



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

« OUR BEAUTIFUL SALADS! »

Caesar salad	
Chicken, anchovies, egg, crouton	€ 24
Prawns, anchovies, egg, crouton	€ 29
 Burrata 125g	€ 25
Fig, walnuts, baby spinach, parma ham, grapes, white balsamic vinegar dressing	
Artichokes salad	€ 25
Shallots and capers dressing, parmesan cheese toast, bresaola	
 Buddha Bowl	€ 26
Grated sweet potatoes, spring onions, garlic, mint, coriander candied lemon, dried grapes, white balsamic lime juice, olive oil, cashew nuts	



« CRUDO BAR »

Salmon Ahi Poke	€ 32
Marinated gravlax salmon, quinoa, avocado, cucumber and candied ginger, black sesame	
 Sea bream ceviche with fruit	€ 24
Peruvian «Leche de Tigre» mango, pomegranate, lime and coriander	
Tuna Tartare	€ 26
Salicornia, avocado, lime, cilantro	



« 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

« WOOD-FIRE COOKING »

FISH

-  **Jumbo prawns** Macadamia nuts, lime & herbs € 62
- 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






« 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



« PASTA CORNER »

-   **All'Arrabbiata Tagliolini** € 26
Spicy sauce with pecorino cheese and basil
-  **Maccheroni and truffle** € 44
Parmesan cream, egg yolk

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.

« SNACKING »

Chicken club sandwich The famous club sandwich served with fries	€ 32
Burger and fries Sesame bread, mixed Charolais beef, mimolette cheese	€ 32
Beef tartare with basil French fries and salad	€ 32



« PIZZA »

 Marguerita	€ 28
Natural Pouilles tomatoes coulis, fior di latte, basil, extra virgin olive oil	
 Melanzana	€ 32
Fior di latte, smoked aubergine, San Marzano tomatoes, basil pesto burrata, extra virgin olive oil	
Bresaola	€ 32
Fior di latte, burrata, bresaola, dried tomatoes tartar, extra virgin olive oil	
Napoli	€ 34
Natural Pouilles tomatoes coulis, Sicilian anchovies, dried capers taggiasche olives, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil	
San Daniele	€ 38
Fior di latte, San Marzano tomatoes, basil pesto, San Daniele ham extra virgin olive oil	
Diavola e polpo	€ 38
Natural Pouilles tomatoes coulis, spicy sausage, octopus, taggiasche olives grana padano, basil, extra virgin olive oil	
 Tartufo	€ 54
Ricotta, black truffle, extra virgin olive oil, arugula	

« 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	
Coffee ice cream	€ 14
Granita coffee, whipped mascarpone cream, speculoos, espresso	
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	



« 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	



« HOT DRINKS »

Espresso, decaffeinated	€ 8
Double espresso	€ 10
Coffee with milk	€ 10
Latte	€ 10
Cappuccino	€ 10
Hot chocolate	€ 10

« 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

 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	

WHITES

 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

 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 Sapphire 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
La Blanche du Majestic 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	€ 10
Orangina, Seven Up	€ 10
Red Bull	€ 10
Schweppes Indian Tonic, Ginger Ale	€ 10
Ginger Beer	€ 10



« 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



Net prices, service included. We don't accepted cheques. Menu set from Tuesday 14th September 2021.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.