



**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**

## « ON OUVRE LE BAL ! »

<b>Salade César</b> .....	29 €
Iceberg croquante, chapelure de pain et citron, poulet grillé au feu de bois	
<b>Burrata Di Puglia</b> .....	26 €
Salade de fèves et petits pois, pickles d'oignons blancs et guanciaie vinaigrette câpres menthe et citron	
<b>Salade Riviera</b> .....	28 €
Artichauts, thon, tomates, concombres, sucrose, olives noires et céleri	
<b>🍷 Buddha Bowl</b> .....	29 €
Hamashi aux épices, avocat, concombre, bubu Arare	
<b>Aguachile de gamberoni rossi</b> .....	58 €
Concombre, pomme verte, citron vert	
<b>Ceviche de daurade</b> .....	24 €
Leche de tigre, maïs Cancha, oignons rouges, céleri, piment, coriandre	



## « CÔTÉ MER »

<b>Pêche du jour sauvage locale, grillée au feu de bois (au 100g)</b> .....	17 €
<b>Grosses gambas au feu de bois</b>	
Noix de macadamia torréfiées, guacamole au citron et herbes .....	52 €
<b>Poulpe grillé à la "Luciana" pain grillé au feu de bois.</b> .....	36 €
<b>Filet de sébaste sur la braise</b> .....	39 €
Sauce vierge au jus de coquillages, tomate, citron vert, courgette, pistache, coriandre de Sicile, olive	



## « CÔTÉ TERRE »

<b>Coquelet grillé au poivre doux</b> Huile d'olive citron, fleur de thym .....	39 €
<b>Picanha grillée sur la braise</b> Sauce pico de gallo .....	42 €
<b>Quasi de veau sur la braise</b> Sauce mojo rojo .....	34 €
<b>Tartare de bœuf</b> .....	34 €
Echalotes, ciboulette, câpres, pickles oignons gelots, frites de patates douces, guacamole citron vert, piment, gingembre	

## « FORMULE DU MIDI »

### PLAT, DESSERT, CAFÉ 39€

hors week-end, jours fériés et congrès

#### 1 plat / 1 dessert au choix :

Salade César

Filet de sébaste sur la braise

1/2 Coquelet grillé au poivre doux

Linguine aux courgettes grillées

Tiramisu classique

Délice citron de Menton et miel de Provence

Crèmeux chaud Manjari 64%, parfait glacé grué de cacao  
et pointe de fleur de sel



## « ACCOMPAGNEMENT »

<b>Pommes de terre écrasées,</b> pignons de pins, pickles d'oignons rouges, jalapeños .....	8 €
<b>Frites de pommes de terre</b> .....	8 €
<b>Frites de patates douces</b> .....	8 €
<b>Guacamole au citron</b> .....	8 €
<b>Asperges vertes de Provence à l'ail des ours</b> .....	8 €
<b>Cocotte de petits pois,</b> fèves, carottes, pommes de terre grenailles, oignons nouveaux, basilic .....	8 €
<b>Mixte de salade aux herbes, échalotes, ail nouveau</b> .....	8 €
<b>Écrasé de pommes de terre à la truffe</b> .....	21 €

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.

## « LE COIN DES PÂTES »

- **Rigatoni** sauce "cacio e pepe" ..... 24 €
- **Linguine** aux courgettes grillées, pesto et pistaches torréfiées ..... 25 €
- **Penne à la truffe**, crème au parmesan, jaune d'oeuf, noisettes du Piémont ..... 48 €



## « PIZZA »

UNIQUEMENT LES SAMEDIS ET DIMANCHES

- **Margherita** ..... 34 €  
Tomate, mozzarella, basilic
- Costeria** ..... 38 €  
Gambas, palourdes, moules, calamars, poulpes, mozzarella, tomates, ail, câpres, citron confit
- **Aubergine** ..... 34 €  
Tomate, mozzarella, aubergines, oignons rouges, poivrons, basilic, persil, ail, origan.
- Calabrese** ..... 36 €  
Saucisse nduja, chili, tomate, poivrons verts, poivrons rouges, oignons rouge, fior di latte, pecorino, huile de chili
- **Truffe noire** ..... 59 €  
Fontina, champignons blancs, jaune d'œuf



## « LES SANDWICHS »

- Club sandwich** ..... 34 €  
Laitue, mayonnaise, tomate, œuf dur, filet de volaille grillé au feu de bois
- Burger bœuf** ..... 36 €  
Tomates fumées, oignons rouges, mayonnaise au piment Aji jaune zestes de citron, cornichons
- Pan riviera** ..... 32 €  
Artichauts, thon, œuf, tomates, concombres, sucrose, olives noires et céleri

## « DOUCEURS SUCRÉES »

🔥 Tiramisu classique .....	14 €
Café gourmand .....	16 €
Assiette de fruits de saison .....	32 €
Plateau de fruits de saison .....	64 €
Délice citron de Menton et miel de Provence .....	14 €
Crèmeux chaud Manjari 64%, parfait glacé grué de cacao et pointe de fleur de sel .....	14 €
<b>Glaces et sorbets</b> .....	La boule 5 €
Parfums glace : café, caramel au beurre salé, chocolat noir yaourt des Alpes, pistache de Bronte, noisette du Piémont, vanille de Madagascar	servi en pot ou cornet
Parfums sorbet : citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue, agrumes	



## « SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

BY MARIAGES FRÈRES

<b>Thés Noirs et Aromatisés by Mariages Frères</b> .....	11 €
Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	
<b>Thés Verts by Mariages Frères</b> .....	11 €
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	
<b>Infusions by Mariages Frères</b> .....	11 €
Verbena Citriodora, Tilia Argentea, Chamomilla, Rouge bourbon	



