



BFIRE


BY MAURO COLAGRECO


« ON OUVRE LE BAL ! » « TO GET THE BALL ROLLING! »


  **Burrata aux pêches rôties** 24 €
Tomates confites, goma-sio pistache
Burrata with roasted peaches candied tomatoes
"goma-sio" pistachio

Salade César

Iceberg croquante, chapelure de pain et citron
Salade César Crunchy iceberg, breadcrumbs and lemon
Poulet grillé au feu de bois 29 €
Chicken cooked over wood fire
Crevettes marinées aux agrumes 32 €
Citrus marinated prawns

 **Salade Riviera** 28 €
Artichauts, thon, tomates, concombres, sucrones
olives noires et céleri
Riviera Salad, artichokes, tuna, tomatoes, cucumber
baby Romane lettuce, black olives and celery


 **Buddha Bowl** 24 €
Rapée de patates douces, oignons nouveaux, ail, menthe
coriandre, citron confits, raisins secs, jus de citron vert
balsamique blanc, huile d'olive, noix de cajou
Grated sweet potatoes, spring onions, garlic, mint, coriander
candied lemon, dried grapes, white balsamic lime juice
olive oil, cashew nuts

 **Salade de pastèque** 19 €
Avocat, concombre, pomme verte, oignon rouge
feta et citron vert
Watermelon salad, Avocado, cucumber, green apple
red onion, feta, lime and cayenne pepper

Poulpe grillé au feu de bois 32 €
Crème de pommes de terre au pistou, ails des ours
olives péruviennes, câpres de Pantelleria
Octopus grilled over wood fire, Potato cream with pesto
wild garlic, Peruvian olives, capers from Pantelleria

Tartare de bœuf 32 €
Échalote, ciboulette, câpres, pickles d'oignons grelots
frites de patates douces, guacamole citron vert
piment, gingembre frit
Beef Tartare, Shallot, chives, capers, pearl onion pickles
sweet potato fries, lime guacamole, pepper, fried ginger

« COTE MER » « FISH SIDE »

 **Grosses gambas au feu de bois** 48 €
Noix de macadamia torréfiées, guacamole
au citron lime et herbes
Jumbo prawns grilled over wood fire
Macadamia nuts, lime guacamole & herbs

Poulpe grillé Sauce romanesco et salade de mizuna 36 €
Grilled octopus, romanesco sauce and mizuna salad

Filet de sébaste sur la braise Sauce Anticuchera 34 €
Redfish fillet on the embers «Anticuchera» sauce

« COTE TERRE » « MEAT SIDE »

Brochette d'agneau marinée 42 €
Escabèche de piment girasol
Marinated lamb skewer Girasol pepper escabeche

Coquelet grillé au feu de bois 36 €
Aux épices, mais au thym et citron vert
Cockerel grilled over wood fire Spiced,
corn with thyme and lime

 **Ojo de bife saisi sur la braise** Sauce criolla 55 €
Ojo de bife beef seared on the embers Criolla sauce







« LES SANDWICHES » « SANDWICHES »

Club sandwich 34 €
Le fameux club sandwich, laitue, mayonnaise, tomate
œuf dur, filet de volaille grillé au feu de bois
Club sandwich, The famous club sandwich served with fries
lettuce, mayonnaise, tomato, hard-boiled egg
grilled poultry fillet over a wood fire

Burger 34 €
Tomates fumées, oignon rouge, mayonnaise au piment
Aji jaune zestes de citron, cornichons
Burger, Smoked tomatoes, red onion, mayonnaise with
«Aji Amarillo» yellow pepper, lemon zest, pickles

Piadina aux légumes grillés et pesto 26 €
Galette de blés légèrement toastée
garnis de légumes de saison grillés
Piadina with grilled vegetables and pesto, Lightly toasted
wheat galette, garnished with grilled seasonal vegetables

Nos viandes ont pour origine garantie la France, les Etats-Unis, 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.
All Beef used is from France, the United States, Holland and Argentina. We keep at your disposal the documents that can attest
the traceability of our meat and the details of allergens products. Allergenic products: consult the information available at reception.

 Plat Signature  Plat Végan  Plat Végétarien
 Signature dishes  Vegan dishes  Vegetarian dishes

« **CRUDO BAR** »
« CRUDO BAR »

-  **Ceviche de Daurade aux fruits** 26 €
Leche de tigre, mange, grenade, citron vert et coriandre
Sea bream ceviche with fruits, "Leche de Tigre"
mango, grenade, lime and coriander
- Tartare de thon** 30 €
Aji Amarillo, cébette, concombre, coriandre
Leche de Tigre aux herbes fraîches
Tuna tartar, «Aji Amarillo» yellow pepper, spring onion, cucumber
coriander, Peruvian, «Leche de Tigre» with fresh herbs
-  **Ahi poke saumon** 28 €
Saumon mariné en gravlax, quinoa, avocat, concombre
et gingembre confit
Salmon Ahi Poke, Marinated gravlax salmon, quinoa
avocado, cucumber and candied ginger, black sesame



