

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

- Rillettes de sardines** 14€
Sardine rillettes
- San Daniele, focaccia** 16€
San Daniele ham, focaccia
- Pinsa, huile d'olive Ajì Amarillo** 12€
Fleur de sel, zeste de citron vert
Pinsa, Ajì Amarillo olive oil, fleur de sel, lime zest



ENTRÉES

STARTERS

- César** 28€
Poulet grillé au feu de bois, chapelure de pain et œuf mollet
Grilled chicken over a wood fire, bread crumbs and soft boiled egg
- Salade d'artichauts crus** 27€
Roquette, copeaux de parmesan, poutargue
Arugula, parmesan shavings, bottarga
- Burrata, figues fraîches, San Daniele, pistaches** 24€
Burrata, fresh figues, San Daniele ham, pistachios
- Tiradito de hamachi** 30€
Pulpe de poivron jaune relevé, huile verte à la coriandre, graines de sésame
Yellow spiced pepper pulp, green cilantro oil, sesame seeds



FORMULE MIDI

LUNCH SELECTION

Plat, Dessert, Café **35€**
Main course, dessert, coffee

Dessert du jour
Dessert of the day

La suggestion du jour du chef **29€**
Chef's dish of the day


PÂTES

PASTA

-  **Pasta mista** 26€
Moules et coqueaux au safran
Saffron mussels and razor shell
-  **Risotto de courge, noisettes, chanterelles** 26€
Pumpkin risotto with nuts and chanterelle mushrooms



CÔTÉ MER

- Noix de Saint Jacques sur la braise** 45€
Sauce criolla. Aioli de patates douces.
Scallops on the embers, criolla sauce. Sweet potatoes aioli
-  **Filet de daurade de la baie de Cannes au feu de bois** 37€
Sauce aux agrumes et huile d'olive
Sea bream fillet from the bay of Cannes cooked over a wood fire. Citrus and olive oil sauce
- Brochette de gambas** 44€
Noix de macadamia torréfiées, citron vert, herbes
Prawns skewer, roasted macadamia nuts, green lime, herbs








CÔTÉ TERRE

- Brochette de filet de poulet marinée à la péruvienne** 32€
Marinated chicken skewer Peruvian style
- Burger de bœuf Wagyu** 37€
Pain aux graines de sésame, mimolette. Frites fraîches
Wagyu beef burger. Sesame seeds bread, mimolette cheese. Homemade french fries
- Filet de bœuf grillé, sauce Chimichurri** 44€
Grilled beef fillet, Chimichurri sauce
- Travers de veau caramélisés aux agrumes et romarin** 37€
Veal ribs caramelized with citrus and rosemary



GARNITURES

SIDES

-  **Frites fraîches** 7€
French fries
-  **Frites de panisse** 7€
Chickpea fries
-  **Légumes rôtis** 7€
Roasted vegetables
-  **Mousseline de pommes de terre** 7€
Mashed potatoes
-  **Salade de mâche** 7€
Lamb's lettuce



DESSERTS

DESSERTS

- Clafoutis pomme-poire tiède** 12€
Gelée de myrtilles, glace au lait
Warm apple and pear clafoutis, blueberry jelly, milk ice cream
- Panna Cotta à la feuille de figue** 12€
Sorbet, figues confites au citron vert, meringue pistache et fleur d'oranger
Fig leaf panna cotta, sorbet, lime candied figs, pistachio and orange blossom meringue
- Coulant au chocolat, sorbet mandarine** 12€
Chocolat coulant, tangerine sorbet
- Café gourmand** 14€
Gourmet coffee
- 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€
LES VINS AOP AU VERRE WINE AOP BY THE GLASS		15cl
■ Sancerre Pascal Jolivet - « 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 2015		690€	
Louis Roederer - Cristal 2016		710€	
Louis Roederer - Cristal 2007			1 100€

CHAMPAGNES ROSÉS AOP CHAMPAGNE AOP ROSÉ		
Billecart Salmon		210€
Laurent Perrier		280€
Louis Roederer - Cristal 2012		980€
Dom Pérignon 2008		1 100€
Bollinger		185€



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€
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 Jolivet - « 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	70€	
Château Sainte Roseline - « Lampe de Méduse »		
Côtes de Provence	80€	
Caves d'Esclans - « Whispering Angel »		
Côtes de Provence	85€	
Château Saint Maur - « L'excellence »		
Côtes de Provence Château Minuty - « Rosé & Or »	90€	175€
Côtes de Provence Domaines Ott - « Clos Mireille »	110€	220€
Côtes de Provence Château Minuty - « 281 »	140€	280€

VINS ROUGES AOP RED WINE	75 cl	150 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence 70€		
Château Sainte Roseline - « Lampe de Méduse » 2020		
Côtes de Provence 80€		
Château Saint-Maur - « L'Excellence » 2022		
Bandol Domaine de Terrebrune 2019..... 95€		
VALLÉE DU RHÔNE		
Crozes-Hermitage 80€		
Laurent Combiér - « Cuvée L » 2023		
Châteauneuf-du-Pape 140€		
Clos de l'Oratoire des Papes 2022		
Côte-Rôtie Maison Ogier - « La Serine » 2021..... 145€		
BOURGOGNE		
Mercrey Domaine Faiveley 2022..... 85€		
Maranges 1er Cru 150€		
Clos de la Fussièrè « Monopole » - Xavier Monnot 2022		
Savigny-lès-Beaunes 160€		
Vincent Girardin 1er Cru «Les Marconners» 2018		
Nuits-Saint-Georges 1er cru 185€		
Alain Michelot - « Les Cailles » 2017		
Pommard 1er Cru 190€		
J. Sordet - « Le Clos des Boucherottes » 2018		
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€		
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 16h
Our offer is available from 12pm to 4pm

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.

Mise en place le 7 octobre 2024

Menu on offer since October 7th 2024

MODES DE RÉGLEMENTS

