



**B POUR BARRIÈRE, FIRE POUR LA CUISINE AU FEU DE BOIS.**

*B for Barrière, Fire for wood-fired cuisine.*

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.

*The Great Chef Mauro Colagreco took inspiration from his roots when he came up with this new restaurant concept.*

*"The bright and smouldering colours of a fire are what I remember about cooking in Argentina when I was a child. If you know how to master it, fire will reveal the flavours and nuances of meat, fish, fruit and vegetables," explains the innovative Chef in charge of several restaurants including the Mirazur in Menton with its 3 Michelin stars, also rated number 1 of The World's 50 Best Restaurants in 2019.*

*Exclusive and unique, BFire by Mauro Colagreco has a wonderfully warm atmosphere - all generated by that kitchen fire.*

Bienvenue !

Bienvenue !

## ON OUVRE LE BAL

*Nos entrées, généreuses à souhait, sont préparées et mises en scène pour un confort de dégustation, placé sous le signe du partage*

*We prepare and present our copious starters staged for a real tasting experience, under the sign of sharing*

Salade de courge marquée au feu de bois, Burrata, noix et truffe noire Melanosporum **40 €**

*Woodfired squash salad Burrata, walnuts and Melanosporum black truffle*

Cecina de Bœuf Wagyu, roquette, Comté affiné, jaune d'œuf de ferme, et croûtons de pain de campagne **40 €**

*Wagyu beef cecina, arugula, matured comté, farmstead egg yolk and country bread croutons*

Carpaccio de sanglier grillé au feu de bois, poivre, agrumes, raifort, rémoulade aux herbes **38 €**

*Woodfire-grilled wild boar carpaccio, pepper, citrus, horseradish, herby remoulade*

Terrine de canard aux olives, dés de foie gras, poivre vert, chutney d'oignons, agrumes et coriandre **32 €**

*Duck pâté with olives, diced foie gras, green pepper, onion chutney, citrus and coriander*

'Tartifles' sur la braise au beurre parfumé au foin, Diot grillé, morbier au lait cru, truffe noire, oignons frits **35 €**

*Braised 'tartifles' with hay-flavored butter, Grilled "dior" sausage with raw milk, black truffle, fried onions*

Céleri rave cuit à la braise, Gorgonzola de Lombardie et truffe noire Melanosporum **40 €**

*Celeriac cooked over the embers, Lombardy Gorgonzola and Melanosporum black truffle*

Pizza aux cèpes, Parmesan et roquette **38 €**

*Pizza with ceps, Parmesan and rocket salad*

Velouté d'artichauts, noisettes torréfiées et jus truffé **30 €**

**Supplément truffe fraîche 10€**

*Creamy artichoke soup, roasted hazelnuts and truffle jus*

*Fresh truffle +10€*

## MENU DEMI-PENSION

Le menu demi-pension comprend une entrée, un plat et un dessert

*Half-board menu includes one starter, one main course and one dessert*

## POUR MOI TOUT SEUL

Fregola Sarda, oseille, bouillon de légumes et roquette sauvage <i>Fregola Sarda, sorrel, vegetable broth and wild arugula</i>	40 €
Trofies à l'encre de seiche, Moules de bouchot, citron vert, coriandre et sauce safran <i>Trofie mussels with squid ink, Bouchot mussels, lime, coriander and saffran sauce</i>	45 €
Jambon au vin d'Arbois braisé au four à bois, Truffe noire, salade tiède de choux, pommes de terre, Guanciale et Parmesan <i>Ham flavored with Arbois wine, braised in a wood-fired oven, Black truffle, warm cabbage, potato, guanciale and parmesan cheese salad</i>	60 €
Ojo de bife "Black Angus" saisi sur les braises, salsifis rôtis, épinards et jaune d'œuf <i>Braised "Black Angus" ojo de bife (ribeye steak), roasted salsify, spinach and egg yolk</i>	75 €
Filet d'Omble Chevalier, Mousseline de céleri, cresson de montagne, beurre de cuisson aux noisettes et combawa <i>Arctic char fillet, Celery mousseline, mountain watercress, butter sauce with hazelnuts and combava</i>	55 €
Brandade de morue à la truffe noire, citron confit, poivre sauvage Andaliman, pain de campagne toasté à l'ail et aux herbes <i>Salt cod and potato mash with black truffle, preserved lemon, Andaliman wild pepper, roasted bread with garlic and herbs</i>	55 €

