

## LE RELAIS BEDFORD

Expresso Martini 16

Amaretto Sour 16

Cognac Remy Martin V.S.O.P 13

Armagnac Château de Laubade X.O 17

Chivas Regal 12y 15 18y 17

Chartreuse verte 11

*N'hésitez pas à demander vos cocktails classiques préférés, même s'ils ne figurent pas sur cette liste*

## LE RELAIS BEDFORD

Coupe de Champagne Taittinger Brut Réserve 17

Aperol Spritz 13

Paloma 16

Bloody Mary 14

Negroni 16

Bellini du moment 17

La Blonde du Relais 7 (25cl) / 12 (50cl)

Le Chef Christophe Frugier vous propose

**FORMULE DEJEUNER**

*Uniquement sur les suggestions du jour*

Boissons non incluses

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 36

Entrée + Plat + Dessert 42

Entrée du jour 19

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figes 25

Saumon fumé de la Maison Nordique, crème fraîche et blinis 21

Burrata di Buffala, mesclun et légumes confits 23

Gratin de ravioles de Romans, parmesan et petit mesclun 22

Traditionnel croque-monsieur, pommes allumettes et salade 23

~

Plat du jour 33

Poêlée de légumes au wok 24

Filet de bar rôti à l'huile d'olive, haricots verts vapeur, sauce vierge 29

Entrecôte Simmental à la plancha, sauce au poivre et pommes allumettes 35

Suprême de poulet, crème de cèpes et purée onctueuse 30

*Suppléments garnitures : Haricots verts, Purée, Frites, Salade, Légumes du jour 7*

~

Dessert du jour 11

Assiette de fromages de la Ferme d'Alexandre 16

Moelleux au chocolat, glace vanille 12

Glaces et Sorbets MÖVENPICK – Maître Glacier 10

*Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Framboise, Fraise, Citron, Mangue Passion, Pistache, Coco*

Café ou thé gourmand 10

La liste des allergènes est disponible sur demande

Viandes bovines d'origine : France, Italie, Hollande, Allemagne / Viandes de porcs, ovines d'origine : France, UK, Espagne / Volailles d'origine : France