



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, 2 étoiles au Guide Michelin, 3ème restaurant au monde selon le classement The Worlds 50 Best restaurants 2018.

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 ! »

Ceviche de daurade aux fruits	25 €
'Leche de tigre', mangue, grenade, citron vert & coriandre	
 Salade d'asperges et pamplemousses grillés au feu de bois	23 € / 31 €
Yogourt grec, agrumes et menthe poivrée	
Salade César	
Poulet	21 € / 29 €
 Crevette	24 € / 32 €
 Végétarienne	19 € / 27 €
 Buratta	23 €
Agrumes, basilic, graines de coriandre, raisins et pistache de Sicile	
Gravlax de maigre	32 €
Brioche sablée au basilic	



« SANDWICHS »

Pan bagnat niçois	22 €
Club Sandwich poulet, frites et salade	30 €
Burger	
Classique, frites et salade	32 €




« LE COIN DES PÂTES »

 Linguini aux palourdes	36 €
Nage de coquillages et poutargue de Marseille	
  Spaghetti à l'Arrabbiata	26 €

« FORMULE DU MIDI »

PLAT, DESSERT ET CAFÉ 35€

Choix des plats signalés par 



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

« À PARTAGER, POUR DEUX »

Turbotin aux herbes	88 €
Fèves, petit pois, asperges	
Pêche du jour grillée au feu de bois	92 €
Légumes cuits en cocotte sur la braise, condiments	






« POUR MOI TOUT SEUL »

Filet de poisson du jour grillé au feu de bois	48 €
Salade de fenouil croquant, sauce vierge aux agrumes	
Grosses gambas grillées sur la braise	62 €
Guacamole au citron vert, salade d'avocat tiède épicée, noix de macadamia torréfiée	
Épaule d'agneau confite	38 €
Patates douces, dates et noix, sauce sésame	
 Coquelet grillé au four à bois à la moutarde et aux herbes	35 €
Pommes de terre grenailles, navet, choux	
 Tartare de bœuf au basilic	32 €
Frites et salade	
Cœur d'entrecôte	52 €
Mousseline de pommes de terre relevée d'un pistou d'épinard à l'ail	



« LA GOURMANDISE »

« POUR MOI TOUT SEUL »

 Tarte au citron de Menton, sirop d'agrumes, glace "sour cream"	12 €
Pavlova framboise-litchi-citron vert	16 €
Coupe glacée vacherin fruits rouges, biscuit amande	16 €
 Mousse chocolat noir dense, orange confite	12 €
Panier de fraise chantilly, chocolat chaud blanc "viennois"	26 €
Assiette de fruits frais de saison	22 €
 Glaces et sorbets Pierre Geronimi	La boule 5 €
Parfums Glace : Café de l'arbre à café, caramel au beurre salé, servi en pot ou cornet	
chocolat noir, noisette du Piémont, yaourt des Alpes,	
pistache de Bronté, vanille de Madagascar	
Parfums Sorbet : Citron Jaune, fruits rouges, passion	

« À PARTAGER, POUR DEUX »

Saint Honoré au sirop de rose et pistache	24 €
Churros Dulce de Leche, chocolat, chantilly	24 €

« COCKTAILS »

	PREMIUM*	TOP SHELF*
Apérol Spritz 15 cl	18 €	25 €* Apérol 5 cl, Prosecco 7 cl / Champagne 7 cl, soda
Caïpirinha (Fruits rouges / Mangue / Fruit de la passion) 10 cl.....	24 €	Cachaça 8 cl, Sucre de canne, citron vert
Negroni à la Camomille vieillie en fut de chêne 15 cl	24 €	Campari infusé à la camomille noble de Rome 4 cl, Gin Bombay East 4 cl, Martini ambrato 4 cl
Moscow Mule 15 cl	24 €	28 € Vodka 6 cl, jus de citron vert, Gingerbeer
Bellini/Rossini 15 cl	25 €	Champagne 12 cl, purée de pêche blanche/Fraise
Bloody Mary 20 cl	24 €	28 € Vodka 8 cl, jus de tomate, jus de citron, assaisonnements
Bombay Ultimate Gin Tonic 20 cl	24 €	Gin Bombay East 8 cl, tonic, citron vert
Grey Goose Le Fizz 12 cl	24 €	Vodka Grey Goose 6 cl, sirop de gomme, jus de citron vert
Margarita Frozen 20 cl	24 €	28 € Tequila 7 cl, Cointreau 1 cl, Jus de citron
Mojito (Fruits rouges / Mango / Fruit de la passion) 20 cl	24 €	28 € Rhum 8 cl, sucre, menthe fraîche, citron vert, angostura, soda
Pina Colada 20 cl	24 €	Rhum 8 cl, crème de coco, jus d'ananas
Sex on the Beach 20 cl	24 €	28 € Vodka 4 cl, Chambord 1 cl, Midori 1 cl, jus d' ananas, jus de cranberry
Singapour Sling 20 cl	24 €	28 € Gin 4cl, cherry heering 2cl, Bénédictine 1cl, curacao P. Ferrand 1cl, sirop de Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'ananas
Planter's Punch	24 €	Rhum Agricole 8cl, Jus d'orange, Jus d'Ananas, sirop de Grenadine
Sangria Majestic pour 2 personnes 52 cl.....	35 €	Pas du moine Rosé 40 cl, St Germain 12 cl, pêche blanche, fraise, citron vert, basilic
Punch Majestic pour 2 personnes 52 cl.....	30 €	30 & 40 16cl, Ginger ale, écorce de citron vert, pomme verte, menthe poivrée

