



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

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

Gaspacho de tomate, légumes croquants 13 €
Andalusian gazpacho, crunchy vegetables

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

Emincé de melon, jambon de pays 13 €
Melon, country ham

Salade 'bien-être' au quinoa, tomate, feta et gressins Crétois
'Wellness salad' with quinoa, tomato, feta cheese and breadstick 13 €

Saumon fumé Norvégien – *Smoked Norwegian salmon* 20 €

- Les Plats – Main courses

Grande salade « Relais Bedford » 19 €
« Relais Bedford » salad or Vegetarian salad

Trofie, sauce tomate, pistou et Parmesan – *Trofie pasta with tomato and pesto sauce* 25 €

Filet de rascasse en persillade, riz aux amandes 25 €
Filet of scorpion fish with parsley and garlic, rice with almonds

Pavé de cabillaud vapeur, sauce vierge et poêlée de courgettes 25 €
Steamed cod filet, olive oil sauce, zucchini

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

Pièce du boucher, beurre façon Maître d'Hôtel, mesclun et pommes allumettes 25 €
Butcher's choice, fresh herbs butter, French fries and green salad

- Les Desserts - Desserts

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

Nage de fraises, tuile aux amandes - *Fresh strawberries, almond biscuit* 8 €

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