



## - LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

### - Les Entrées - Starters

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

Rémoulade de céleri, truite de mer fumée, vinaigrette perlée et grenade 13 €  
*Celeriac in remoulade dressing, smoked sea trout, honey sauce with pomegranate*

Salade 'bien-être' au quinoa, concombre, tomate et fromage de brebis 13 €  
*'Wellness Salad' with quinoa, cucumber, tomato and ewe cheese*

Crottins de Chavignol sur toasts, mesclun et pignons de pin 13 €  
*Mixed salad leaves with goat cheese and pine nuts*

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

Wok de légumes du moment – *Wok of mixed vegetables* 25 €

Gambas au lait de coco & curry, risotto crémeux 25 €  
*King prawns with coconut milk and curry sauce, creamy risotto*

Saumon d'Ecosse 'Label Rouge', sauce marchand de vin, fricassée de lentilles 25 €  
*'Red Label' Scottish salmon, red wine sauce, lentils fricassee*

Osso-Bucco aux pruneaux, trofie 25 €  
*Osso-Bucco with prune and trofie pasta*

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 €

Pomme au four aux raisins de Corinthe, glace vanille - *Baked apple, vanilla ice cream* 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