## À PARTAGER

Foie gras entier (450/500g) grillé au four à bois, fini en cocotte au foin, coriandre et salsifis <i>Whole foie gras (450/500g) grilled in a wood-fired oven, hay-flavored casserole, coriander and salsify</i>	100 €
Épaule d'agneau entière au four à bois, patate douce aux dattes, noix et sauce sésame <i>Whole shoulder of lamb cooked in a wood-fired oven, sweet potato with dates, walnuts and sesame sauce</i>	100 €
Côte de bœuf grillée sur la braise (env. 1.2Kg), tarte sablée gratinée au parmesan, oignons des Cévennes, jus de viande <b>40€*</b> <i>Charcoal-grilled prime rib of beef (about 1.2 kg), baked cevenne onion shortcrust pastry tart with parmesan cheese on top, meat jus</i>	200 €
Bar en croûte de sel, chimichurri mariné, panisses aux olives et citron confit <i>Salt-crusted sea-bass, marinated chimichurri, "panisse" chick-pea pancakes with olives and preserved lemon</i>	170 €

\* Supplément demi-pension

\* Extra charge for half-board

## LA GOURMANDISE

Poire confite, glace au foin, espuma de vin épicé et crumble <i>Candied pear, hay-flavored ice-cream, mulled wine foam and crumble</i>	18 €
Boule de neige aux bleuets, crème de marrons et marrons glacés <i>Cornflower snowball, sweet chestnut cream and sugar-coated chestnuts</i>	18 €
Churros sauce chocolat, dulce de leche et crème chantilly vanillée <i>Churros chocolate sauce, dulce de leche and vanilla whipped cream</i>	18 €
Crème glacée chocolat, vanille Bourbon, noisettes du Piémont, sauce caramel noix de pécan <i>Ice cream chocolate, Bourbon vanilla, Piedmont hazelnut, caramel sauce, pecan nuts</i>	18 €
Profiteroles craquelin, crème glacée vanille, sauce chocolat <i>Profiteroles cracker, vanilla ice-cream, chocolate sauce</i>	18 €
Tiramisu, mousse mascarpone, café et biscuit <i>Tiramisu, mascarpone mousse, coffee and biscuit</i>	18 €

### \* Supplément demi-pension

\* Extra charge for half-board

Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur).

Nos plats sont élaborés sur place avec des produits bruts.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de consulter l'information disponible à l'accueil. L'origine des viandes est disponible à l'accueil.

Tous nos imprimés sont habillés d'un pelliculage anti bactérien vous garantissant une sécurité optimale en éliminant plus de 99% des bactéries.

*Nets prices in euros (VAT based on currently applicable rate).*

*Our dishes are prepared fresh on the premises using only raw produce.*

*Some dishes may contain allergens. Please refer to the information available at the reception.*

*Meat origin is also available at the reception.*

*All our printed menus are coated with an antibacterial film eliminating over 99% bacteria for your maximum safety.*



## MIXED DRINKS IN BFIRE

<b>Aperol Fizz</b> Aperol, Cointreau, Perrier, jus de citron vert 15cl <i>Aperol, Cointreau, Perrier, lime juice</i>	<b>28 €</b>
<b>Green Therapy</b> Gin Hendricks, basilic frais, cordial concombre, jus de citron vert, blanc d'œuf 10cl <i>Hendricks gin, fresh basil, cucumber cordial, lime juice, egg white</i>	<b>28 €</b>
<b>Bloody Mauro</b> Tio pepe, Mezcal, jus de tomate noir, jus de citron grillé 33cl <i>Tio pepe, Mezcal, dark tomato juice, grilled lemon juice</i>	<b>28 €</b>
<b>Tranquillo</b> Tequila Patron Silver, Cointreau, Citron Vert, Jus de Mangue Milliat, Sirop d'Agave 15cl <i>Patron Silver Tequila, Cointreau, Lime, Millet mango juice, Agave syrup</i>	<b>28 €</b>

