

**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**

## « ON OUVRE LE BAL ! »

### « TO GET THE BALL ROLLING »

<b>Salade César</b> .....	22 €
Poulet, œufs, anchois, croûtons Caesar Salad, chicken, eggs, anchovies, croutons	
<b>Soupe de poisson de roche de la Méditerranée</b> .....	22 €
Frito de pommes de terre à la rouille Mediterranean rock fish soup, fried potatoes with rust sauce	
 <b>Burrata Crémeuse</b> .....	24 €
Figues fraîches marinées, betterave cuite en croûte de sel, pistache, basilic, zestes d'oranges et pousses de roquette Creamy Burrata, fresh marinated figs, salt-crusted cooked beet, pistachio, basil, orange zest and arugula shoots	
 <b>Salade de Mini Betteraves</b> .....	20 €
Vinaigrette échalotes citron, noisettes, radis et huile de coriandre Mini beet salad, shallot-lemon vinaigrette, hazelnuts, radishes and coriander oil	



## « CÔTÉ MER »

### « FISH SIDE »

<b>Poulpe grillé alla Luciana, Pain grillé au feu de bois</b> .....	32 €
Grilled octopus "Luciana" style, with bread grilled on the wood fire	
<b>Pageot grillé sur la Braise</b> .....	28 €
Mousseline de fenouil et fenouil braisé, sauce béarnaise à la réglisse Grilled Pageot sur la Braise, fennel mousseline and braised fennel, liquorice sauce béarnaise	
<b>Bouillabaisse au filet de poisson du jour grillé poché</b> .....	34 €
Légumes de saison, accompagnements et pain grillé Poached grilled fish fillet bouillabaisse seasonal vegetables, side dishes and toasted bread	



## « CÔTÉ TERRE »

### « MEAT SIDE »

<b>Daube de Veau</b> .....	25 €
Citron, câpres et estragon, écrasé de pommes de terre au pistou Veal stew with lemon, capers and tarragon, pesto potato mousseline	
<b>Ojo de Bife</b> .....	37 €
Sauce balsamique au poivre et romarin Ojo de Bife, Balsamic sauce with pepper and rosemary	
<b>Burger de Boeuf Charolais français, frites de pommes de terre</b> .....	28 €
Tomates fumées, oignons rouges, mayonnaise au piment Aji jaune, cornichons French Charolais beef burger, french fries, Smoked tomatoes, red onions, Aji yellow pepper mayonnaise, pickles	

## « FORMULE DU MIDI »

### PLAT, DESSERT, CAFÉ 33€

Main course, dessert, coffee

La suggestion du jour du chef

Chef's dish of the day

—  
Dessert du jour

Dessert of the day



## « ACCOMPAGNEMENTS »


### « SIDE DISHES »

<b>Pommes de terre écrasées,</b> Pignons de pins, pickles d'oignons rouges, jalapeños .....	7 €
Mashed potatoes, pine nuts, pickled red onions, jalapenos	
<b>Frites de pommes de terre</b> .....	7 €
Potato fries	
<b>Mixte de salade aux herbes</b> .....	7 €
Mixed salad with herbs	
<b>Poêlée de légumes de saison</b> .....	7 €
Seasonal vegetables	
<b>Écrasé de pommes de terre à la truffe</b> .....	15 €
Mashed potatoes with truffles	



## « LE COIN DES PÂTES »

### « PASTA CORNER »

 <b>Garganelli à la truffe</b> .....	34 €
Crème au parmesan, jaune d'oeuf, noisettes du Piémont Garganelli with truffle, parmesan cream, egg yolk, Piedmont hazelnuts	
<b>Linguine au Pistou</b> Petits calamars, olives, parmesan .....	26 €
Linguine with Pesto Calamari, olive, parmesan	

Nos viandes ont pour origine garantie la France, l'Irlande, l'Espagne et l'Argentine.  
Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.  
Produits allergènes - consultez l'information disponible à l'accueil.

