



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 ! »


 Burrata	25 €
Pesto de petits pois « Menthe basilic » et petits pois assaisonnés d'une huile verte et noix de pécan	
Salade César Zestes de citron, feuilles de sucrines, croûtes de pain au thym citron	
Poulet grillé au feu de bois	29 €
Crevettes marinées aux agrumes	32 €
 Ceviche d'asperges blanches grillées sur la braise	22 €
Leche de Tigre et quinoa croustillant, oignon rouge	
 Ahi poke saumon	32 €
Saumon mariné en gravlax, quinoa, avocat, concombre et gingembre confit, sésame	
Poulpe grillé au feu de bois	25 €
Crème de pommes de terre au pistou, ails des ours olives péruviennes, câpres de Pantelleria	
 Tartare de thon	26 €
Aji Amarillo, cébette, concombre, coriandre, Leche de Tigre aux herbes fraîches mayonnaise d'Aji Amarillo	
Tartare de bœuf	32 €
Echalote, ciboulette, câpres, pickles d'oignons gelots frites de patates douces, guacamole citron vert, piment, gingembre frit	



« CÔTÉ MER »

Pêche du jour sauvage locale, grillée au feu de bois (au 100g) Chimichurri Marine	16 €
Filet de sébaste sur la braise sauce Anticuchera	36 €
Grosses gambas au feu de bois Noix de macadamia torréfiées, guacamole au citron lime et herbes	48 €

« CÔTÉ TERRE »

Coquelet grillé au feu de bois Aux épices, maïs au thym et citron vert	36 €
 Ojo de bife saisi sur la braise Chimichurri	55 €
Brochette d'agneau marinée Escabèche d'Aji Mirasol	38 €
Le plat du jour	32 €

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 »

- 🍷 **Maccheroni à la truffe** 44 €
Crème de parmesan, jaune d'œuf
- 🍷🍷 **Tagliolini all'arrabiata** 26 €
Sauce «en colère» saupoudré de pecorino râpé et basilic



« ACCOMPAGNEMENT » 🍷

- 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 €



« FORMULE DU MIDI »

PLAT, DESSERT 35€

1 plat / 1 dessert au choix :

- Tagliolini all'arrabiata
Demi coquelet grillé au feu de bois
Filet de sébaste sur la braise

-
- Tiramisu classique
Pavlova aux agrumes
Mousse au chocolat

« PIZZA »

<p>☛ Marguerita 32 € Coulis de tomates naturelles des Pouilles, fior di latte, basilic huile d'olive extra vierge</p> <p>☛ Melanzana 32 € Fior di latte, aubergines fumées, tomates San Marzano pesto de basilic, burrata, huile d'olive extra vierge</p> <p>Bresaola 32 € Fior di latte, burrata, bresaola, tartare de tomates séchées, huile d'olive extra vierge</p> <p>Napoli 34 € Coulis de tomates naturelles des Pouilles, anchois de Sicile, câpres séchés olives taggiasche, ail, origan, basilic, huile d'olive extra vierge</p> <p>San Daniele 38 € Fior di latte, tomate San Marzano, pesto de basilic jambon San Daniele, huile d'olive extra vierge</p> <p>Diavola e polpo 38 € Coulis de tomates naturelles des Pouilles, saucisse épicée, poulpe olives taggiasche, grana padano, basilic, huile d'olive extra vierge</p> <p>☛ Tartufo 54 € Ricotta, truffe, huile d'olive extra vierge, roquette</p>
--



« LES SANDWICHS »

<p>☛ Pain bagnat niçois 25 € Ciabatta à l'huile d'olive, crudo de légumes, thon confit et œuf bio</p> <p>Club sandwich Poulet au feu de bois, frites 34 €</p> <p>🔥 Burger et frites de patates douces 34 € Tomates fumées, oignon rouge, mayonnaise au piment Aji jaune zestes de citron, cornichons</p>



« DOUCEURS SUCRÉES »

	1/2 portion
🔥 Pavlova aux agrumes Crème légère à la vanille 8 € 16 €	
🔥 Tiramisu classique 8 € 16 €	
Mousse au chocolat Praliné pistache 8 € 16 €	
Tarte sablée noisette Crème diplomate à la vanille, fraises confites 8 € 16 €	
Café gourmand 16 €	
Assiette de fruits frais de saison 21 €	
Glaces et sorbets Pierre Geronimi La boule 5 €	
Parfums glace : café, caramel au beurre salé, chocolat noir	servi en pot ou cornet
yaourt des Alpes, pistache de Bronté, noisette du Piémont, vanille de Madagascar	
Parfums sorbet : citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue, agrumes	

« COCKTAILS »

