



**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 , anchois	
<b>Burrata Di Puglia</b> .....	26 €
Salade de courgettes violons et abricots marinés au thym, pistaches torréfiées, vinaigrette au miel	
<b>Salade Riviera</b> .....	28 €
Artichauts, thon, anchois, oeufs, poivrons, tomates, concombres, sucrose, olives noires et céleri	
<b>Buddha Bowl</b> .....	29 €
Hamashi aux épices, avocat, concombres, panko frit	
<b>Pastèque cuite sur la braise</b> .....	22 €
Marinée à la coriandre, romarin, thym, gingembre cuit sur la braise, huile d'olive citron	
<b>Ceviche de poulpe</b> .....	28 €
Concombres, pastèque, katsuobushi, oignons rouges, navet noir mariné, leche de tigre, citron vert, coriandre	
<b>Ceviche de daurade péruvien</b> .....	26 €
Leche de tigre aux agrumes, maïs cancha, oignons rouges, céleri, piment, coriandre	
<b>Tiradito de sériole</b> .....	32 €
Baby tomates noires, rouges et jaunes, chimichurri, sauce au basilic	



## « 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"</b> Pain grillé au feu de bois .....	36 €
<b>Filet de sébaste sur la braise</b> .....	42 €
Sauce vierge au jus de coquillages, tomates, citron vert, courgettes, pistaches, coriandre de Sicile, olives	



## « CÔTÉ TERRE »




<b>Coquelet grillé au poivre doux</b> .....	42 €
Huile d'olive citron, fleur de thym	
<b>Ojo de Bife grillé sur la braise</b> .....	44 €
Sauce pico de gallo	
<b>Quasi de veau sur la braise</b> .....	36 €
Sauce mojo rojo	
<b>Tartare de bœuf</b> .....	34 €
Echalotes, ciboulette, câpres, pickles d' oignons grelots, frites de patates douces, piment, gingembre	
<b>Côtelettes d'agneau au feu de bois</b> .....	42 €
Jus aux olives	

## « ACCOMPAGNEMENTS »

<b>Pommes de terre écrasées,</b> pignons de pins, pickles d'oignons rouges, jalapeños .....	9 €
<b>Frites de pommes de terre</b> .....	9 €
<b>Frites de patates douces</b> .....	9 €
<b>Haricots verts sautés , pêches blanches, oseille</b> .....	9 €
<b>Cocotte de courgettes,</b> trompettes, pousses d'épinards étuvées au basilic, pignons de pins .....	9 €
<b>Mixte de salade aux herbes, échalotes, ail nouveau</b> .....	9 €
<b>Écrasé de pommes de terre à la truffe</b> .....	21 €



## « LE COIN DES PÂTES »

 <b>Rigatoni</b> aux courgettes grillées, pesto et pistaches torréfiées .....	25 €
 <b>Linguine</b> à l' "Arrabbiata", pecorino râpé .....	26 €
 <b>Penne à la truffe</b> , crème au parmesan, jaune d'oeuf, noisettes du Piémont .....	48 €

Produits allergènes: consultez les informations disponibles à l'accueil du restaurant.  
Nos viandes sont d'origine Française et Anglaise. 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.

## « PIZZA »

- **Margherita** ..... 34 €  
Tomate, mozzarella, basilic
- Costeria** ..... 38 €  
Tomate, gambas, palourdes, moules, calamars, poulpes, mozzarella, 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 rouges, mozzarella fior di latte, pecorino, huile de chili
- **Truffe noire** ..... 59 €  
Fontina, champignons blancs, jaune d'œuf



## « LES SANDWICHS »

- Burger bœuf** ..... 38 €  
Tomates fumées, oignons rouges, mayonnaise au piment Aji jaune zestes de citron, cornichons
- Ⓥ **Pan riviera** ..... 26 €  
Artichauts, tomates, concombres, sucrine, olives noires et céleri
- Lomito** ..... 34 €  
Pastrami, tomates, oeuf, mayonnaise, oignons nouveaux



## « DOUCEURS SUCRÉES »

- ◆◆ **Tiramisu classique** imbibé au café ..... 14 €
- Profiterole glacée au chocolat noir**, sauce dulce de leche ..... 14 €
- Pavlova à la pêche**, citron vert et tuile au miel ..... 14 €
- Café gourmand** ..... 16 €
- Assiette de fruits de saison** ..... 32 €
- Plateau de fruits de saison** ..... 64 €
- Glaces et sorbets de Papilla, Artisan glacier Châteauneuf-Grasse** ..... La boule 5 €  
Parfums glace : café, caramel au beurre salé, chocolat noir ..... servi en pot ou cornet  
yaourt des Alpes, pistache de Bronte, noisette du Piémont, vanille de Madagascar  
Parfums sorbet : citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue, litchi, pêche blanche, citron-basilic

## « LES BALLETS DES GLACES »

PAPILLA, ARTISAN GLACIER CHÂTEAUNEUF-GRASSE

<b>Affogato al caffè</b> .....	16 €
Glace au café, granité café, crème chantilly au mascarpone, spéculoos, café expresso, meringue au café	
<b>Cookies</b> .....	16 €
Glace au chocolat noir, noisette du Piémont et vanille de Madagascar, éclat de cookies, caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés et crème chantilly	
<b>Fraise et basilic</b> .....	16 €
Sorbet au citron et basilic, sorbet à la fraise, surmontée de crème chantilly, morceaux de fraises fraîches et coulis de fruits rouges	
<b>Tropical</b> .....	16 €
Sorbet à la mangue, sorbet au litchi servi avec une brunoise de fruits exotiques épicée, copeaux de noix de coco et crème chantilly	



