



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

« ENTRÉES »

Salade César Poulets, œufs, anchois, croutons.....	26 €
 Burrata Di Puglia Vinaigrette pomme gingembre, agrumes, raisins blonds pickles de butternut au café	22 €
 Salade de potimarron au feu de bois Figue, pomme, fromage de chèvre, copeaux de noix de Grenoble vinaigrette miel-gingembre	19 €



« PLATS »

 Spaghetti all'arrabbiata Sauce « en colère » saupoudré de pecorino râpé et basilic	26 €
 Grosses gambas Noix de macadamia torréfiées, citron vert et herbes	58 €
Filet de sébaste sur la braise Sauce "Anticuchera"	34 €
Tartare de bœuf Echalotes, ciboulettes, câpres, pickles oignons gelots frites de patates douces, guacamole citron vert, piment, gingembre	32 €
Coquelet grillé Aux épices, paprika fumé, sauce diable	39 €
Ojo de bife Sauce balsamique au poivre et romarin	49 €
Burger et frites Pain aux sésames, bœuf haché Charolais, mimolette	32 €

Nos viandes ont pour origine garantie la France, la Hollande 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.

 Plat Signature  Plat Végan  Plat Végétarien

« FORMULE DU MIDI »

PLAT, DESSERT, CAFÉ 35€

1 plat / 1 dessert au choix :

Spaghetti all'arrabiata

Demi coquelet grillé

Filet de sébaste sur la braise

Tarte aux poires cuites au feu de bois

Coulant au chocolat, glace Tonka

Tiramisu classique imbibé au café



« ACCOMPAGNEMENT »

Mousseline de pommes de terre	8 €
Pommes de terre frites	8 €
Carottes rôties à la coriandre et citron confit, graines de tournesol	8 €
Salade verte	8 €
Frites de patate douce	8 €
Mousseline de pommes de terre à la truffe	21 €



« DOUCEURS SUCRÉES »

Tarte aux poires cuites au feu de bois	12 €
Granité d'agrumes, fleur d'oranger.....	12 €
Coulant au chocolat, glace Tonka	12 €
Tiramisu classique imbibé au café	12 €
Café Gourmand	14 €



« FORMULE PETIT-DÉJEUNER »

BOISSON CHAUDE, VIENNOISERIES,
JUS D'ORANGE PRESSÉ 14€

« COCKTAILS »

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



« COCKTAILS SANS ALCOL »

Smoothie	14 €
Pêche, Pomme, yaourt	
B Detox	14 €
Mix de Fruits Frais	
Saveur du Verger	14 €
Pêche, Orange, Ananas	

« VINS ET CHAMPAGNES »

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15cl

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc	26 €
AOC Champagne Moët & Chandon rosé Impérial	28 €

LES VINS AU VERRE 15cl

AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle », Blanc	14 €
AOP Sancerre « Les Caillottes » Pascal Jolivet, Blanc	18 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu Château de Fleys	24 €
AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine », Rosé	14 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rose & Or », Rosé	18 €
AOP Pèssac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Rouge	15 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rouge & Or », Rouge	18 €
AOP Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combier, Rouge	20 €

CHAMPAGNES BLANCS

75cl



150cl

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	140 €
AOC Champagne Veuve Clicquot « Grande Dame » Blanc	250 €
AOC Champagne Pommery Brut Royal ®	200 €
AOP Champagne Perrier Jouët Blanc de Blancs	290 €


CHAMPAGNES ROSÉS

AOC Champagne Moët & Chandon rosé Impérial	175 €
AOC Champagne Pommery « Apanage »	250 €
AOP Champagne Laurent Perrier ®	310 €


ROSÉ

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	55 €	
AOC Côtes de Provence « Pas du Moine »	60 €	120 €
 AOC Côtes de Provence « Whispering Angel »	70 €	
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or »	80 €	160 €
AOP Côtes de Provence Gassier « 946 »	85 €	
AOC Bandol Domaine de Terrebrune	90 €	
AOC Côte de Provence Château Roubine Premier Cru ®	90 €	
AOP Côtes de Provence Minuty « 281 »	120 €	240 €

BLANCS

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	55 €
AOC Côtes de Provence Château La Gordonne « La Chapelle »	60 €
AOP Côtes de Provence Gassier « 946 »	85 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune	90 €
AOP Sancerre Pascal Jolivet « Les Caillottes »	100 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu Château de Fleys	115 €
AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet	220 €

ROUGES

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	55 €
AOP Côtes de Provence Château La Gordonne « La Chapelle »	65 €
AOC Sancerre Domaine Joseph Mellot « Le Rabault »	70 €
AOP Pèssac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion	90 €
Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Malbec	90 €
AOP Châteauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes	130 €
Tanya Hael Cabernet Sauvignon ®	210 €

« ALCOOLS »

ANISÉS 4cl

Ricard	11 €
Henri Bardouin	14 €

BITTER / VERMOUTH / POMMEAU 8cl

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

PORTO 8cl

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

GIN 6cl

Beefeater 24 Angleterre / England	19 €
Hendrick's Ecosse / Scotland	24 €
Gin 44 Paradiso by Emmanuele Balestra / France	21 €

VODKA 6cl

Absolut Elyx Suède / Sweden	22 €
Beluga Noble Russie / Russia	30 €

RHUM 6cl

Havana 3 ans Cuba / Cuba	19 €
Havana 7 ans Cuba / Cuba	21 €
Zacapa 23 years Guatemala / Guatemala	30 €

TEQUILA 6cl

Altos Plata	22 €
Altos Reposado	25 €

WHISKIES 6cl

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



« BIÈRES »

Pression Heineken Pays-Bas / Netherlands 33cl	10 €
Kronenbourg 1664 France / France 33cl	12 €
Corona Mexique / Mexico 33,5cl	12 €

BIÈRE SANS ALCOOL

Heineken 0.0 Pays-Bas / Netherlands 33cl	10 €
------------------------------------------------	------

« LES EAUX »

Evian	75cl	10 €
San Pellegrino		10 €



« SODAS »

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



« SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

BY MARIAGES FRÈRES

Thés Noirs et Aromatisés by Mariages Frères	9 €
Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	
Thés Verts by Mariages Frères	9 €
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	
Infusions by Mariages Frères	9 €
Verbena Citrodoea, Tilia Argenta, Chamomilla, Rouge bourbon	



« BOISSONS CHAUDES »

Café expresso, décaféiné	6 €
Café expresso double	8 €
Café au lait	8 €
Café latte	8 €
Cappuccino	8 €
Chocolat chaud	8 €
Vin chaud	12 €

« DIGESTIFS »

CALVADOS 6cl

Château du Breuil 15 ans d'âge 23 €

ARMAGNAC 6cl

J. Coudoulin 1999 30 €

COGNAC 6cl

Martell V.S.O.P 21 €

Delamain Pale Dry 40 €

EAUX-DE-VIE 6cl

Poire Williams Mette 23 €

LIQUEURS 6cl

Bailey's 19 €

Get 27 19 €

Limoncello 19 €

Jägermeister 19 €

Amaretto di Saronno 19 €

Sambuca « Molinari » 19 €



Prix net en TTC euros, service compris.
Carte mise en place le Jeudi 15 décembre 2022.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.