Aperol BFIRE 20cl	18 €
Aperol 5cl, Prosecco 7cl, cordial geranium rosat, soda	
Safran Mule 12cl	18 €
Vodka Grey Goose infusée au safran 5cl, jus de citron vert, Ginger Beer	
Caïpirinha 8cl.....	18 €
Cachaça Leblon 6cl, Sucre de canne, citron vert	
Negroni à la Camomille 9cl	18 €
Campari infusé à la camomille 3cl, Gin Bombay East 3cl, Martini ambrato 3cl	
Bellini/Rossini 15cl	18 €
Champagne 12 cl, purée de pêche blanche/Fraise	
Mojito 20cl	18 €
Rhum Bacardi Cuatro 6cl, sucre, menthe fraîche, citron vert, angostura, soda	
Pina Colada 20cl	18 €
Rhum Bacardi Cuatro 6 cl, crème de coco, jus d'ananas	
Sex on the Beach 20cl	18 €
Vodka Grey Goose 4cl, Chambord 1 cl, Midori 1cl, jus d' ananas, jus de cranberry	
Paloma 15cl	18 €
Tequila Patron Silver 5 cl, notre soda de pamplemousse, jus de citron vert et notre parfum pamplemousse jaune, pelargonium rosat et mimosa	
Le Paradiso 24cl	18 €
5cl Noilly Prat Dry, 2 cl Gin Signature Paradiso, Tonic, Parfum Bergamote Basilic Pourpre	



« COCKTAILS SANS ALCOOL »

B Happy 24cl	14 €
Jus de citron frais, thé vert bio glacé infusé menthe fraîche, miel aromatisé à la fleur d'oranger de Madagascar	
B Detox 24cl	14 €
Thé glacé fruits rouges, sherbet maison aux agrumes	
Virgin Mojito 24cl	14 €
Ginger beer, sucre, menthe fraîche, citron vert	
Saveur du Verger 24cl	14 €
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche	



« VINS ET CHAMPAGNES »

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15cl	
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc	25 €
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé	28 €
LES VINS AU VERRE 15cl	
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle », Blanc	12 €
AOP Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » Domaine Vauroux, Blanc	16 €
AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine », Rosé.....	12 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or », Rosé	15 €
AOP Côtes de Provence Aspras « Les trois frères » Rouge	12 €
AOP Pessac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Rouge	16 €


CHAMPAGNES BLANCS	75cl	150cl
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	125 €	
AOC Champagne Veuve Clicquot « Grande Dame » Blanc.....	195 €	
AOC Champagne Pommery Brut Royal ®	200 €	

CHAMPAGNES ROSÉS	
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	140 €
AOC Champagne Pommery « Apanage »	250 €
AOP Champagne Laurent Perrier ®	520 €


ROSÉ

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	45 €	
 AOC Côtes de Provence Pas du Moine	59 €	115 €
AOC Côtes de Provence Whispering Angel	65 €	
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or »	75 €	140 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune	90 €	
AOP Côtes de Provence Minuty « 281 »	110 €	210 €
AOC Côtes de Provence Château Roubine La Vie en Rose ®	120 €	

BLANCS

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	45 €
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle »	60 €
AOP Côtes de Provence Gassier « 946 »	80 €
AOC Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre ».....	85 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune.....	90 €
AOP Sancerre Pascal Jolivet « Les Caillottes » 2019	100 €
Antinori IGT Umbria - Cervaro Della Sala 2019	158 €
AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet	190 €

ROUGES

 AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères »	45 €
AOP Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle »	60 €
AOC Sancerre Domaine Joseph Mellot « Le Rabault »	70 €
AOP Pessac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion.....	80 €
Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Malbec	90 €
AOP Châteauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes	105 €
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

Bombay East Angleterre / England	21 €
Bombay Saphire Angleterre / England	19 €
Hendrick's Ecosse / Scotland	24 €
Gin Paradiso	21 €

VODKA 6cl

Grey Goose France / France	22 €
Beluga Noble Russie / Russia	30 €

RHUM 6cl

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico / Puerto Rico	19 €
Bacardi Anejo 4 ans Puerto Rico / Puerto Rico	21 €
Zacapa 23 years Guatemala / Guatemala	30 €

TEQUILA 6cl

Patron Silver	22 €
Patron Reposado	25 €

WHISKIES 6cl

Johnnie Walker Black Label 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 »

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

BIÈRE SANS ALCOOL

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

« 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 €



« JUS FRAIS »

Jus de fruits et légumes frais pressés à froid selon vos envies.

Jus detox de fruit/légume frais du jour 30cl	16 €
--	------



« SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

BY MARIAGES FRÈRES

Thés Noirs et Aromatisés by Mariages Frères	11 €
Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	
Thés Verts by Mariages Frères	11 €
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	
Infusions by Mariages Frères	11 €
Verbena Citrodoea, Tilia Argenta, 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 €

« DIGESTIFS »

CALVADOS 6cl	
Château du Breuil 12 ans d'âge	23 €
ARMAGNAC 6cl	
J. Goudoulin 1999	30 €
COGNAC 6cl	
Baron Otard 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 Jeudi 14 avril 2022
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.