« **LE COIN DES PÂTES** »
« PASTA CORNER »

-  **Penne à la truffe** Crème de parmesan, jaune d'œuf..... 44 €
Penne and truffle, Parmesan cream, egg yolk
-   **Tagliolini all'arrabiata** 26 €
Sauce «en colère» saupoudré de pecorino râpé et basilic
All'Arrabiata Tagliolini, Spicy sauce with pecorino
cheese and basil
- Linguine homard et poutargue** 52 €
Bisque de homard légèrement crémée
Lobster and bottarga linguine, Lightly creamed
lobster bisque

« **PIZZA** »
« PIZZA »

-  **Marguerita** 32 €
Coulis de tomates naturelles des Pouilles, fior di latte
basilic, huile d'olive extra vierge
Natural Pouilles tomato coulis, fior di latte, basil
extra virgin olive oil
- Napoli** 34 €
Coulis de tomates naturelles des Pouilles, anchois
de Sicile, câpres séchées, olives taggiasche, ail, origan
basilic, huile d'olive extra vierge
Natural Pouilles tomato coulis, Sicilian anchovies, dried capers
taggiasche olives, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil
- Genovese** 32 €
Coulis de tomates naturelles des Pouilles, fior di latte
pesto genovese, basilic huile d'olive extra vierge
Natural tomato coulis from Puglia, fior di latte, Genovese
pesto, basil, extra virgin olive oil
- Diavola** 38 €
Coulis de tomates naturelles des Pouilles,
fior di latte, nduja, basilic, huile d'olive extra vierge
Coulis of natural Apulian tomatoes, fior di latte, 'nduja, basil
extra virgin olive oil

- Scamorza truffe** 54 €
Crème de truffe noire, scamorza fumée, huile d'olive
extra vierge, roquette
Black truffle cream, smoked scamorza, extra virgin
olive oil, arugula



« **ACCOMPAGNEMENT** » 
« SIDE DISHES »

- Purée de pommes de terre** 8 €
Légumes de Provence sautés, ail, citron et coriandre 8 €
Frites de pommes de terre 8 €
Frites de patates douces 8 €
Guacamole au citron lime 8 €
**Pommes de terre grenaille rôties au beurre d'ail
et oignon rouge, citron et persil** 8 €
Salade verte 8 €
Mousseline de pomme de terre à la truffe 21 €

Nos viandes ont pour origine garantie la France, les Etats-Unis, 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.
All Beef used is from France, the United States, Holland and Argentina. We keep at your disposal the documents that can attest
the traceability of our meat and the details of allergens products. Allergenic products: consult the information available at reception.

« DOUCEURS SUCRÉES »
« SWEET TREATS »

	1/2 portion	
Pavlova aux fruits de saison	8 €	16 €
Crème légère à la vanille Seasonal fruit pavlova Vanilla light cream		
Tiramisu classique Imbibé au café.....	8 €	16 €
Classic Tiramisu soaked in coffee		
Brownie Chocolat	6 €	12 €
Crème anglaise vanillée Chocolate brownie Vanilla custard		
Café gourmand		16 €
Gourmet coffee		
Assiette de fruits de saison		26 €
Fruit selection		
Plateau de fruit de saison		64 €
Seasonal fruit platter		
Glaces et sorbets Pierre Geronimi	La boule 5 €	
Parfums glace : servi en pot ou cornet café, caramel au beurre salé chocolat noir, yaourt des Alpes, pistache de Bronté, noisette du Piémont vanille de Madagascar		
Parfums sorbet : citron jaune, passion, fraise, framboise mangue, agrumes		
Ice-creams: coffee, salted butter caramel, dark chocolate Alpes yoghurt, Bronté pistachio, Piémont hazelnut Madagascar vanilla		
Sorbets: lemon, strawberry, raspberry, passionfruit, citrus, mango		

« LE BALLET DES GLACES »
« CRAZY ICE CREAM »

Café Affogato	19 €
Glace au café, granité café crème Chantilly-mascarpone, spéculoos, espresso Coffee Affogato, Coffee ice cream, coffee granita Chantilly-mascarpone cream, speculoos, espresso	
Ice cream cup	19 €
Glace chocolat noir, noisette du Piémont et vanille de Madagascar, éclat de cookies caramel au beurre salé, crème chantilly Dark chocolate ice cream, hazelnut from Piedmont and vanilla from Madagascar, cookie chips, salted butter caramel, whipped cream	
Fraise melba	19 €
Glace vanille de Madagascar, sorbet fraise surmontée de crème chantilly, de morceaux de fraises fraîches et de coulis de fruits rouges Strawberry melba, Madagascar vanilla ice cream strawberry sorbet, topped with whipped cream pieces of fresh strawberries and red fruit coulis	
Texture d'agrumes	19 €
Sorbet agrumes et citron jaune, gelée d'agrumes meringues à citron vert, espuma pamplemousse Citrus texture, Citrus and lemon sorbet, citrus jelly lime meringues, grapefruit foam	

Nos viandes ont pour origine garantie la France, les Etats-Unis, 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.
All Beef used is from France, the United States, Holland and Argentina. We keep at your disposal the documents that can attest
the traceability of our meat and the details of allergens products. Allergenic products: consult the information available at reception.

