



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

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

Pastilla de caille, noix de cajou et raisins, mesclun d'herbes fraîches 13 €
Quail pastille, cashew nuts and grapes, mixed salad leaves

Velouté de potimarron, châtaignes et petite tartine de foie gras 13 €
Cream of pumpkin, chestnut and foie gras toast

Œuf cocotte, julienne de saumon fumé et crème de cerfeuil 13 €
To share... : white taramasalata, toasted bread

A partager... : Tarama blanc (100 grammes), pain de mie toasté 14 €
Baked egg, smoked salmon julienne, chervil sauce

Nos salades au choix – *Selection of salads* 19 €

Terrine de foie gras de canard maison, marmelade de figues 20 €
Homemade terrine of duck foie gras with fig marmalade

Saumon fumé Norvégien – *Smoked Norwegian salmon* 20 €

- Les Plats – Main courses

Penne au pistou, tomates confites et Parmesan – *Penne pasta with pesto sauce* 25 €

Filet de bar « vapeur », sauce vierge, tian de légumes 25 €
Steamed sea bass filet, fresh herbs and olive oil sauce, vegetables tian

Steak de thon « à la plancha », wok de légumes au saté 25 €
Tuna steak "à la plancha", mixed vegetables with satay

Médaille de veau, crème de champignons, pomme purée onctueuse 25 €
Veal medallion, mushroom sauce, mashed potato

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 ou faisselle de Rians 8 €
Plate of three matured cheeses or cottage cheese from Rians

Tarte du jour - *Tart of the day* 8 €

Fondant au chocolat, glace vanille - *Chocolate fondant with 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