



BFIRE

BY MAURO COLAGRECO

LE BAR

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€

Sardines rillettes

🌱 Guacamole 16€

Guacamole

🌿 Pinsa, huile d'olive Aji Amarillo 14€

Fleur de sel, zeste de citron vert

Pinsa, Aji Amarillo olive oil, fleur de sel, lime zest

🌿 Beignets de fleur de courgette, mayonnaise Aji Amarillo 18€

Zucchini flower fritters, Aji Amarillo mayonnaise

« COCKTAILS CRÉATIONS »

- Palm Spritz** 21cl 19 €
Italicus, Cordial de fleur, Prosecco, soda, bergamote
Italicus, Cordial, Prosecco, soda, bergamote
- 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 €
Deutz Brut Rosé	29 €
Ruinart Blanc de Blancs	36 €

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 €
Mercurey Domaine Faiveley 2022	19 €
Bandol Domaine de Terrebrune 2022	17 €

« 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 10h à 23h.

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, Italie.

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

We are open daily from 10am to 11pm.

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 Italy.

Alcohol abuse is dangerous to health, to be consumed in moderation.

MODES DE RÉGLEMENTS

