



## - LE RELAIS BEDFORD -

- DEJEUNER (12h00 – 14h30) -

### Nos Formules Déjeuner :



#### - SUGGESTION DU JOUR -

PLAT DU JOUR + CAFE GOURMAND

28

#### - A LA CARTE -

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT (*choix dans la carte ci-dessous*) 32

ENTREE + PLAT + DESSERT (*choix dans la carte ci-dessous*) 36

### LES ENTREES - STARTERS

|   |    |
|---|----|
| <b>Gratinée de ravioles du Dauphiné au Parmesan</b>                                   | 12 |
| <i>Ravioles du Dauphiné (cheese ravioli) baked with cream and Parmesan cheese</i>     |    |
| <b>Terrine de jarret de bœuf au foie gras, confiture d'oignons et salade d'herbes</b> | 13 |
| <i>Foie gras and beef shank terrine, onion jam and mixed salad leaves</i>             |    |
| <b>Œuf cocotte, crème de champignons des bois</b>                                     | 13 |
| <i>Baked egg with mushroom cream</i>  |    |
| <b>Tartare de saumon d'Ecosse <i>Label Rouge</i> au citron vert et ciboulette</b>     | 15 |
| <i>'Red Label' Scottish salmon tartar with lime and chive</i>                         |    |
| <b>Grande salade Relais Bedford (<i>exclu des formules</i>)</b>                       | 17 |
| <i>« Relais Bedford » salad (not included in the menu)</i>                            |    |

### LES PLATS - MAIN COURSES

|   |    |
|---|----|
| <b>Tagliatelles fraîches aux légumes</b>                                      | 17 |
| <i>Fresh tagliatelles with vegetables</i>                                     |    |
| <b>Plat du jour <i>Daily Special</i></b>                                      | 23 |
| <b>Cuisse de canard confite, jus réduit - Mousseline de carotte</b>           | 23 |
| <i>Duck leg confit, gravy sauce - Mashed carrot</i>                           |    |
| <b>Filet de bar « cuisson vapeur », aioli doux – Etuvée de haricots verts</b> | 25 |
| <i>Steamed sea bass filet, sweet garlic mayonnaise - French beans</i>         |    |
| <b>Poêlée minute de gambas de Madagascar en persillade – Wok de légumes</b>   | 26 |
| <i>Fried king prawns with parsley and garlic - Mixed vegetables in a wok</i>  |    |
| <b>Côtes d'agneau au thym - Salade mêlée et pommes allumettes</b>             | 27 |
| <i>Lamb chops with thyme - Mixed salad leaves and French fries</i>            |    |

### LES DESSERTS - DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Assiette de trois fromages ou faisselle de Rians - <i>Matured cheeses or cottage cheese</i></b>                 | 8.5 |
| <b>Fondant au chocolat, glace - <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i></b>                                | 8.5 |
| <b>Tarte du jour - <i>Tart of the day</i></b>  | 8.5 |
| <b>Assortiment de glaces et sorbets « Mövenpick » - <i>Mövenpick ice cream</i></b>                                 | 8.5 |
| <b>Café gourmand (<i>exclu des formules « à la carte »</i>) - <i>Gourmet coffee (not included in the menu)</i></b> | 9.5 |

Tarifs en € - Taxes et service 15% inclus