



# - LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

## - Les Entrées - Starters

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

Rémoulade de céleri et pomme verte, truite de mer fumée, vinaigrette perlée 13 €  
*Celeriac and green apple in remoulade dressing, smoked sea trout, honey sauce*

Salade 'bien-être' au quinoa, tomate, feta et gressin Crétois 13 €  
*'Wellness Salad' with quinoa, tomato, feta cheese and breadstick*

Ceuf cocotte aux asperges, crème de ciboulette et poitrine de porc croustillante 13 €  
*Baked egg, green asparagus, chive cream and crisply bacon*

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 €

Médailillon de lotte en persillade & riz aux amandes 25 €  
*Monkfish medallion with parsley and garlic, rice with almond*

Pavé de cabillaud vapeur, sauce vierge & pomme purée à l'huile d'olive 25 €  
*Steamed cod, olive oil sauce, mashed potatoes*

Suprême de volaille fermière rôti, crème de tapenade & tian de légumes du Sud 25 €  
*Roasted breast of farm poultry, black olive cream, vegetables tian*

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 €

Nage de fraises, tuile aux amandes - *Fresh strawberries, almond biscuit* 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