

# *Le Relais Bedford*

Déjeuner au restaurant *Le Victoria* de 12h à 14h30

Dîner au Relais Bedford de 19h à 21h30

*Carte snack les samedis et dimanches*

*Le Chef vous propose...*

## **ENTRÉES**

ENTRÉE DU JOUR  
STARTER OF THE DAY  
19 €

CARPACCIO DE THON, VINAIGRETTE D'AGRUMES & ROQUETTE  
TUNA CARPACCIO, CITRUS OIL & ARUGULA SALAD  
19 €

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON », CHUTNEY DE FIGUES  
HOME MADE DUCK FOIE GRAS, FIGS CHUTNEY  
25 €

RÉMOULADE DE CAROTTES, CHAIR DE TOURTEAU À LA CIBOULETTE  
CARROT REMOULADE, CRAB MEAT WITH SHIVE  
21 €

## **LES CLASSIQUES**

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN, CRÈME DE CIBOULETTE, BLINIS  
NORVEGIAN SMOKED SALMON, CHIVE CREAM, BLINI  
20 € / 27 €

SALADE BEDFORD  
ROQUETTE, LÉGUMES CONFITS, BURRATA & JAMBON DE PARME  
ARUGULA SALAD WITH PRESERVED VEGETABLES, BURRATA & PARMA HAM  
27 €

## **EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS**

CHABLIS DOMAINE LAROCHE 2022	BOUTEILLE 46€	VERRE 15CL 10.0€
MEURSAULT DOMAINE MAILLARD 2020	79€	
MERCUREY DOMAINE LOUIS JADOT 2021	52€	11.00€
CHÂTEAU LALANDE 2015	58€	
BARON DE BRANE MARGAUX 2014	62€	
PERRIER BLEU, VITTEL	LITRE 7,00€	1/2 LITRE 6,00€
CAFÉ EXPRESSO ILLY	4.50€	
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO	7.00€	

# *Le Relais Bedford*

## PLATS

PÊCHE DU JOUR/ CATCH OF THE DAY  
33 €

DOS DE LIEU JAUNE À LA PLANCHA, MOUSSELINE DE POTIMARRON, JUS DE VIANDE  
PLANKED YELLOW PLACE FISH, MASHED PUMPKIN, MEAT JUICE  
29 €

FILET DE DAURADE ROYALE VAPEUR, POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS, SAUCE VIERGE  
STEAMED SEA BREAM FILLET, GREEN VEGETABLES, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE  
27 €

PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR  
BUTCHER'S PIECE OF THE DAY  
34 €

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMÈRE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE GRENAILLE CONFITES À L'AIL DOUX  
FARMER POULTRY FRICASSÉE WITH MUSHROOMS, SAUTEED POTATOES & SWEET GARLIC  
29 €

FILET DE BŒUF, SAUCE POIVRE VERT, POMMES ALLUMETTES  
BEEF TENDERLOIN, GREEN PEPPER SAUCE & FRENCH FRIES  
34 €

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE  
PLATE OF CHEESE FROM ALEXANDER FARM  
15 €

TARTELETTE CRÈME « DULCE » & GLACE CHOCOLAT  
CREAMY « DULCE » TART & CHOCOLATE ICE CREAM  
12 €

ANANAS VICTORIA, FRUITS DE LA PASSION & CRÈME COCO  
VICTORIA PINEAPPLE, FRUIT PASSION & COCONUT CREAM  
11 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA, NOISETTES TORRÉFIÉES DU PIÉMONT  
BLACK CHOCOLATE MOUSSE, ROASTED HAZELNUTS FROM PIÉMONT  
12 €

TARTE FINE AUX POMMES, CARAMEL BEURRE SALÉ  
APPLE TART, SALTED BUTTER CARAMEL  
11 €

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS/ ICE CREAM & SORBETS  
9 €

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