



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

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

Brick de crabe aux légumes, coulis de crustacés 13 €
Crab meat and vegetables in a filo pastry, shellfish sauce

Effeillé de saumon fumé, lentilles vertes du Puy aux herbes 13 €
Smoked salmon, salad of green lentils with herbs

Ravioles de Romans gratinées au Comté Vieux 13 €
Cheese ravioli au gratin with herbs and Comté cheese

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

Nos salades au choix – *Selection of salads* 19 €

Terrine de foie gras de canard maison, marmelade de figues 25 €
Homemade terrine of duck foie gras with fig marmalade

Saumon fumé Norvégien – *Smoked Norwegian salmon* 20 €

- Les Plats – Main courses

Trofie aux champignons et copeaux de Parmesan – *Trofie with mushrooms and Parmesan* 25 €

Poêlée de crevettes de Madagascar en persillade, riz aux amandes 25 €
Fried shrimps with parsley and garlic, rice with almonds

Dos de cabillaud, wok de légumes au saté 25 €
Back of cod, wok of mixed vegetables

Souris d'agneau braisée aux épices douces, polenta crémeuse 25 €
Braised knuckle of lamb with sweet spices, creamy polenta

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 8 €
Plate of three matured cheeses

Tarte du jour - *Tart of the day* 8 € Carpaccio d'ananas - *Pineapple carpaccio* 8 €

Panna Cotta, caramel au beurre salé - *Panna Cotta, salted butter fudge* 8 €

Assortiment de glaces et sorbets « Mövenpick » 8 €
Selection of Mövenpick sorbet and ice cream

Café gourmand – *Gourmet coffee* 9.5 €

Taxes et service 15% inclus