Premium*

Gin : Bombay Sapphire
Rhum : Bacardi Carta Blanca
Tequila : Patron Silver
Vodka : Eristoff
Vermouth : Martini, Punt e Mes
Whisky : William Lawson's, Maker's Mark

Top Shelf*



Gin : Bombay East, Hendrick's
Tequila : Patron Reposado
Rhum : Bacardi Reserve 3 ans
Vodka : Grey Goose
Vermouth : Antica Formula
Whisky : Johnny Walker Black Label

« BOISSONS »

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15 cl

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut sa Blanc	25 €
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut sa Rosé	28 €

LES VINS AU VERRE 15 cl

 AOC Côtes de Provence Pas du Moine Rosé	9 €
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or » Rosé.....	13 €
 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » Blanc	7 €
AOC Sancerre Le Rabault Rouge	14 €







CHAMPAGNES BLANCS

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin sa 75 cl.....	125 €
AOC Champagne Moët & Chandon « Brut Imperial » 75 cl	115 €
AOC Champagne Ruinart « Blanc de Blancs » 75 cl	240 €
AOC Champagne Dom Pérignon Millésimé 75 cl	490 €
AOC Champagne Cristal Roederer Millésimé 75 cl.....	650 €



CHAMPAGNES ROSÉS

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin sa 75 cl.....	140 €
AOC Champagne Billecart-Salmon « Brut » 75 cl	180 €
AOC Champagne Pommery « Apanage » 75 cl	250 €
AOC Champagne Laurent Perrier sa 75 cl	310 €


ROSÉ

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » 75 cl	35 €
 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » 150 cl	70 €
 AOC Côtes de Provence Pas du Moine 75 cl	45 €
 AOC Côtes de Provence Pas du Moine 150 cl	90 €
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or » 75 cl	65 €
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or » 150 cl	130 €
 AOC Côtes de Provence Château Gassier « 946 » 75 cl	80 €
 AOC Côtes de Provence Château Gassier « 946 » 150 cl	160 €
AOC Côtes de Provence Domaines Ott 75 cl	90 €
AOC Côtes de Provence Domaines Ott 150 cl	180 €
AOC Côtes de Provence Château Saint-Maur « Clos Capelune » 75 cl	95 €

BLANC

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » 75 cl	35 €
IGP du Var Minuty « Blanc & Or » 75 cl.....	65 €
AOC Côtes de Provence Domaines Ott « Clos Mireille » Blanc de blancs 75 cl.....	85 €
AOC Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 75 cl.....	80 €
 AOC Sancerre Domaine Alphonse Mellot « La Moussière » 75 cl	95 €
Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Catena Chardonnay 75 cl.....	90 €

ROUGE

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » 75 cl	35 €
AOC Hautes Côtes de Nuit Domaine Chambris 75 cl	60 €
AOC Sancerre Domaine Joseph Mellot « Le Rabault » 75 cl.....	70 €
AOC Haut-Médoc Patache d'Aux 75 cl.....	95 €
Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Malbec 75 cl.....	90 €

« ALCOOLS »

ANISÉS 4 cl

Ricard	14 €
Henri Bardouin	14 €

BITTER / VERMOUTH / POMMEAU 8 cl

Campari	14 €
Carpano « Antica Formula »	14 €
Carpano Punt e Mes	14 €
Martini Rosso, Bianco, Dry	14 €
30&40	14 €

PORTO 8 cl

Graham's white	14 €
Graham's Tawny	14 €

GIN 6 cl

Bombay East Angleterre / England	21 €
Bombay Sapphire Angleterre / England	19 €
Hendrick's Ecosse / Scotland	21 €

VODKA 6 cl

Grey Goose France / France	22 €
Eristoff Georgie / Georgia	19 €

RHUM 6 cl

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico / Puerto Rico	19 €
Bacardi Reserve 3 years Puerto Rico / Puerto Rico	21 €
Zacapa 23 years Guatemala / Guatemala	30 €

