

KÆRE GÆST

Velkommen til Bistro Le Clos - Svendborgs franske bistro.

Le Clos er bistroen, hvor tiden går ned i tempo. Stedet hvor klassiske, rustikke bistroretter serveres i uformelle, hyggelige rammer.

Et mødested, hvor kokkens håndværk og den lune servering går hånd i hånd, og lader dig have tid til dig, og dem du mødes med.

Et udvalg af retter og snacks, der kan følge dig hele dagen, serveres med varme og kolde drikke.

På vinkortet møder franske traditioner moderne franske vine, så der er vin til enhver ret og til alle ganer.

Vi glæder os til at servere for dig, og for en stund tage dig med til Frankrig.

Vi glæder os til at betjene jer.

Clos:

*En betegnelse for **afgrænsede (muromkransede) vinmarker.**
Bruges især i Bourgogne og Alsace.*

Ved spørgsmål og eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til personalet.

LE CLOS
— B I S T R O —

Snacks

Serveres hele dagen

Saltede Mandler
35,-

Oliven
30,-

Brød med aioli
39,-

Pommes Frites med aioli
Lille 39,-
Stor 69,-

Sandwich a la Le Clos (Skinke, Emmentaler, Grøn Salat)
129,-

LE CLOS
— B I S T R O —

Cocktails

Klassisk Lillet Cocktail (Lillet, Hvidvin, Appelsin)

Lillet Hyldeblomst (Lillet, Hyldeblomst, Lime)

Gin Hass (Gin, Mangosirup, Lemon)

Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer)

Dark 'n' Stormy (Rom, Ginger Beer, Lime)

Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso)

Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Lime, Tranebær)

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Appelsin)

80,-

Mixers (2cl)

Gin og Tonic, Rom og Cola

65,-

Hendricks Gin (4 cl) og Tonic

95,-

Formiddag

Kl. 10.00 – 11.30

Morgencomplet (Blødkogt æg, rugbrød, lyst brød, pålæg, ost, smør + filterkaffe el. te)	129,-
Et glas bobler til din morgencomplet	59,-
Æg, bacon og pølse serveret på smørristet brød	129,-
2 skiver lyst brød med Gruyere og marmelade	59,-
Croissant	32,-
Sandwich a la Le Clos (Skinke, Emmentaler, Grøn Salat)	129,-
Croque Madame (Sennep, Æg, Skinke)	145,-

Kaffe / Te

Filterkaffe	29,-
Refill	15,-
Americano	39,-
Café Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Cortado	42,-
Espresso Dobbelt	35,-
Stor Stempelkaffe	69,-
Varm Chokolade	45,-
Iskaffe	45,-
Chai Latté	45,-
Te	39,-

Frokostmenu

Kl. 11.30 – 17.00

Omelet med confiteret and	139,-
Croque Madame (Sennep, Æg, Skinke)	145,-
Steak Sandwich	169,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din sandwich?	39,-
Dagens fisk (Spørg os)	dagspris
Paté med ristet brød, cornichoner og salat	119,-
Sandwich a la Le Clos (Skinke, Emmentaler, Grøn salat)	129,-
Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	145,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Chevre Chaud (Gedeost, Salat, Valnødder)	145,-
Tartar Maison (Rå Æggeblomme, Chips)	159,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-
Salad Nicoise (Tun, Æg, Vinagrette)	139,-
Salade Composé de confit de canard (And, Valnødder, Salat)	149,-
Frokoststeak m. Urtesmør og Pommes Frites	195,-
Svampepaté (Vegansk)	139,-

Aften 17.30 – 23.00

(22.00 man-tors)

(køkkenet modtager sidste bestilling 21.00)

Mindre Retter

Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	159,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Salad Nicoise (Tun, Æg, Vinagrette)	139,-
Salade Composé de confit de canard (And, Valnødder, Salat)	149,-
Chevre Chaud (Gedeost, Salat, Valnødder)	149,-
Svampepaté (Vegansk)	149,-
Tartar Maison (Rå Æggeblomme, Chips)	159,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-

Større Retter

Tartar Maison (Rå Æggeblomme, Chips)	189,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-
Boeuf Bourguignon (Braiseret Okse) m. Pommes Puré	209,-
Dagens fisk (Spørg os)	dagspris
Confit de Canard (Confiteret Andelår) m. Cassoulet	195,-
Boeuf Bearnaise med Pommes Frites (250 g)	299,-
Lammeskank (Hvidløg, Ratatouille)	259,-
Svampepaté (Vegansk)	169,-