## « DOUCEURS SUCRÉES »

### « SWEET TREATS »

<b>Délice Citron de Menton</b> et Miel de Provence .....	9 €
Menton Lemon and Provence Honey Delight	
<b>Amandine</b> duo poire et chocolat .....	9 €
Amandine with pears and chocolate	
<b>Tarte Tatin tiède</b> sauce caramel au cidre, glace vanille .....	9 €
Warm Tatin pie caramel with cider sauce, vanilla ice cream	
<b>Glaces et Sorbets de Papilla</b> Artisan glacier Châteauneuf-Grasse ..... La boule /scoop	4 €
Glace : Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café, Pistache, Yaourt	
Sorbet : Mangue, Citron, Fraise, Noix de coco, Agrumes, Poire Williams	
Papilla Ice Creams and Sorbets, Artisanal ice cream maker Châteauneuf-Grasse	
Ice creams: Vanilla, Chocolate, Salted Butter Caramel, Coffee, Pistachio, Yoghurt	
Sorbets: Mango, Lemon, Strawberry, Coconut, Citrus, Williams Pear	



## « SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

### « TEA & HERBAL TEA SELECTION »

#### BY MARIAGES FRÈRES

<b>Thés Noirs et Aromatisés</b> by Mariages Frères Black teas .....	8 €
Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French Breakfast Tea, Sultane, Marco Polo	
<b>Thés Verts</b> by Mariages Frères Green Teas .....	8 €
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	
<b>Infusions</b> by Mariages Frères Herbal Teas .....	8 €
Verbena Citriodora, Tilia Argentea, Chamomilla, Rouge bourbon	



## « BOISSONS CHAUDES »

### « HOT BEVERAGES »

<b>Café expresso, décaféiné</b> Espresso coffee, decaffeinated .....	6 €
<b>Café expresso double</b> Double Espresso .....	8 €
<b>Café au lait</b> Coffee with milk .....	8 €
<b>Café latte</b> Latte .....	8 €
<b>Cappuccino</b> .....	8 €
<b>Chocolat chaud</b> Chocolate .....	8 €
<b>Vin chaud</b> Mulled wine .....	12 €

## « VINS ET CHAMPAGNES »

« WINE AND CHAMPAGNE »

<b>LES CHAMPAGNES À LA COUPE</b> CHAMPAGNES BY THE GLASS	15cl
<b>AOC Champagne</b> Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc .....	<b>18 €</b>
<b>AOC Champagne</b> Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé .....	<b>20 €</b>

<b>LES VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS</b>	15cl
--	------

### NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS AOP / AOP WHITE WINES SELECTION

<b>Sancerre</b> Joseph Mellot « Les Collinettes » .....	<b>12 €</b>
<b>Côtes de Provence</b> Château La Gordonne La Chapelle .....	<b>14 €</b>

### NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS AOP / AOP ROSE WINES SELECTION

<b>Côtes de Provence</b> Gassier « Le Pas du Moine » .....	<b>12 €</b>
<b>Côtes de Provence</b> Château St Marguerite « Cuvée Fantastique » .....	<b>15 €</b>
<b>Côtes de Provence</b> Château Minuty « Rose & Or » .....	<b>17 €</b>

### NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES AOP / AOP RED WINES SELECTION

<b>Côtes de Provence</b> Minuty Prestige .....	<b>13 €</b>
<b>Crozes Hermitage</b> Cuvée L - Laurent Combier .....	<b>15 €</b>

<b>CHAMPAGNES BLANCS AOP / AOP WHITE CHAMPAGNES</b>	75cl	150cl	300cl
<b>Champagne</b> Veuve Clicquot Ponsardin	<b>145 €</b>	<b>290 €</b>	
<b>Champagne</b> Pommery Brut Royal Ⓜ	<b>220 €</b>		
<b>Champagne</b> Veuve Clicquot « Grande Dame » Blanc	<b>290 €</b>		
<b>Champagne</b> Dom Pérignon	<b>460 €</b>		

### CHAMPAGNES ROSÉ AOP / AOP ROSÉ CHAMPAGNES

<b>Champagne</b> Veuve Clicquot Ponsardin	<b>165 €</b>
<b>Champagne</b> Pommery « Apanage »	<b>220 €</b>
<b>Champagne</b> Laurent Perrier Ⓜ	<b>480 €</b>

