



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

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

Carpaccio de Bresaola, artichauts confits, Parmesan et vinaigre balsamique 13 €
Bresaola carpaccio, artichoke heart, Parmesan cheese and balsamic vinegar

Gaspacho andalou, légumes croquants et dés de feta 13 €
Andalusian gazpacho, crunchy vegetables and feta cheese

Œuf cocotte, crème de persil et pointes d'asperges vertes 13 €
Baked egg, parsley cream and green asparagus

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

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

Poêlée de gambas en persillade, riz croustillant aux légumes 25 €
Fried king prawns with parsley and garlic, crispy rice with vegetables

Dos de cabillaud cuisson vapeur, condiments à la grenobloise 25 €
Steamed cod fillet, capers, dices of lemon and toast

Piccata de veau à la sauge, fine ratatouille de légumes du Sud 25 €
Veal piccata with sage, vegetable ratatouille

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, sorbet fraise - *Chocolate fondant with strawberry sorbet* 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