



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 2-Michelin-star Mirazur in Menton, ranked 4th in the World's 50 Best Restaurant 2017.

Exclusive and unprecedented, BFire by Mauro Colagreco brings to you the creative warmth of a sharing-based wood-oven cuisine.

Welcome

« TO GET THE BALL ROLLING ! »

Crudo Siciliano € 24

Fish of the day carpaccio

Beef & basil tartar € 28

Grilled corn salad, crunchy onions

Caesar salad

Soft-boiled egg and wood-fired grilled chicken € 23

or wood-fired grilled shrimp € 26

or Vegetarian option with avocado € 20

Grilled squash salad over a wood fire € 18

Burrata, walnuts & herbs

Cream of Cep mushrooms € 22

Toasted bread over a wood fire with herb butter & Parma ham



« PASTA CORNER »

 **Clam linguini** € 29

Linguini in shellfish broth with Marseille bottarga

 **Braised oxtail ravioli over a wood fire** € 26

Sage, walnuts and parmesan

« LUNCH MENU »

Valid from Monday to Friday

MAIN COURSE, DESSERT & COFFEE € 35

Choice of dishes 

« TO SHARE »

- 🔥 **Lobster gratin** € 76
Slowly simmered in a wood-fired oven
- 🔥 **Fish pot** € 64
Fish of the day, fennel, coriander and ginger
- 🔥 **Ligurian style John Dory cooked in a wood-fire oven** € 88
Sliced artichokes, black taggiascha olives, lemon, pine nuts and thyme



« JUST FOR YOU »

- 🔥 **Oven-grilled Sea Bream** € 36
Mashed potatoes, herb salad and citrus virgin dressing
- 🔥 **Candied lamb shoulder** € 34
Sweet potatoes with dates, nuts and sesame sauce
- Black Angus Picanha seared on hot coals** € 40
Potato mousseline, garlic-spinach pistou
- Herb-roasted guinea fowl** € 38
Braised potatoes, chive & paprika cream

We are keeping at your disposal our dessert menu.

« DRINKS »

CHAMPAGNE BY THE GLASS 15 cl

Veuve Clicquot Ponsardin Brut S.A White	€ 25
Veuve Clicquot Ponsardin Brut S.A Rosé	€ 28

WINE BY THE GLASS 15 cl

Pas du Moine « A.O.C Côtes de Provence » Rosé	€ 10
Minuty « Rosé & Or » A.O.C Côtes de Provence Rosé	€ 15
Aspras « A.O.C Côtes de Provence » White	€ 8
Saint Jean « Comté de Nice » A.O.C Bellefleur White	€ 14
Aspras « A.O.C Côtes de Provence » Red	€ 8
Sancerre « Le Rabault » A.O.C Sancerre Red	€ 14

CHAMPAGNE (WHITE)

Bollinger « Spécial cuvée » S.A White 75 cl	€ 125
Cristal Roederer Millésimé White 75 cl	€ 650
Cristal Roederer Millésimé White 150 cl	€ 1 350
Cristal Roederer Millésimé White 300 cl	€ 5 800
Dom Pérignon Millésimé White 75 cl	€ 690
Dom Pérignon Millésimé White 150 cl	€ 1 450
Dom Pérignon Millésimé White 300 cl	€ 5 900
Louise Pommery Millésimé S.A White 75 cl	€ 280
Moët & Chandon « Brut Imperial » S.A White 75 cl	€ 115
Pommery Brut S.A White 75 cl	€ 125
Ruinart « Blanc de blancs » S.A White 75 cl	€ 240
Veuve Clicquot Ponsardin S.A White 75 cl	€ 125
Vranken Diamant Millésimé White 75 cl	€ 150

CHAMPAGNE (ROSÉ) 75 cl

Bollinger « Brut » S.A	€ 140
Billecart-Salmon « Brut » S.A	€ 180
Cristal Roederer Millésimé	€ 1 250
Dom Pérignon Millésimé	€ 1 340
Laurent Perrier « Brut » S.A	€ 310
Pommery Apanage Brut S.A	€ 280
Veuve Clicquot Ponsardin S.A	€ 140

