



## - 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

13

**Gaspacho de tomate, légumes croquants et dés de feta**

*Andalusian gazpacho, crunchy vegetables and feta cheese*

**Œuf cocotte au saumon fumé et crème de ciboulette**

*Baked egg, smoked salmon and cream with chive*

**Emincé de melon, jambon de pays et gressini**

*Melon, country ham and gressini*

**Carpaccio de bœuf Charolais, petit mesclun et condiments**

*Carpaccio of Charolais beef, mixed salad leaves*

### LES PLATS - MAIN COURSES

25

**Grande salade Relais Bedford ou Salade végétarienne (*exclu des formules*)**

19

*« Relais Bedford » salad or vegetarian salad (not included in the menu)*

**Trofie au pistou, tomates confites et copeaux de Parmesan**

*Trofie pasta with pesto sauce, sundried tomatoes and Parmesan cheese*

**Poêlée de crevettes de Madagascar en persillade, riz aux amandes**

*Fried shrimps with parsley and garlic, rice with almonds*

**Pavé de cabillaud vapeur, tian de légumes du Sud**

*Steamed cod filet, vegetables tian*

**Suprême de volaille fermière, pointes d'asperges vertes et purée onctueuse**

*Roasted breast of farm poultry, green asparagus end mashed potatoes*

**Faux-filet grillé, beurre façon Maître d'Hôtel, mesclun et pommes allumettes**

*Grilled sirloin, fresh herbs butter, mixed salad leaves and French fries*

### LES DESSERTS - DESSERTS

8

**Assiette de trois fromages - Matured cheeses**

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

**Coupe de fraises - Strawberry salad**

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

**Café gourmand - Gourmet coffee**

9.5