Ekstra

Pommes Frites med aioli	
- Lille	39,-
- Stor	69,-
Sprød Grøn Salat m. vinagrette	39,-
Brød med Aioli	39,-
Oliven	30,-
Saltede Mandler	35,-
Ekstra Bearnaise/Hollandaise	25,-
Ekstra Aioli	10,-

Børneretter (serveres hele dagen)

Pasta med kødsovs	75,-
Minipizza med Fritter	75,-
Pandekage	49,-

Dessert

Creme Brûlée	99,-
Gateau Marcel med Parfait Is	119,-
3 Franske Oste med Valnødder og Brombær	99,-

Kolde drikke

Vand

Vand er uden beregning sammen med andre drikkevarer.

Ellers ad libitum per person

25,-

Sodavand

Lille 30cl (Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite)

35,-

Stor 50cl (Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite)

45,-

Lille Danskvand

30,-

Stor Danskvand

40,-

Karaffel Danskvand

65,-

Juice / Frugtdrik

Æble, Appelsin, Hyldeblomst, Rabarber

42,-

Øl

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 25 cl

42,-

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 50 cl

65,-

Special øl 25 cl

45,-

Special øl 50 cl

69,-

(Grimbergen, Kronenbourg Blanc (Hvede), Brewmaster IPA)

Spiritus (4cl)

Bailey's

59,-

Henri Bardouin Pastis

69,-

Ch. De Breuil, Calvados 12 års

119,-

M. Couvreur, Overaged sherried Whisky

119,-

Jean Luc Pasquet Cognac ØKO

99,-

Grand Marnier Rouge

59,-

Grand Marnier Centenaire

139,-

Cointreau

59,-

Diplomatico Reserva Rom

79,-

Vinkort

LE CLOS
— B I S T R O —

Bobler

Charles Pelletier, Methode Traditionelle
Cremant De Limoux, ØKO

Glas / Flaske

59,- / 329,-
79,- / 369,-

Rosé

Luberon Rosé, Fam. Perrin
Miraval, Provence Rosé

65,- / 289,-
99,- / 469,-

Hvidvin

Luberon Blanc, Fam. Perrin
Morillon Blanc, Jeff Carrell (Chardonnay)
Loersch, Riesling Trocken
Loerch Riesling kabinett
Alsace Riesling Grand Cru Schoenenbourg
Bardin, Cot. De Ginneois, Sauvignon Blanc
Dom. Servin, Chablis

65,- / 289,-
79,- / 385,-
79,- / 389,-
95,- / 449,-
95,- / 449,-
89,- / 439,-
109,- / 499,-

Rødvin

Ventoux, Fam. Perrin
Fond Croze, Côtes Du Rhône
Rousseau Frere, Pinot Noir
Sornin, Beaujolais Village
Ch. Mayne-Vieille, Froncac, Bordeaux
Loerch, Mosel, Spätburgunder (Pinot Noir)

65,- / 289,-
69,- / 319,-
75,- / 359,-
79,- / 379,-
99,- / 479,-
100,- / 485,-

Søde Vine (5cl)

Castelnau de Suduiraut
Krohn, 10 års Tawny, Port
Madeira, D'Oliveiras 5 år

79,- / 649,-
69,- / 599,-
69,- / 549,-

Vi har mange flere, dejlige vin på de næste sider.

LE CLOS
— B I S T R O —

Vinkort

Mousserende

Charles Pelletier, Methode Traditionelle	329,-
Cremant De Limoux, ØKO	369,-
Cremant De Bourgogne Rosé	439,-
Cremant de Alsace, Henry Fuch, ØKO	489,-

Champagne

Champagne André Clouet Grande Reserve	649,-
Charpentier Rosé	725,-
Tellier Vintage 2017	799,-
Andre Clouet Vintage 2013	879,-
Bonnaire Blanc de Blancs Vintage 2013	899,-
Jacquesson 744 Extra Brut	999,-

Rosé

Luberon Rosé, Fam. Perrin	289,-
Miraval, Provence Rosé	469,-
H. Bonnaud, Provence Rosé, ØKO, MAGNUM	759,-
Miraval, Provence Rosé, MAGNUM	849,-