### VIN ROSÉ AOP / AOP ROSÉ WINES

<b>AOC Côtes de Provence</b> Château Saint-Maur « Saint M »	<b>48 €</b>		
<b>AOC Côtes de Provence</b> Château Gassier « Le Pas du Moine »	<b>58 €</b>	<b>120 €</b>	
<b>AOC Côtes de Provence</b> Whispering Angel Ⓜ	<b>80 €</b>		
<b>Côtes de Provence</b> Château St Marguerite « Cuvée Fantastique »	<b>85 €</b>		
<b>Côtes de Provence</b> Château Gassier « 946 »	<b>90 €</b>		
<b>AOC Côtes de Provence</b> Château Minuty « Rose & Or »	<b>90 €</b>	<b>180 €</b>	<b>430 €</b>
<b>AOC Bandol</b> Domaine de Terrebrune	<b>90 €</b>		
<b>AOC Côtes de Provence</b> Château Gassier « 946 »	<b>90 €</b>		
<b>AOC Côtes de Provence</b> Minuty « 281 »	<b>140 €</b>	<b>280 €</b>	<b>595 €</b>
<b>AOC Côtes de Provence</b> La vie en Rose Ⓜ	<b>145 €</b>		

### VIN BLANC AOP / AOP WHITE WINES

<b>AOC Côtes de Provence</b> Château Saint-Maur « Saint M »	<b>48 €</b>
<b>AOC Côtes de Provence</b> Château la Gordonne « La Chapelle »	<b>65 €</b>
<b>Moneda Argentina</b> Bodega Chardonnay Catena Zapata	<b>70 €</b>
<b>Sancerre</b> Joseph Mellot Les Collinettes»	<b>75 €</b>
<b>AOC Bandol</b> Domaine de Terrebrune	<b>85 €</b>
<b>Côtes de Provence</b> Château Gassier « 946 »	<b>105 €</b>
<b>Pouilly Fumé</b> « Baron de L » Château de Nozet	<b>220 €</b>

### VIN ROUGE AOP / AOP RED WINES

<b>AOC Côtes de Provence</b> Château Saint-Maur « Saint M »	<b>48 €</b>
<b>Côtes de Provence</b> Château la Gordonne « La Chapelle »	<b>65 €</b>
<b>Sancerre</b> Joseph Mellot «Les Collinettes»	<b>75 €</b>
<b>Mendoza Argentina</b> Bodega Catena Zapata Malbec	<b>80 €</b>
<b>Péssac-Léognan</b> Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion	<b>95 €</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> Clos de L'Oratoire des Papes	<b>130 €</b>
<b>Tanya Halel</b> Cabernet Sauvignon Ⓜ	<b>210 €</b>

## « ALCOOLS »

### « ALCOHOLS »

#### ANISÉS Anisette 4cl

Ricard .....	11 €
Henri Bardouin .....	14 €
Pastis 51 .....	11 €

#### BITTER / VERMOUTH / POMMEAU 8cl

Campari .....	14 €
Dolin Rouge .....	14 €
Noilly Prat Dry .....	14 €
30&40 .....	14 €
Aperol .....	14 €
Martini Bianco .....	14 €

#### PORTO 8cl

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

#### GIN 6cl

Beefeater 24 Angleterre .....	19 €
Hendrick's Ecosse .....	24 €
Gin Paradiso by Emanuele Balestra France .....	21 €
Monkey 47 Allemagne .....	26 €

#### VODKA 6cl

Absolut Elyx Suède .....	22 €
Beluga Noble Russie .....	30 €
Grey Goose France .....	25 €

#### RHUM 6cl

Havana 7 ans Cuba .....	26 €
Havana 3 ans Cuba .....	21 €
Zacapa 23 years Guatemala .....	30 €
Bacardi 8 ans .....	27 €

#### TEQUILA 6cl

Avion Silver .....	22 €
Don Julio 1942 .....	90 €
Avion Reposado .....	28 €
Avion Cristalino .....	45 €

#### WHISKIES 6cl

Chivas 12 ans Ecosse .....	21 €
Johnnie Walker Black Label Ecosse .....	21 €
Glenfiddich 12 ans Ecosse .....	21 €
Craigellachie 13 ans Ecosse .....	60 €
Talisker 10 ans Ecosse .....	19 €
Lagavulin 16 years Ecosse .....	21 €
Bulleit Bourbon U.S.A .....	24 €
Bulleit Rye U.S.A .....	26 €
Jack Daniel's U.S.A .....	21 €
Jameson Irish Whiskey Irlande .....	19 €

