



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

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

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

Cœuf cocotte au saumon fumé et crème de ciboulette 13 €
Baked egg, smoked salmon and cream with chive

Emincé de melon, jambon de pays et gressini 13 €
Melon, country ham and gressini

Carpaccio de bœuf Charolais, petit mesclun et condiments
Carpaccio of Charolais beef, mixed salad leaves 13 €

Saumon fumé Norvégien – *Smoked Norwegian salmon* 20 €

- Les Plats – Main courses

Grande salade « Relais Bedford » ou Salade végétarienne 19 €
« Relais Bedford » salad or Vegetarian salad

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

Poêlée de crevettes de Madagascar en persillade, riz aux amandes 25 €
Fried shrimps with parsley and garlic, rice with almonds

Pavé de cabillaud vapeur, tian de légumes 25 €
Steamed cod filet, vegetables tian

Suprême de volaille fermière, pointes d'asperges vertes et purée onctueuse 25 €
Roasted breast of farm poultry, green asparagus and mashed potatoes

Faux-filet grillé, beurre façon Maître d'Hôtel, mesclun et pommes allumettes 25 €
Grilled sirloin, fresh herbs butter, mixed salad leaves and French fries

- Les Desserts - Desserts

Assiette de trois fromages affinés 8 €
Plate of three matured cheeses

Coupe de fraises - *Strawberry salad* 8 €

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