



- LE RELAIS BEDFORD -

- DEJEUNER (12h00 – 14h30) -

Nos Formules Déjeuner :



- SUGGESTION DU JOUR -

PLAT DU JOUR + TARTE DU JOUR

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 €

- NOS SALADES -

AU CHOIX, PARMIS NOTRE CARTE DES SALADES

19 €

LES ENTREES - STARTERS

13

Tartare de saumon d'Ecosse 'Label Rouge', ciboulette et citron vert

'Red Label' Scottish salmon tartare with lime and chive

Velouté de potimarron, châtaignes et petite tartine de foie gras

Cream of pumpkin, chestnut and foie gras toast

Pastilla de caille, noix de cajou et raisins, mesclun d'herbes fraîches

Quail pastilla, cashew nuts and grapes, mixed salad leaves

Œuf cocotte, julienne de saumon fumé et crème de cerfeuil

Baked egg, smoked salmon julienne and chervil sauce

LES PLATS - MAIN COURSES

25

Penne au pistou, tomates confites et copeaux de Parmesan

Penne pasta with pesto sauce, sundried tomatoes and Parmesan cheese

Plat du jour *Daily Special*

Filet de bar « vapeur », sauce vierge – Tian de légumes

Steamed sea bass filet, fresh herbs and olive oil sauce – Vegetables tian

Steak de thon « à la plancha » – Wok de légumes au saté

Tuna steak "à la plancha" – Mixed vegetables with satay

Médaille de veau, crème de champignons – Pomme purée onctueuse

Veal medallion, mushroom sauce – Mashed potato

Filet de canette rôti – Endives caramélisées et pommes de terre grenailles

Roasted duckling – Braised chicory with small potatoes

LES DESSERTS - DESSERTS

8

Assiette de trois fromages ou faisselle de Rians - *Matured cheeses or cottage cheese*

Fondant au chocolat, glace vanille - *Chocolate fondant, vanilla ice cream*

Tarte du jour - *Tart of the day*

Assortiment de glaces et sorbets « Mövenpick » - *Mövenpick ice cream*

Café gourmand (exclu des formules « à la carte ») - *Gourmet coffee (not included in the menu)* 9.5

Tarifs en € - Taxes et service 15% inclus