



- 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

Tarte fine de tomates et feta, salade de roquette	12
<i>Thin tart of tomato and feta cheese, arugula salad</i>	
Glacé de petits pois, chair de crabe et citron yuzu	13
<i>Cold soup of garden peas, crab meat and yuzu citrus fruit</i>	
Verrine fraîcheur de saumon fumé, tomate, avocat et fines herbes	14
<i>Glass of smoked salmon, tomato, avocado and fresh herbs</i>	
Haricots verts frais en salade, magret de canard fumé et foie gras	15
<i>Fresh green bean salad, smoked duck breast and foie gras</i>	
Grande salade Relais Bedford (<i>exclu des formules</i>)	18
<i>« Relais Bedford » salad (not included in the menu)</i>	

LES PLATS - MAIN COURSES

Penne au pistou, tomates confites et copeaux de Parmesan	17
<i>Penne pasta with pesto sauce, sundried tomatoes and Parmesan cheese</i>	
Plat du jour <i>Daily Special</i>	23
Suprême de pintade rôti – Asperges vertes et purée onctueuse	23
<i>Roasted breast of guinea fowl - Green asparagus and mashed potato</i>	
Pavé de cabillaud vapeur, sauce vierge – Fenouil braisé à l'orange	25
<i>Steamed cod filet, garlic, fresh herbs and olive oil sauce – Braised fennel with orange</i>	
Faux-filet de veau grillé – Pommes allumettes fraîches et mesclun	27
<i>Grilled rib eye of veal – Fresh French fries and mixed salad leaves</i>	
Poêlée minute de gambas de Madagascar – Courgettes au thym	27
<i>Fried king prawns from Madagascar – Zucchini with thyme</i>	

LES DESSERTS - DESSERTS

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

Tarifs en € - Taxes et service 15% inclus