



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

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

Tartare de saumon aux zestes de citron vert 13 €
Salmon tartar with lime peels

Tarte croustillante aux tomates, artichauts poivrade et cébette 13 €
Thin tomato and artichoke tart with young onions

Œuf cocotte, asperges vertes et crème de morilles 13 €
Baked egg, green asparagus and morel sauce

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

Cabillaud vapeur et aioli, tian de légumes du Sud 25 €
Steamed cod, garlic sauce and vegetables tian

Côtes d'agneau à la plancha, polenta crémeuse et haricots verts 25 €
Lamb chop, creamy polenta and green beans

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 € Fondant au chocolat - *Chocolate fondant* 8 €

Panna Cotta, coulis de fruits rouges - *Panna Cotta, red fruit coulis* 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