



- **LE RELAIS BEDFORD** -  
- **DEJEUNER** de 12h00 à 14h30 -

**Notre Formule Déjeuner :**

- **SUGGESTION DU JOUR** -  
**PLAT DU JOUR + CAFE GOURMAND**

**36 €**

**LES ENTREES - STARTERS**

<b>Saumon fumé Norvégien, crème de ciboulette, blinis</b>	20€/27€
<i>Norwegian smoked salmon, chive cream, blini</i>	
<b>Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan</b>	16€/26€
<i>(En portion plat le carpaccio est accompagné de frites &amp; salade)</i>	
<i>Beef carpaccio, shredded parmesan cheese</i>	
<i>(As main course the carpaccio is served with fries &amp; salad)</i>	
<b>Oeufs mayonnaise à l'ail noir &amp; mesclun</b>	9€
<i>Hard-boiled eggs, mayonnaise with black garlic &amp; salad</i>	
<b>Tomates d'Antan, burrata &amp; pesto</b>	17€
<i>Old fashioned tomatoes, burrata &amp; pesto</i>	
<b>Entrée du jour</b>	19€
<i>Starter of the day</i>	

**LES PLATS - MAIN COURSES**

<b>Salade Relais Bedford/ Relais Bedford salad</b>	27€
<i>Roquette, legumes confit, burrata &amp; jambon de Parma</i>	
<i>Arugula salad, preserved vegetables, burrata &amp; parma ham</i>	
<b>Traditionnel croque-monsieur, salade &amp; chips</b>	22€
<i>Traditional croquet monsieur, salad &amp; chips</i>	
<b>Suggestion du jour Daily Special</b>	31€
<b>Filet de bar vapeur, pommes purée &amp; haricots verts</b>	29€
<i>Steamed seabream filet, mashed potatoes &amp; green beans</i>	
<b>Pièce du boucher à la plancha, pommes allumettes et salade verte</b>	34€
<i>Butcher's choice, French fries and green salad</i>	
<b>Les pâtes du moment</b>	22€
<i>The daily pasta</i>	

**LES DESSERTS - DESSERTS**

<b>Assiette de trois fromages - Matured cheeses</b>	14€
<b>Coulant au chocolat, glace vanille - Chocolate fondant, vanilla ice cream</b>	12€
<b>Dessert du jour - Daily dessert</b>	11€
<b>Glaces &amp; sorbets - Ice cream &amp; sorbets</b>	9€
<b>Café gourmand - Gourmet coffee</b>	10€

Taxes & service 15% inclus/ Une liste des allergènes est à votre disposition  
Viandes bovines d'origine : France, Italie, Hollande, Allemagne