« COCKTAILS »
« COCKTAILS »

Select Fizz 15cl	18 €
Select, sirop de concombre 2cl, citron vert, cointreau, perrier Select, cucumber syrup 2cl, lime, cointreau, perrier	
Basil Instinct 15cl	18 €
Gin Beefeater 24, ginger beer, sirop de sucre, basilic, jus de citron vert, extraction basilic / anis Beefeater 24 gin, ginger beer, sugar syrup, basil, lime juice, basil / anise extraction	
Bloody Mauro 15cl	18 €
Mezcal, Tio Pepe, jus de citron, jus de tomate, tabasco, sel au céleri, sauce anglaise Mezcal, Tio Pepe, lime juice, tomato juice, tabasco, celery salt, Worcestershire sauce	
Beach Mule 15cl	18 €
Vodka Absolut Elyx, purée de passion, estragon frais, jus de citron vert, ginger beer Absolut Elyx vodka, passion fruit puree, fresh tarragon, lime juice, ginger beer	
Varen's Neck 15cl	18 €
Cognac Martell VSOP, ginger ale, bitter citron basilic thaï, et citron basilic thaï Martell VSOP cognac, ginger ale, basil thaï lemon bitter, basil thaï lemon	
Le Parf Paloma 15cl	18 €
Tequila Avion, jus de citron vert frais, soda pamplemousse, parfum pamplemousse jaune / mimosa / Pelargonium rosat, bitter mimosa Avion tequila, fresh lime juice, grapefruit soda, yellow grapefruit flavor / mimosa / Pelargonium rosat, bitter mimosa	

« COCKTAILS SANS ALCOOL »
« ALCOHOL-FREE COCKTAILS »

Saveur du Verger 24cl	14 €
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche Orange juice, pineapple, white peach	
Garden Party 24cl	16 €
Sirop de concombre, soda, menthe fraîche, jus de citron vert Cucumber syrup, soda, fresh mint, lime juice	
Jus détox du jour 24cl	16 €
Detox juice of the day	

« SODAS »
« 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 €

« LES EAUX »
« WATERS »

Evian 75cl	10 €
San Pellegrino 75cl	10 €

« BOISSONS CHAUDES »
« HOT DRINKS »

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

« VINS & CHAMPAGNES »

« WINES & CHAMPAGNES »

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15cl

CHAMPAGNE BY THE GLASS

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

LES VINS AU VERRE 15cl

WINE BY THE GLASS



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

CHAMPAGNES BLANCS (WHITE)	75cl 150cl
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	140 €
AOP Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame »	250 €
AOC Champagne Pommery Brut Royal (K)	200 €
AOP Champagne Perrier Jouët Blanc de Blancs	290 €
AOP Champagne Perrier Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs	790 €


CHAMPAGNES ROSÉS (ROSÉS)

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


ROSÉS (ROSÉS)

 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 « Rose & Or »	80 €..160 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune	90 €
AOP Côtes de Provence Minuty « 281 »	120 €..220 €

BLANCS (WHITES)

 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 (REDS)

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	55 €
AOC Sancerre Domaine Joseph Mellot « Le Rabault »	70 €
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle »	75 €
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 Halel Cabernet Sauvignon (K)	210 €

« **ALCOOLS** »
« ALCOHOLS »

ANISÉS ANISETTE 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 Paradiso France / France	21 €

VODKA 6cl

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

RHUM 6cl

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

TEQUILA 6cl

Altos Plata	22 €
Altos Reposado	25 €

WHISKIES 6cl

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

« **BIÈRES** »
« BEERS »

Pression Heineken Pays-Bas / Netherlands 33cl	14 €
Kronenbourg 1664 France / France 33cl	14 €
Corona Mexique / Mexico 33,5cl	14 €

« **BIÈRE SANS ALCOOL** »
« ALCOHOL-FREE BEERS »

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

« **DIGESTIFS** »
« DIGESTIVES LIQUEURS »

CALVADOS 6cl

Château du Breuil 15 ans d'âge	23 €
--------------------------------------	------

ARMAGNAC 6cl

J. Goudoulin 1999	30 €
-------------------------	------

COGNAC 6cl

Martell V.S.O.P	21 €
Delamain Pale Dry	40 €

EAUX-DE-VIE 6cl

Poire Williams Mette	23 €
Grappa Nonino Friulana	23 €

LIQUEURS 6cl

Bailey's	19 €
Get 27	19 €
Grand Marnier Louis-Alexandre	19 €
Limoncello	19 €
Jägermeister	19 €
Amaretto di Saronno	19 €
Sambuca « Molinari »	19 €



Prix net en TTC euros, service compris.
Carte mise en place le Lundi 27 juin 2022
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices, service included. We don't accept cheques.
Menu set from Monday 27th June 2022.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.