## POUR L'APÉRO !

Martini Rosso, Bianco, Dry 5cl	<b>12 €</b>
Pastis 51, Ricard 5cl	<b>12 €</b>
Suze 5cl	<b>12 €</b>
Porto Sandeman Blanc 7cl	<b>14 €</b>
Leffe Nectar 33cl	<b>14 €</b>
Kir vin blanc 15cl	<b>18 €</b>
Kir Royal 17cl	<b>24 €</b>
Heineken 33cl	<b>14 €</b>
Bière Pression Heineken 25cl	<b>14 €</b>
Bière Pression Heineken 50cl	<b>20 €</b>

## AU VERRE BY THE GLASS

### CHAMPAGNES CHAMPAGNES

15cl

#### Champagnes

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

**24 €**

Dom Pérignon 2009

**60 €**

#### Champagne Rosé

Veuve Clicquot Brut Rosé

**26 €**

## VINS WINES

### VINS BLANCS WHITE WINES

15cl

#### Argentine Argentina

Terrazas De Los Andes Torrontes de Cafayate 2015

**22 €**

#### Liquoreux Sweet

Sauternes aoc "Le Petit Guiraud", Château Guiraud 2013

**18 €**

### VINS ROUGES RED WINES

15cl

#### Argentine Argentina

Terrazas De Los Andes Cabernet Sauvignon High Altitude Vineyard 2016

**28 €**

#### Italie Italy

Barbera d'Alba d.o.c Fontanafredda Raimonda 2015

**22 €**

## CHAMPAGNES CHAMPAGNES

CUVÉES PRESTIGE PRESTIGE CUVÉES	75cl	150cl
Moët&Chandon Grant Vintage 2008	180 €	-
Veuve Clicquot Vintage Brut 2008	190 €	-
Taittinger Comtes de Champagne 2006	350 €	-
Perrier Jouët Belle Époque 2008	400 €	-
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006	400 €	-
Cristal Roederer 2008	450 €	-
Krug Grande Cuvée	450 €	-
Dom Pérignon 2006	450 €	-
Dom Pérignon "Plénitude 2" 1998	790 €	-
Dom Pérignon Oenothèque 1985	850 €	-
Cristal Roederer 2007	-	990 €
Moët & Chandon MC III	1 400 €	-
Krug "Clos du Mesnil" 1995	1 600 €	-
Krug "Clos du Mesnil" 2002	1 800 €	-

## CHAMPAGNES CHAMPAGNES

### ROSÉS ROSÉ

	75cl	150cl
Veuve Clicquot Brut Rosé	160 €	370 €
Louis Roederer Brut Rosé 2011	180 €	-
Moët & Chandon Grand Vintage 2008	180 €	-
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008	190 €	-
Ruinart Brut Rosé	210 €	-
Laurent Perrier Brut Rosé	220 €	-
Krug Brut Rosé	600 €	-
Cristal Roederer 2009	950 €	-
Dom Pérignon 2004	950 €	-
Dom Pérignon 1990	-	1 450 €

### BRUTS BRUTS

	75cl	150cl
Moët & Chandon Brut Impérial	120 €	-
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	130 €	290 €
Louis Roederer Brut Premier	140 €	-
Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	210 €	-
Ruinart Blanc de Blancs	250 €	-