TEQUILA 6 cl

Patron Silver	22 €
Patron Reposado	25 €

WHISKIES 6 cl

Johnnie Walker Black Label Ecosse / Scotland	21 €
William Lawson's Ecosse / Scotland	19 €
Maker's Mark U.S.A / U.S.A	24 €
Jack Daniels USA / U.S.A	21 €
Lagavulin 16 years Ecosse / Scotland	21 €

« MOCKTAILS »

Pocahontas 24 cl	2 JETONS	10 €
Fraise, framboise, fruits exotiques		
Tarzan 24 cl	2 JETONS	10 €
Fruits de la passion, noix de coco, ananas		
Bambi 24 cl	2 JETONS	10 €
Orange, banane, fraise		
Mulan 24 cl	2 JETONS	10 €
Banane, mangue, ananas		



« COCKTAILS SANS ALCOOL »

Bee happy 24 cl	18 €
Gingembre frais, thé vert bio glacé, miel aromatisé à la fleur d'oranger	
Imperial ice tea 24 cl	18 €
Thé pamplemousse rose glacé, sirop maison au safran	
Virgin Mojito 24 cl	18 €
Ginger ale, sucre, menthe fraîche, citron vert	
Saveur du Verger 24 cl	18 €
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche	
Crème de café glacé oriental 10 cl	8 €
Café, sucre maison de cardamome, safran	



« BIÈRES »

Pression Heineken Pays-Bas / Netherlands 25 cl	11 €
Pression Heineken Pays-Bas / Netherlands 50 cl	20 €
Desperados France / France 33 cl	14 €
Sol Mexique / Mexico 33 cl	14 €
Kronenbourg 1664 France / France 33 cl	14 €

« BIÈRE SANS ALCOOL »

Heineken 0.0 Pays-Bas / Netherlands 33 cl / 15 cl	10 €
--	-------------

« DIGESTIFS »

CALVADOS 6 cl	
Château du Breuil 12 ans d'âge	19 €
ARMAGNAC 6 cl	
J. Goudoulin 1999	30 €
COGNAC 6 cl	
Baron Otard V.S.O.P	21 €
Delamain Pale Dry	40 €
EAUX-DE-VIE 6 cl	
Poire Williams Mette	23 €
Grappa Nonino Friulana	21 €
LIQUEURS 6 cl	
Bailey's	19 €
Get 27	19 €
Grand Marnier Louis-Alexandre	19 €
Limoncello	19 €
Jägermeister	19 €
Patron XO	21 €
Sambuca « Molinari »	19 €



« LES EAUX »

EAUX PLATES	
Evian 50 cl	6 €
Evian 75 cl	9 €
EAUX PÉTILLANTES	
Badoit 50 cl	6 €
Badoit 75 cl	9 €
San Pellegrino 100 cl	12 €

« SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

BY PASCAL HAMOUR

Les Thés Noirs et Aromatisés

Thé Darjeeling Impérial Léger Et Aromatique	11 €
Earl Grey Intense Notes de Bergamote	11 €

Thé Vert d'Inde

Le Grand Thé Vert Darjeeling à la menthe poivrée	11 €
--	------

Les Thés Verts du Japon

Le Thé Vert Sencha Du Japon Notes Végétales Et Marines	11 €
--	------

L'infusion Rooibos d'Afrique du Sud

Le Rooibos Cederberg Nature Apport en sel minéraux, vitamine C et antioxydant	11 €
---	------

Les Infusions Traditionnelles Bio

La Camomille	10 €
La Verveine	10 €
La Verveine-Menthe	10 €

Les Fleurs d'infusions* Bio

Fleur d'Infusion* Pamplemousse	11 €
--------------------------------------	------

Pour les enfants

Fleur d'Infusion* "J'aime les bonbons"	6 €
--	-----



« BOISSONS CHAUDES »

Café expresso, décaféiné	8 €
Café expresso double	10 €
Café au lait	10 €
Café latte	10 €
Cappuccino	10 €
Chocolat chaud	10 €

« SODAS »

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	10 €
Orangina, Seven Up	10 €
Red Bull	10 €
Schweppes Indian Tonic, Ginger Ale	10 €
Ginger Beer Old Jamaican	10 €



« LES JUS D'ALAIN MILLIAT »

Tomate, Orange, Abricot, Pomme Cox 33 cl	13 €
--	------



« JUS FRAIS »

30CL

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

Mono-saveur	12 €
Jus detox de fruit/légume frais du jour	16 €
Créer ton propre cocktail	18 €

Fruits, Légumes, plantes du potager, Thé

Fruits : Ananas, Pomme, Pêche, Pastèque, Poire, Raisin

Légumes : Carotte, Concombre, Epinard, Fenouil, Céleri, Chou Kale

Plantes du potager : Gingembre, coriandre, persil, basilic, verveine, mélisse, sauge, menthe Poivrée, menthe Orangée

Thés : Thé Blanc Japonais, Thé vert BIO



Prix net en TTC euros, service compris.

Carte mise en place le Jeudi 18 avril 2019

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