, sherbet maison aux agrumes	
Virgin Mojito 24cl	14 €
Ginger beer, sucre, menthe fraîche, citron vert	
Saveur du Verger 24cl	14 €
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche	



« BOISSONS »

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15cl	
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc	25 €
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé	28 €
LES VINS AU VERRE 15cl	
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle », Blanc	12 €
AOP Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » Domaine Vauroux, Blanc	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 » Rouge	12 €
AOP Pessac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Rouge	16 €


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

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


ROSÉ

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	45 €	
 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 €	

BLANCS

 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 €

ROUGES

 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 Pessac-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 Hael Cabernet Sauvignon ®.....	210 €

« ALCOOLS »

ANISÉS 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 €



« BIÈRES »

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

BIÈRE SANS ALCOOL

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

« LES EAUX »

EAUX PLATES	33cl	50cl	75cl
Evian		8,50 €	10 €

EAUX PÉTILLANTES

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 €



« JUS FRAIS »

Jus de fruits et légumes frais pressés à froid selon vos envies.

Jus detox de fruit/légume frais du jour 30cl	16 €
--	------



« DIGESTIFS »

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 €



Prix net en TTC euros, service compris.

Carte mise en place le Mercredi 17 novembre 2021

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