Vinkort

Hvidvin

Luberon Blanc, Fam. Perrin	289,-
Vieille Mule, Jeff Carell, Macabeu, ØKO	319,-
Plein La Vue, Sauvignon Blanc, ØKO	359,-
Rion, Bourgogne Aligoté	389,-
Morillon Blanc, Jeff Carrell (Chardonnay)	385,-
Alsace Riesling, Grand Cru, Schoenenbourg	449,-
Bardin, Cot. De Ginneois, Sauvignon Blanc	439,-
Dom. Servin, Chablis	499,-
H. Brocard, Sancerre Silex	539,-
H. Boillot, Montagny, Bourgogne	539,-
P. Naigeon, Macon-Vergisson, Bourgogne	579,-
Z. Humbrecht, Riesling Roche Roulée, Alsace, ØKO	625,-
Marchand Tawse, Rully, Bougogne	649,-
Leflaive, Macon-Verze, Bourgogne	699,-
Z. Humbrecht, Chardonnay, Clos Windsbühl, ØKO	725,-
Dom. W. Fevre, Chablis 1er Cru Montmains	949,-
Bouchard Pere, Meursault Les Clous	999,
Bader-Mimeur, Chas. Montrachet	1199,
W. Fevre, Chablis Grand Cru Les Clos	1899,-
Loersch, Riesling Blauschiefer Trocken, Mosel	389,-
Loersch, Apotheke Riesling Kabinett, Mosel	449,-

Vinkort

Rødvin

Ventoux, Fam. Perrin	289,-
Fond Croze, Côtes Du Rhône, ØKO	319,-
Rousseau Frere, Pinot Noir	359,-
A Vue De Nez, Carell, Cabernet Franc, ØKO	379,-
V. Sornin, Beaujolais Village, ØKO	379,-
Fleurie, Beaujolais, Ch. De Fleurie	439,-
Ch. Mayne-Vieille, Froncac, Bordeaux	499,-
San Giustu, Chianti Classico ØKO	479,-
Loersch, Spätburgunder, Mosel (Pinot Noir)	485,-
E. Darnaud, Crozes Hermitage, Rhône	519,-
Faiveley, Bourgogne Rouge	579,-
Margaux, Fam. Sichel, Bordeaux	575,-
Ch. Marsau, Côtes De Francs, Bordeaux	619,-
Mercurey, Faiveley, Bourgogne	639,-
Ch. Feytit Guillot, Pomerol, Bordeaux	679,-
Pav. De Leoville Poyferre, St. Julien, Bordeaux	799,-
Morey Saint Denis, Dom. De Beaumont, Bourgogne	899,-
Rousseau, Gevrey Chambertin	1800,-
Confuron Gindre, Vosne-Romanee La Colombiere	1549,-
Marchand Tawse, Beaune 1er Cru Le Clos Du Roi	1349,-

Vinkort

½ flasker

Mousserende

Cremant de Bourgogne	225,-
André Clouet Champagne	429,-

Hvidvin

Dom. Servin, Chablis	275,-
H. Brocard, Sancerre	289,-
Bouchard, Meursault	559,-

Rødvin

Gigondas, Amadieu, Romane Machotte	285,-
Ch. De Beauregard, Fleurie, Beaujolais	289,-
Ch. Barrail, Saint Emilion, Bordeaux	319,-
Faiveley, Bourgogne Rouge	319,-

Selskaber

Vi er meget glade når I kommer mange. Vi vil gerne gøre jeres oplevelse på Le Clos så behagelig og mindeværdig som mulig.

Er I mere end 12 personer i et selskab må I derfor meget gerne bestille mad forud for arrangementet.

Der er også mulighed for at sammensætte en særlig menu sammen med os, når I har helt specifikke ønsker til de anretninger, der bliver serveret.

Kontakt os på info@leclos.dk eller per telefon på 62212172, for at aftale nærmere.

Rabatter

Ældre Sagen

Vi samarbejder med Ældre Sagen i deres Spis Ude koncept. Derfor er der for Ældre Sagens medlemmer 25% rabat på mad. Rabatten gives på retternes normalpris, ikke på særlige tilbud som fx 2- og 3 retters menu.

Studierabat

På Le Clos kan du få studierabat alle ugens dage. 15% på hele kortets normalpriser. Rabatten er individuel og kræver gyldigt studiekort med vellignende foto.

Rabatter og tilbud kan ikke kombineres, men bruges separat.

LE CLOS
— B I S T R O —