



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, herbes de montagne et truffe **45 €**

Woodfired squash salad, burrata, walnut, mountain herbs and truffle

Crudo de poisson blanc, sauce vierge cèleri-pomme verte, citron vert, aneth, pickles, hareng fumé **40 €**

White fish crudo, celery-green apple sauce vierge, lime, dill, pickles, smoked herring

Terrine de lapin à la moutarde, oignons confits au miel et estragon, pain de campagne toasté **28 €**

Terrine of rabbit saddle with mustard, candied onions and tarragon, toasted country bread

Cèleri rave cuit à la braise et gorgonzola de Lombardie **45 €**

Braised celeriac and Gorgonzola from Lombardy

Tarte feuilletée butternut et poitrine séchée, truffe noire, noisettes du Piémont, sauce citron confit **40 €**

Butternut and dried bacon puff pastry pie, black truffle, hazelnuts from Piémont, candied lemon sauce

Pizza aux cèpes, riquette et parmesan **42 €**

Pizza with ceps, arugula and Parmesan cheese

Velouté de panais torréfié au four à bois à la farine de lupin, châtaigne et croûte de pain au romarin **30 €**

Wood-fired oven-roasted parsnip cream soup with lupin flour, chestnut and rosemary bread crust

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

Gratin de queues d'écrevisses au vin jaune, cuit au four à bois <i>Crayfish tail gratin with yellow wine sauce, cooked in a wood-fired oven</i>	70 €
Vol au vent de cuisses de grenouille à la truffe noire, crème citronnée <i>Frog legs "vol au vent" with black truffle, lemon cream</i>	75 €
Ojo de bife Black Angus grillé, sauce poivre vert, mousseline safranée de patates douces cuites sur la braise <i>Grilled Black Angus "Ojo de bife", green pepper sauce, braised sweet potato saffron mousseline</i>	80 €
Filet d'Omble Chevalier, beurre mousseux fumé émulsionné aux baies, feuilles de chou rouge, mousseline de céleri rave <i>Filet of Artic Char, smoked foamy butter emulsified with berries, red cabbage leaves, celeriac mousseline</i>	55 €
Lasagne de légumes, Mozzarella Fior di Latte, citron confit <i>Vegetable lasagna, Fior di Latte mozzarella, candied lemon</i>	35 €

À PARTAGER

Quenelles de brochet, sabayon poire-truffe noire, cresson <i>Pike quenelles, pear-black truffle sabayon, watercress</i>	75 €
Épaule d'agneau entière au four à bois, patate douce aux dattes, noix et sauce sésame Pour deux personnes. <i>Whole lamb shoulder braised in a wood-fired oven, sweet potato with dates, walnuts and sesame sauce For two persons.</i>	140 €
Côte de bœuf, grillée sur la braise, tarte sablée, gratinée au parmesan et oignons des Cévennes, jus de viande et salade d'herbes Pour deux personnes. Supplément dans le cadre de la demi-pension de 40€/personne. <i>Charcoal-grilled rib of beef, shortbread tart, with grilled Parmesan cheese and Cévennes onions on top, gravy and herb salad For two persons. Extra charge of 40€/person in the half-board package.</i>	250 €
Truite cuite sur la braise, pommes vapeur nappées d'une sauce vin blanc au fenouil <i>Charcoal-grilled trout, steamed potatoes coated with a fennel-flavoured white wine sauce</i>	90 €

LA GOURMANDISE

Riz au lait noisettes et riz soufflé <i>Rice pudding hazelnuts and puffed rice</i>	19 €
Soufflé au chocolat, glace aux graines d'acacia torréfiées <i>Chocolate soufflé, ice-cream with grilled acacia seeds</i>	19 €
Fontainebleau citron et main de Buddha <i>Lemon "Fontainebleau" cake and Buddha's hand</i>	19 €
Tarte Tatin à partager <i>Apple "tatin" tart to share</i>	25 €
Tiramisu mousse mascarpone, café et biscuit à partager <i>Tiramisu and mascarpone mousse, coffee and biscuit to share</i>	25 €
Churros, sauce chocolat, dulce de leche et crème vanillée à partager <i>Churros, chocolate sauce, "dulche de leche" and vanilla cream to share</i>	25 €

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

Aperol Fizz Aperol, Cointreau, Perrier, Jus de citron vert, concombre 15cl <i>Aperol, Cointreau, Perrier, Lime juice, Cucumber</i>	32 €
Blue Tequila Don Julio, Triple-sec, Sirop de lavande, Parfum mandarine-lavande 12cl <i>Don Julio tequila, Triple-sec, lavender syrup, tangerine-lavander flavour</i>	32 €
My Negroni Carpano Antica Formula, Campari Bitter, Tanqueray, Bitter Citron Basilic 12cl <i>Carpano Antica Formula, Bitter Campari, Tanqueray, Bitter Lemon Basil</i>	32 €
Bloody Mauro Tio pepe, Mezcal, Jus de tomate noire, Jus de citron grillé 33cl <i>Tio Pepe, Mezcal, black tomato juice, grilled lemon juice</i>	32 €