## « BIÈRES »

### « BEERS »

<b>Pression Heineken</b> 33cl .....	10 €
<b>La Blanche du Majestic by Emanuele Balestra</b> White 33cl .....	12 €
<b>Corona</b> 33cl .....	12 €
<b>Leffe Blonde</b> Blond 33cl .....	12 €
<b>Leffe Brune</b> Brown 33cl .....	12 €
<b>Hoegaarden Blanche</b> White 33cl .....	12 €
<b>Blue Coast Brewing IPA</b> 33cl .....	12 €

### BIÈRE SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE BEERS

<b>Heineken 0.0</b> 33cl.....	8 €
-------------------------------	-----



## « COCKTAILS »

<b>Blanche du Majestic</b> 22cl .....	16 €
Bière Blanche du Majestic 20cl, jus de Pamplemousse, jus de Cranberry Hoegaarden White beer 20cl, grapefruit juice, cranberry juice	
<b>Chichibirra</b> 22cl.....	16 €
Vin blanc "La Chapelle" 5cl, Limoncello 4cl, Ginger Beer, parfum Géranium Rosat White wine 5cl, Limoncello 2cl, Ginger Beer, Geranium Rosat perfume	
<b>Cucumber Mule</b> 22cl.....	16 €
Vodka Absolut Blue 6cl, sirop de Concombre Monin, jus de Citron Vert, Ginger Beer 12cl Vodka Absolut Blue 6cl, Cucumber Monin syrup, fresh Lime juice, Ginger Beer 12cl	
<b>Golden Hour</b> 22cl .....	16 €
Tequila Altos Reposado 4cl, liqueur Saint-Germain 4cl, Sirop de Vanille Monin, London Essence Pamplemousse Pétillant Altos Reposado Tequila, Saint-Germain liqueur, Vanilla Monin syrup, London Essence Sparkling Grapefruit	
<b>Espresso Martini</b> 15cl .....	16 €
Vodka 4cl, Kahlua 2cl, Espresso, sirop de Vanille Monin, Orange Bitter Vodka Absolut Elyx 4cl, Kahlua 2cl, Espresso coffee, Vanilla Monin syrup, Orange Bitter	
<b>Sangria BFire</b> 50cl .....	32 €
Liqueur Italicus 8cl, Vin Rosé "Le Pas Du Moine" 40cl, Pêches, Fraises, Framboises, arôme Basilic Italicus liqueur 8cl, Rosé Wine "Le Pas Du Moine" 40cl, Peaches, Strawberries, Raspberries, Basil aroma	



## « MOCKTAILS »

<b>Blueberry Beach</b> 24cl.....	12 €
Sirop de Sucre, Jus de Citron Vert, Purée de Myrtilles, Ginger Ale 10cl, Menthe Fraîche Sugar syrup, Lime juice, Blueberry purée, Ginger Ale 10cl, Fresh Mint	
<b>B Detox</b> 24cl.....	12 €
Mix de Fruits Frais Fresh Fruit mix	
<b>Saveur du Verger</b> 24cl .....	12 €
Pêche, Orange, Ananas Peach, Orange, Pineapple	

## « SODAS »

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl .....	8 €
Orangina, Seven Up 33cl .....	8 €
Red Bull 25cl .....	8 €
London Essence 20cl .....	8 €
Tonic, Pamplemousse, Ginger Ale, Ginger Beer	



## « LES EAUX »

### « WATERS »

	75cl
Evian .....	10 €
Vittel .....	10 €
San Pellegrino .....	10 €
Perrier 33cl .....	8 €



Notre offre vous est proposée de 12h à 15h. La plage est ouverte de 10h à 18h. Prix net en TTC euros, service compris. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes sont d'origine Française, Anglaise et Italienne. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

We are open daily from 12pm to 3pm. The beach is open from 10am to 6pm. Net prices, service included. We don't accept cheques. Allergen products: consult the information available at the reception of the restaurant. Our meats are of French origin, English and Italian. In order to inform our clients as well as possible, we keep the documents available to attest to the traceability of our meat. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.