



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

Soupe du jour – *Soup of the day* 10 €

Tarte fine de tomate et feta, salade de roquette 12 €
Thin tart of tomato and feta cheese, arugula salad

Glacé de petits pois, chair de crabe et citron yuzu 13 €
Cold soup of garden peas, crab meat and yuzu citrus fruit

A partager... : Tarama blanc (100 grammes), pain de mie toasté 14 €
To share... : white taramasalata, toasted bread

Haricots verts frais en salade, magret de canard fumé et foie gras 15 €
Fresh green bean salad, smoked duck breast and foie gras

Salade « Relais Bedford » - « Relais Bedford » salad 18 €

Terrine de foie gras de canard maison, marmelade de figes 20 €
Home made terrine of duck foie gras with fig marmalade

Saumon fumé Norvégien – *Smoked Norwegian salmon* 20 €

- Les Plats – Main courses

Penne au pistou, tomates confites et Parmesan – *Penne pasta with pesto sauce* 17 €

Suprême de pintade rôti, asperges vertes et purée onctueuse 23 €
Roasted breast of guinea fowl, green asparagus and mashed potato

Pavé de cabillaud vapeur, sauce vierge, fenouil braisé à l'orange 25 €
Steamed cod filet, garlic, fresh herbs and olive oil sauce, braised fennel with orange

Poêlée minute de gambas de Madagascar, courgettes au thym 27 €
Fried king prawns from Madagascar, zucchini with thyme

Entrecôte Simmental ou de Bavière (selon marché), pommes allumettes 34 €
Rib steak (Simmental or from Bavaria – according to the market), French fries

- Les Desserts - Desserts

Assiette de trois fromages affinés ou faisselle de Rians 8.5 €
Plate of three matured cheeses or cottage cheese from Rians

Tarte du jour - *Tart of the day* 8.5 €

Fondant au chocolat, sorbet fraises - *Chocolate fondant with strawberry sorbet* 8.5 €

Assortiment de glaces et sorbets « Mövenpick » 8.5 €
Selection of Mövenpick sorbet and ice cream

Café gourmand – *Gourmet coffee* 9.5 €

Taxes et service 15% inclus