



- 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

Tartar of Scottish salmon 'Red Label', chive and lime

Œuf cocotte, crème de morilles et pointes d'asperges

Baked egg, cream of morel and green asparagus

Tarte fine de tomates et courgettes à la tapenade d'olive noire

Thin tomato and zucchini tart with black olive tapenade

Carpaccio de bœuf, petit mesclun et condiments à l'Italienne

Beef carpaccio, mixed salad leaves and capers

LES PLATS - MAIN COURSES

25

Penne aux champignons et copeaux de Parmesan

Penne pasta with mushrooms and Parmesan cheese

Plat du jour *Daily Special*

Filet de bar vapeur, tian de légumes au pistou

Steamed sea bass filet, vegetables tian with pesto sauce

Dos de cabillaud, sauce vierge, étuvée de haricots verts

Back of cod, olive oil sauce, steamed green beans

Suprême de pintade rôti, sauce Diable, purée onctueuse

Roasted breast of guinea fowl, white wine and tomato sauce, mashed potatoes

Entrecôte de veau, beurre Maître d'Hôtel, mesclun et pommes allumettes

Rib steak of veal, shallot and parsley butter, mixed salad leaves and French fries

LES DESSERTS - DESSERTS

8

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

Fondant au chocolat, glace caramel - *Chocolate fondant, toffy ice cream*

Tarte du jour - *Tart of the day*

Coupe de fraises - *Fresh strawberry*

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