MOCKTAILS

Eau Furieuse Gingembre Frais, Jus de Citron, Badiane, Eau Gazeuse, Stevia 18cl <i>Fresh ginger, Lemon juice, Star anise, Sparkling water, Stevia</i>	21 €
Garden Party Menthe Fraîche, Jus de Citron Vert, Sirop de Concombre, Eau Gazeuse 18cl <i>Fresh mint, lime juice, cucumber syrup, sparkling water</i>	21 €
Blueberry Julep Purée de Myrtilles, Ginger Ale, Jus de Citron Vert, Menthe Fraîche 18cl <i>Blackberry puree, Ginger Ale, Lime juice, Fresh Mint</i>	21 €

POUR L'APÉRO !

Martini Ambrato, Rubino 5cl	13 €
Pastis 51, Ricard 5cl	13 €
Suze 5cl	13 €
Porto Sandeman 7cl	15 €
Cristal IPA- Brasserie du Mont Blanc 33cl	17 €
Kir Vin Blanc 15cl	18 €
Kir Royal 15cl	24 €
Heineken 33cl	14 €
Bière Pression Heineken 25cl	14 €
Bière Pression Heineken 50cl	20 €

AU VERRE BY THE GLASS

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

15cl

Champagnes

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

28 €

Dom Pérignon 2012

60 €

Champagne Rosé

Veuve Clicquot Brut Rosé

30 €

VINS WINES

VINS BLANCS WHITE WINES

15cl

Argentine Argentina

Terrazas De Los Andes Torrontes de Cafayate 2018

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 2017

28 €

Terrazas De Los Andes Malbec High Altitude Vineyard 2019

Italie Italy

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

22 €

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

CUVÉES PRESTIGE PRESTIGE CUVÉES	75cl	150cl
Louis Roederer Vintage 2012	170 €	
Moët&Chandon Grand Vintage 2008	180 €	
Veuve Clicquot Vintage Brut 2008	190 €	
Perrier Jouët Belle Époque 2008	420 €	
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006	400 €	
Cristal Roederer 2008	450 €	
Krug Grande Cuvée	450 €	
Dom Pérignon 2006		1350 €
Dom Pérignon "Plénitude 2" 1998	790 €	
Dom Pérignon Oenothèque 1985	1250 €	
Cristal Roederer 2007		990 €
Moët & Chandon MC III	1400 €	
Krug "Clos du Mesnil" 2004	2200 €	
Krug "Clos du Mesnil" 2002	2400 €	

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 €	
Dom Pérignon 2004	950 €	
Dom Pérignon 1990		1 650 €

BRUTS BRUTS

	75cl	150cl
Moët & Chandon Brut Impérial	130 €	
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	145 €	290 €
Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	210 €	
Ruinart Blanc de Blancs	250 €	

VINS ROUGES RED WINES

VINS DU MONDE WORLD WINES

75cl

Italie Italy

Chianti Classico d.o.c Valiano 2018	80 €
Barbera d'Alba d.o.c Fontanafredda Raimonda 2015	90 €
Toscana igt Tenura Di Trinoro 2007	550 €
Sassicaia Bolgheri d.o.c Tenuda San Guido 2014	650 €
Barolo Serralunga D'Alba, 2014	

Espagne Spain

Numanthia Tinta de Toro 2014	180 €
Ribera del Duero d.o.c. Vega Sicillia Alion 2013	350 €

États-Unis USA

Opus One Assemblage Napa Valley Mondavi & Rothschild 2014	900 €
---	-------

Argentine Argentina

Zuccardi Malbec, Serie A 2017	90 €
Terrazas de los Andes Malbec High Altitude 2019	110 €
Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon High Altitude Vineyard 2017	130 €
Zuccardi Emma Bonarda Assemblage de Santa Rosa & La Consulta 2013	140 €
Zuccardi Tito Assemblage de Paraje Altamira 2014	145 €
Terrazas de los Andes Los Aromos Single Vineyard 2012	395 €

VINS BLANCS WHITE WINES

VINS DU MONDE WORLD WINES

75cl

Italie Italy

Gaia & Rey Langhe doc A. Gaja, Chardonnay 2013

450 €

Gaia & Rey Langhe doc A. Gaja, Chardonnay 2014

490 €

Argentine Argentina

Terrazas de los Andes Torrontes de Cafayate 2018

120 €

PLUS SOFT... SOFT DRINKS...

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

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso, décaféiné	9 €
Café expresso double	12 €
Cappuccino, Café au lait, Café latte	12 €
Café Viennois	14 €
Chocolat chaud Le Traditionnel	12 €
Infusions by Mariage Frères	14 €
Thés by Mariage Frères	14 €
Infusion Signature by Chic des Plantes !	14 €

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language