## « BOISSONS CHAUDES »



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


## « VINS ET CHAMPAGNES »


<b>LES CHAMPAGNES À LA COUPE</b> 15cl	
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc .....	26 €
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé .....	28 €
<b>LES VINS AU VERRE</b> 15cl	
NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS	
AOP Sancerre Joseph Mellot «Les Collinettes» .....	15 €
AOP Côtes de Provence Chapelle la Gordonne .....	18 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS	
AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine » .....	15 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rose & Or » .....	18 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES	
AOP Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combier .....	16 €
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige .....	14 €

<b>CHAMPAGNES BLANCS</b>	75cl	150cl
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin .....	145 €	290 €
AOC Champagne Veuve Clicquot « Grande Dame » Blanc .....	290 €	
AOC Champagne Pommery Brut Royal ® .....	220 €	

<b>CHAMPAGNES ROSÉ</b>	
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin .....	175 €
AOC Champagne Pommery « Apanage » .....	250 €
AOP Champagne Laurent Perrier ® .....	550 €

<b>VIN ROSÉ</b>		
 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » .....	60 €	
 AOC Côtes de Provence Pas du Moine .....	65 €	130 €
AOC Côtes de Provence Whispering Angel .....	80 €	
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or » .....	90 €	180 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune .....	90 €	
AOP Côtes de Provence Minuty « 281 » .....	140 €	220 €
AOC Côtes de Provence Château Roubine ® .....	145 €	

<b>VIN BLANC</b>	
 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » .....	60 €
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle » .....	70 €
Moneda Argentina Bodega Chardonnay Catena Zapata .....	80 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune .....	90 €
AOP Côtes de Provence Gassier « 946 » .....	105 €
AOP Sancerre Pascal Jolivet « Les Caillottes » .....	100 €
AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet .....	220 €

<b>VIN ROUGE</b>	
 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » .....	60 €
AOP Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle » .....	75 €
AOP Joseph Mellot Sancerre «Les Collinettes» .....	75 €
Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Malbec .....	80 €
AOP Pessac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion .....	95 €
AOP Châteauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes .....	130 €
Tanya Halel Cabernet Sauvignon ® .....	210 €

## « ALCOOLS »

### ANISÉS 4cl

Ricard .....	11 €
Henri Bardouin .....	14 €

### BITTER / VERMOUTH / POMMEAU 8cl

Campari .....	14 €
Carpano « Antica Formula » .....	14 €
Martini Rosso, Bianco, Dry .....	14 €
3O&4O .....	14 €

### PORTO 8cl

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

### GIN 6cl

Beefeater 24 Angleterre .....	19 €
Hendrick's Ecosse .....	24 €
Gin Paradiso .....	21 €

### VODKA 6cl

Absolut Elyx Suède .....	22 €
Beluga Noble Russie .....	30 €

### RHUM 6cl

Havana 7 ans Cuba .....	19 €
Havana 4 ans Cuba .....	21 €
Zacapa 23 years Guatemala .....	30 €

### TEQUILA 6cl

Altos Plata .....	22 €
Altos Reposado .....	25 €
Avion Silver .....	22 €

### WHISKIES 6cl

Chivas 12 ans Ecosse .....	21 €
William Lawson's Ecosse .....	19 €
Bulleit Bourbon U.S.A .....	24 €
Jack Daniel's USA .....	21 €
Lagavulin 16 years Ecosse .....	21 €

## « BIÈRES »

<b>Pression Heineken</b> Pays-Bas 33cl .....	14 €
<b>Corona</b> Mexique 33,5cl .....	14 €
<b>La Blanche du Majestic by Emanuele Balestra</b> France 33cl .....	14 €
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>	
<b>Heineken O.O</b> Pays-Bas 33cl .....	10 €



## « COCKTAILS »

<b>B Margarita</b> 15cl.....	16 €
Tequila 4cl, Triple Sec 2cl, citron vert, jalapeño, coriandre	
<b>Select Fizz</b> 15cl.....	16 €
Select 6cl, sirop de concombre, citron vert, Triple Sec 2cl, Perrier	
<b>Bloody Mauro</b> 15cl.....	16 €
Mezcal 4cl, Tío Pepe 2cl, jus de citron, jus de tomate, tabasco, sel au céleri, sauce anglaise	
<b>Conbava Spritz</b> 15cl .....	16 €
Prosecco 7cl, Triple Sec Blanc 3cl, Extraction Conbava, Perrier	
<b>Chichibirra</b> 15cl .....	16 €
Vin blanc 5cl, limoncello 2cl, ginger beer, Géranium Rosat	
<b>Espresso Martini</b> 15cl .....	16 €
Vodka 4cl, Kahlua 2cl, espresso, sirop de vanille, orange bitter	



## « COCKTAILS SANS ALCOOL »

<b>Smoothie</b> 24cl.....	14 €
Pêche, Pomme, yaourt	
<b>B Detox</b> 24cl.....	14 €
Mix de Fruits Frais	
<b>Saveur du Verger</b> 24cl .....	14 €
Pêche, Orange, Ananas	



## « LES EAUX »

	75cl
Evian .....	10 €
San Pellegrino .....	10 €



## « SODAS »

Coca-Cola, Coca-Cola Zero .....	10 €
Orangina, Seven Up .....	10 €
Red Bull .....	10 €
Schweppes Indian Tonic, Ginger Ale .....	10 €
Ginger Beer .....	10 €
Perrier .....	8,50 €



Notre offre vous est proposée de 12h à 15h. La plage est ouverte de 10h à 18h.

Prix net en TTC euros, service compris.

Carte mise en place le vendredi 21 avril 2023

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.