ROSÉ

Aspras « Les Trois Frères » A.O.C Côtes de Provence 50 cl	€ 28
Aspras « Les Trois Frères » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 39
Chapelle La Gondonne A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 55
Clos Capelune A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 95
Esclans « Garrus » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 290
Gassier « 946 » A.O.C Côtes de Provence Sainte Victoire 75 cl	€ 80
Guilhem A.O.C Bandol 75 cl	€ 65
Minuty « Rosé & Or » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 75
Minuty « Rosé & Or » A.O.C Côtes de Provence 150 cl	€ 160
Ott A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 80
Ott A.O.C Côtes de Provence 150 cl	€ 170
Pas du Moine A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 50
Pas du Moine A.O.C Côtes de Provence 150 cl	€ 100
Saint Maur « Excellence » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 65
Vie en Rose A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 70

« DRINKS »

WHITE

Aspras « Les Trois Frères » A.O.C Côtes de Provence 50 cl	€ 28
Aspras « Les Trois Frères » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 39
Catena Alta Chardonnay « Bodega Catena Zapata » Mendoza Argentina 75 cl	€ 90
Chablis « 1 ^{er} Cru Montée de Tonnerre » A.O.C Chablis 75 cl	€ 95
Chapelle La Gordonne A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 55
Gassier « 946 » A.O.C Côtes de Provence Sainte Victoire 75 cl	€ 80
Ott « Clos Mireille » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 75
Pumonte « Domaine d'Alzipratu » A.O.C Calvi 75 cl	€ 85
Saint Jean « Comté de Nice » A.O.C Bellet 75 cl	€ 70
St Pierre « Vin de L'Abbaye de Lérins » IGP Méditerranée 75 cl	€ 95

RED

Aspras « Les Trois Frères » A.O.C Côtes de Provence 50 cl	€ 28
Aspras « Les Trois Frères » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 39
Catena Malbec « Bodega Catena Zapata » Mendoza Argentina 75 cl	€ 55
Chapelle La Gordonne A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 55
Hautes Côtes de Nuit A.O.C Hautes Côtes de Nuit 75 cl	€ 80
Initial de Desmirail A.O.C Margaux 75 cl	€ 90
Quintessence « Henri Bonnaud » A.O.C Palette 75 cl	€ 110
Saint Maur « Excellence » A.O.C Côtes de Provence 75 cl	€ 65
Sancerre « Le Rabault » A.O.C Sancerre 75 cl	€ 70



« WATERS »

STILL WATERS

Evian 50 cl	€ 6
Evian 75 cl	€ 8
Cryo* 33 cl	€ 6

SPARKLING WATERS

Badoit 50 cl	€ 6
Badoit 75cl	€ 8
Perrier 100 cl	€ 8
Cryo* 33 cl.....	€ 6

* Water rendered drinkable by treatment and rendered sparkling by addition of carbon dioxide.

« SPIRITS »

ANISETTE 4 cl

Ricard	€ 9,50
Henri Bardouin	€ 11

BITTERS / VERMOUTH 8 cl

Campari	€ 13
Carpano « Antica Formula »	€ 16
Carpano Punt e Mes	€ 13
Martini Rosso, Bianco, Dry	€ 13

PORT 8 cl

Graham's white	€ 13
Graham's Tawny	€ 13

GIN 6 cl

Bombay East England	€ 21
Bombay Sapphire England	€ 19
Hendrick's Scotland	€ 21

VODKA 6 cl

Grey Goose France	€ 21
Eristoff Georgia	€ 19

RHUM 6 cl

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico	€ 21
Bacardi Reserve (3 years old) Puerto Rico	€ 19
Zacapa (23 years old) Guatemala	€ 30

TEQUILA 6 cl

Patron Silver	€ 22
Patron Reposado	€ 25

WHISKIES 6 cl


Johnnie Walker Black Label Scotland	€ 21
William Lawson's Scotland	€ 19
Maker's Mark U.S.A	€ 24
Jack Daniels U.S.A	€ 21



« BEERS »

Draught Heineken Netherlands 25 cl	€ 11
Draught Heineken Netherlands 50 cl	€ 20
Desperados France 33 cl	€ 12
Sol Mexico 33 cl	€ 12
Kronenbourg 1664 France 33 cl	€ 12