## « 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 »

<b>Café expresso, décaféiné</b> .....	8 €
<b>Café expresso double</b> .....	10 €
<b>Café au lait</b> .....	10 €
<b>Café latte</b> .....	10 €
<b>Cappuccino</b> .....	10 €
<b>Chocolat chaud</b> .....	10 €

## « VINS ET CHAMPAGNES »

### LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15cl

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc .....	26 €
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé .....	28 €

### LES VINS AU VERRE 15cl

#### NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS

AOP Sancerre Joseph Mellot «Les Collinettes».....	15 €
AOP Côtes de Provence Château La Gordonne La Chapelle .....	18 €

#### NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence Château Gassier « Le Pas du Moine » .....	15 €
AOP Côtes de Provence Château St Marguerite « Cuvée Fantastique » .....	17 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rose & Or » .....	18 €

#### NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

AOP Côtes de Provence Minuty Prestige .....	14 €
AOP Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combier .....	16 €



### CHAMPAGNES BLANCS

	75cl	150cl	300cl
AOP Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	145 €	290 €	
AOP Champagne Pommery Brut Royal ®	220 €		
AOP Champagne Veuve Clicquot « Grande Dame » Blanc 2021	290 €		
AOP Champagne Dom Pérignon 2012	495 €		


### CHAMPAGNES ROSÉ

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	175 €
AOC Champagne Pommery « Apanage »	250 €
AOP Champagne Laurent Perrier ®	550 €


### VINS ROSÉ

 AOC Côtes de Provence Dom. des Aspras « Les trois frères »	60 €		
 AOC Côtes de Provence Château Gassier « Le Pas du Moine »	65 €	130 €	
AOC Côtes de Provence Whispering Angel	80 €		
AOP Côtes de Provence Château St Marguerite "Cuvée Fantastique"	85 €		
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rose & Or »	90 €	180 €	430 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune	90 €		
AOP Côtes de Provence Minuty « 281 »	140 €	220 €	595 €
AOC Côtes de Provence Château Roubine ®	145 €		

### VINS BLANCS

 AOC Côtes de Provence Dom. 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 Sancerre Joseph Mellot «Les Collinettes» 2022	100 €
AOP Côtes de Provence Château Gassier « 946 »	105 €
AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet	220 €

### VINS ROUGES

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

® Produit casher

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

## « ALCOOLS »

### ANISÉS 4cl

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

### BITTER / VERMOUTH / POMMEAU 8cl

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

### PORTO 8cl

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

### GIN 6cl

Beefeater 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 3 ans Cuba .....	21 €
Zacapa 23 years Guatemala .....	30 €

### TEQUILA 6cl

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

### 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> 33cl .....	14 €
<b>Corona</b> 33cl .....	14 €
<b>Leffe Blonde</b> 33cl .....	14 €
<b>Leffe Brune</b> 33cl .....	14 €
<b>Hoegaarden Blanche</b> 33cl .....	14 €
<b>Blue Coast Brewing IPA</b> 33cl .....	14 €
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>	
<b>Heineken 0.0</b> 33cl.....	10 €



## « COCKTAILS »

<b>Blanche du Majestic</b> 22cl .....	22 €
Bière Hoegaarden Blanche 20cl, jus de pamplemousse, jus de cranberry	
<b>B Frozen</b> 15cl.....	22 €
Tequila Avion Silver 4cl, Triple Sec Grand Mont 2cl, citron vert, Cordial sauge, poudre de cardamome	
<b>B Jasmin</b> 15cl.....	22 €
Vodka Absolute Blue 5cl, arôme jasmin, jus de citron vert, ginger ale	
<b>B Saffron</b> 15cl.....	22 €
Gin Beefeater 5cl, Cordial safran, eau pétillante, jus de citron jaune, miel du Majestic	
<b>Chichibirra</b> 22cl .....	22 €
Vin blanc "La Chapelle" 5cl, limoncello 4cl, ginger beer, parfum Géranium Rosat	
<b>Espresso Martini</b> 15cl .....	22 €
Vodka 4cl, Kahlua 2cl, espresso, sirop de vanille, orange bitter	
<b>Sangria B Fire</b> 50cl .....	35 €
Liqueur Italicus 8cl, vin rosé "Le Pas Du Moine" 40cl, pêches, fraises, framboises, arôme basilic	



## « MOCKTAILS »

<b>Smooth Sea</b> 24cl .....	16 €
Pêche, Pomme, yaourt	
<b>B Detox</b> 24cl.....	16 €
Mix de Fruits Frais	
<b>Saveur du Verger</b> 24cl .....	16 €
Pêche, Orange, Ananas	



## « LES EAUX »

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



## « SODAS »

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



Notre offre vous est proposée de 12h à 16h. La plage est ouverte de 10h à 18h.

Prix net en TTC euros, service compris.

Carte mise en place le samedi 29 juillet 2023

Produits allergènes : consultez les informations disponibles à l'accueil du restaurant. Nos viandes sont d'origine Française et Anglaise. 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.