



**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**

## « STARTERS »

- Caesar salad** ..... € 26  
Chicken, eggs, anchovies, croutons
-  **Burrata Di Puglia** ..... € 22  
Apple and ginger vinaigrette, citrus fruit, sultanas  
butternut pickle with coffee
-  **Wood-fired red kuri squash salad** ..... € 19  
Figs, apples, goat cheese, chopped Grenoble walnuts  
honey and ginger vinaigrette



## « DISHES »

-  **Spaghetti all'arrabbiata** ..... € 26  
"Angry" sauce sprinkled with grated pecorino cheese and basil
-  **Large prawns** ..... € 58  
Roasted macadamia nuts, lime and herbs
- Braised filet of rockfish** ..... € 34  
"Anticuchera" sauce
- Beef tartare** ..... € 32  
Shallots, chives, capers, small white pickled onions, sweet potato chips  
lime guacamole, pimento, ginger
- Grilled cockerel** ..... € 39  
with spices, smoked paprika, sauce diable
- Ojo de bife (rib-eye steak)** ..... € 49  
Balsamic vinegar sauce with pepper and rosemary
- Burger and chips** ..... € 32  
Sesame roll, Charolais beef patty, mimolette cheese

All meat used is from France, Holland and Argentina.  
We keep at your disposal the documents that can attest the traceability of our meat  
and the details of allergens products.

 Signature dish  Vegan dish  Vegetarian dish

## « LUNCH MENU »

### MAIN COURSE, DESSERT, COFFEE 35€

1 main course / 1 dessert of your choice:

Spaghetti all'arrabiata

Half grilled cockerel

Braised filet of rockfish

Pear pie roasted over a wood fire

Chocolate fondant pudding, tonka bean ice cream

Classic coffee-soaked tiramisu



## « SIDE DISHES »

Potato mousseline .....	€ 8
Potato fries .....	€ 8
Roasted carrots with coriander and confit lemon, sunflower seeds .....	€ 8
Mixed green salad .....	€ 8
Sweet potato fries .....	€ 8
Potato mousseline with truffle .....	€ 21



## « SWEET TREATS »

Pear pie roasted over a wood fire .....	€ 12
Chocolate fondant pudding, tonka bean ice cream .....	€ 12
Classic coffee-soaked tiramisu .....	€ 12
Gourmet coffee .....	€ 14



## « BREAKFAST MENU »

HOT DRINK, VIENNOISERIES,  
FRESH ORANGE JUICE €14

## « COCKTAILS »

<b>B Margarita</b> 15cl .....	€ 16
Tequila 4cl, Triple Sec 2cl, lime, jalapeño, coriander	
<b>Select Fizz</b> 15cl .....	€ 16
Select 6cl, cucumber syrup, lime, Triple Sec 2cl, Perrier	
<b>Bloody Mauro</b> 15cl .....	€ 16
Mezcal 4cl, Tío Pepe 2cl, lime juice, tomato juice, tabasco celery salt Worcestershire sauce	
<b>Conbava Spritz</b> 15cl .....	€ 16
Prosecco 7cl, White Triple Sec 3cl, Conbava Extraction, Perrier	
<b>Chichibirra</b> 15cl .....	€ 16
White wine 5cl, limoncello 2cl, ginger beer, Geranium Rosat	
<b>Espresso Martini</b> 15cl .....	€ 16
Vodka 4cl, Kahlua 2cl, espresso coffee, vanilla sirup, orange bitter	



## « ALCOHOL-FREE COCKTAILS »

<b>Smoothie</b> 24cl .....	€ 14
Peach, apple, yoghurt	
<b>B Detox</b> 24cl .....	€ 16
Fresh fruit mix	
<b>Saveur du Verger</b> 24cl .....	€ 16
Peach, orange, pineapple	

## « WINES AND CHAMPAGNES »

### CHAMPAGNE BY THE GLASS 15cl

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

### WINE BY THE GLASS 15cl

AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle », White .....	€ 14
AOP Sancerre « Les Caillottes » Pascal Jolivet, White .....	€ 18
AOP Chablis 1 <sup>er</sup> 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, Red .....	€ 15
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rouge & Or », Red .....	€ 18
AOP Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combier, Red .....	€ 20



### CHAMPAGNES

	75cl	150cl
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin .....	€ 140	
AOC Champagne Veuve Clicquot « Grande Dame » White .....	€ 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 WINE

 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

### WHITE WINE

 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 <sup>er</sup> Cru Mont de Milieu Château de Fleys .....	€ 115
AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet .....	€ 220

### RED WINE

 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

## « ALCOHOLS »

### 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
Cin 44 Paradiso by Emmanuele Balestra / France.....	€ 21

### VODKA 6cl

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

### RHUM 6cl

Havana 3 years Cuba / Cuba .....	€ 19
Havana from 7 years 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



## « BEERS »

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

### ALCOHOL-FREE BEERS

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

## « WATER »

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



## « SOFT DRINKS »

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



## « TEA & HERBAL TEA SELECTION »

BY MARIAGES FRÈRES

<b>Black Teas</b> .....	€ 9
Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	
<b>Green Teas</b> .....	€ 9
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	
<b>Herbal Teas</b> .....	€ 9
Verbena Citrodoea, Tilia Argenta, Chamomilla, Rouge bourbon	



## « HOT DRINKS »

Espresso, decaffeinated .....	€ 6
Double espresso .....	€ 8
Coffee with milk .....	€ 8
Latte .....	€ 8
Cappuccino .....	€ 8
Hot chocolate .....	€ 8
Mulled wine .....	€ 12

## « DIGESTIVE LIQUEURS »

### CALVADOS 6cl

Château du Breuil 15 years ..... € 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

### LIQUEURS 6cl

Bailey's ..... € 19

Get 27 ..... € 19

Limoncello ..... € 19

Jägermeister ..... € 19

Amaretto di Saronno ..... € 19

Sambuca « Molinari » ..... € 19



Net prices, service included. We don't accept cheques.

Menu set from Thursday december 15<sup>th</sup> 2022.

Alcohol abuse is dangerous for health, to consume with moderation.