« COCKTAILS »

	PREMIUM*	TOPSHELF*
Aperol Spritz 15 cl	€ 18	€ 25*
Aperol 5 cl, Prosecco 7 cl / Champagne 7 cl, soda		
Caïpirinha (Red Berry/Mango/Passion Fruit) 10 cl	€ 24	
Cachaça 8 cl, sugar cane, lime		
Caïpiroska (Red Berry/Mango/Passion Fruit) 10 cl	€ 24	€ 28
Vodka 8 cl, sugar cane, lime		
 Hibiscus Old Fashioned 10 cl	€ 24	
Bourbon Maker's Mark 8 cl, sugar, homemade hibiscus soda, Homemade bitter with morello cherry and fennel flower		
 Chamomile Negroni 15 cl	€ 24	
Campari infused with Roman Chamomile 4 cl, Bombay East gin 4 cl, Martini ambrato 4 cl		
Cosmopolitan 10 cl	€ 24	€ 28
Vodka 5 cl, Cointreau 1 cl, cranberry juice, lemon juice		
Bellini/Rossini 15 cl	€ 25	
Champagne 12 cl, white peach/strawberry purée		
Bloody Mary 20 cl	€ 24	€ 28
Vodka 8 cl, tomato juice, lemon juice, seasoning		
The Ultimate Bombay Gin & Tonic 20 cl	€ 24	
Gin Bombay East 8 cl, tonic, lime		
Grey Goose Fizz 12 cl	€ 24	
Grey Goose Vodka 6 cl, gomme syrup, lime juice		
Frozen Margarita 20 cl	€ 24	€ 28
Tequila 7 cl, Cointrau 1 cl, lemon juice		
Mojito (Red Berry/Mango/Passion Fruit) 20 cl	€ 24	€ 28
Rum 8 cl, sugar, fresh mint, lime, Angostura Bitters, soda		
Pina Colada 20 cl	€ 24	
Rum 8 cl, coconut cream, pineapple juice		
Sex on the Beach 20 cl	€ 24	€ 28
Vodka 4 cl, Chambord 1 cl, Midori 1 cl, pineapple juice, cranberry juice		
Le Majestic Sangria for 2 people 52 cl	€ 35	
Pas du Moine rosé 40 cl, St Germain 12 cl, white peach, strawberry, lime, basil		

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

« MOCKTAILS »

Pocahontas 24 cl	2 TOKENS	€ 10
Strawberry, raspberry, exotic fruit		
Tarzan 24 cl	2 TOKENS	€ 10
Passion fruit, coconut		
Bambi 24 cl	2 TOKENS	€ 10
Orange, banana, strawberry		
Mulan 24 cl	2 TOKENS	€ 10
Banana, mango, pineapple, vanilla ice-cream		



« SODAS »

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	€ 8,50	€ 2*
Orangina, Seven Up	€ 8,50	€ 2*
Red Bull	€ 9	€ 4*
Schweppes Indian Tonic, Ginger Ale	€ 8,50	€ 4*
Old Jamaican Ginger Beer	€ 8,50	€ 4*

* As a mixer



« ALAIN MILLIAT JUICES »

Tomato, Orange, Apricot, Cox Apple 33 cl	€ 13
---	------

« HOT DRINKS »

Espresso, decaffeinated	€ 6
Double espresso	€ 10
Coffee with milk	€ 10
Latte	€ 10
Cappuccino	€ 10
Hot chocolate	€ 10

We are keeping at your disposal our teas and herbal teas menu.



« DIGESTIVE LIQUEURS »

CALVADOS 6 cl	
Château du Breuil (12 years old)	€ 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	
Mette Poire Williams	€ 21
Nonino Friulana Grappa	€ 23
LIQUEURS 6 cl	
Bailey's	€ 19
Get 27	€ 19
Louis-Alexandre Grand Marnier	€ 19
Limoncello	€ 19
Jägermeister	€ 19
Patron XO	€ 25
« Molinari » Sambuca	€ 19



LES TABLES
BARRIÈRE