## VINS ROUGES RED WINES

VINS DU MONDE WORLD WINES	75cl	150cl
<b>Italie</b> Italy		
Barbera d'Alba d.o.c Fontanafredda Raimonda 2015	90 €	-
Toscana igt Tenuta Di Trinoro 2007	550 €	-
Sperss Langhe d.o.c. A. Gaja, NeBiolo 2011	580 €	-
Sassicaia Bolgheri d.o.c Tenuda San Guido 2014	650 €	-
<b>Espagne</b> Spain		
Numanthia Tinta de Toro 2013	180 €	-
Ribera del Duero d.o.c. Vega Sicillia Alion 2013	350 €	-
Ribera del Duero d.o.c. Flor De Pingus, Dominio Pingus 2006	450 €	-
<b>États-Unis</b> USA		
Opus One Assemblage Napa Valley Mondavi & Rothschild 2014	900 €	-
<b>Argentine</b> Argentina		
Zuccardi Malbec, Serie A 2017	90 €	-
Terrazas de los Andes Malbec High Altitude 2017	110 €	-
Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon de Vistalba 2017	130 €	-
Zuccardi Emma Bonarda Assemblage de Santa Rosa & La Consulta 2013	140 €	-
Zuccardi Tito Assemblage de Paraje Altamira 2013	145 €	-
Terrazas de los Andes Los Aromos Cabernet Sauvignon 2012	190 €	-

## VINS BLANCS WHITE WINES

VINS DU MONDE WORLD WINES	75cl	150cl
<b>Italie</b> Italy		
Gaia & Rey Langhe doc A. Gaja, Chardonnay 2013	<b>450 €</b>	-
Gaia & Rey Langhe doc A. Gaja, Chardonnay 2014	<b>490 €</b>	-
<b>Argentine</b> Argentina		
Terrazas de los Andes Torrontes de Cafayate 2015	<b>120 €</b>	-

## PLUS SOFT... SOFT DRINKS...

Eau plate ou gazeuse filtrée par nos soins - Castalie 75cl		<b>12 €</b>
Badoit 75cl		<b>15 €</b>
Evian 75cl		<b>15 €</b>
San Pellegrino 75cl		<b>18 €</b>
Chateldon 75cl		<b>18 €</b>
Bitter San Pellegrino 10cl		<b>12 €</b>
Coca Cola, Light, Zero 33cl		<b>12 €</b>
Fuze Tea Pêche 25cl		<b>12 €</b>
Orangina, Red Bull 25cl		<b>12 €</b>
Mountain Spring Tonic 20cl		<b>12 €</b>
Orange pressée, Jus de carotte frais 8cl		<b>13 €</b>
Citron pressé 8cl		<b>13 €</b>
Les Jus et Nectars Alain Milliat 33cl		<b>13 €</b>
Pêche de vigne, Framboise Mecker, Pomme Reinette, Poire d'automne, Mangue, Fraise Senga, Raisin rouge syrah, tomate noire, Myrtille, Fruit de la passion		

Prix net en TTC euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Net prices in Euros. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso, décaféiné	8 €
Café expresso double	10 €
Cappuccino, Café au lait, Café latte	10 €
Café Viennois	12 €
Chocolat chaud Le Traditionnel	12 €
Infusions by Mariage Frères	14 €
Thés by Mariage Frères	14 €
Infusion Signature by Chic des Plantes !	14 €



*Amoureux des produits du terroir, nos Chefs vous offrent une cuisine d'excellence.  
Dans les cuisines du Palace des Neiges, Alexandre Colonna et son équipe ont fait le choix du local  
en vous proposant de découvrir notamment :*

*La sélection de charcuteries de la Maison Rullier*

*Les diots de Savoie*

*Les pains de la boulangerie Braissand à Courchevel*

*L'omble chevalier des lacs des Montagnes*

*Nos légumes de saison*

*Les fameux crozets de Savoie*

*Nos pommes et poires de Savoie*

*La sélection de fromages et produits laitiers de Savoie de la Fromagerie des Alpages*

*Notre miel de montagne*

*Coup de cœur & coup de fourchette assurés !*

Scan me and get  
allergen information  
in your language



Scan me and get  
our menus  
in your language