

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 gæner.

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 —

Cocktails

Le Clos Kir (Creme de Cassis, Mousserende Vin)

Klassisk Lillet Cocktail (Lillet, Hvidvin, Appelsin)

Lillet Hyldeblomst (Lillet, Hyldeblomst, Lime)

Gin Hass (Gin, Mangosirup, Lemon)*

Moscow Mule (Vodka, Lime, Ginger Beer)

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

Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso)

Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Lime, Tranebær)

Rabarber Cosmopolitan (Vodka, Rabarber, Cointreau, Lime)

Le Clos Spritz (Prosecco, Cardea Aperitivo, Appelsin)

Irish Coffee (Kaffe, Whiskey, Fløde, Brun Farin)

White Russian (Vodka, Kahlua, Mælk)

Negroni (Gin, Vermouth, Bitter, Angostura)

Vodka Martini (Vodka, Vermouth, Citron)

80,-

*kan laves alkoholfri

LE CLOS
— B I S T R O —

Kaffe / Te

Filterkaffe	29,-
Refill	15,-
Americano	39,-
Café Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Cortado	42,-
Espresso Dobbelt	35,-
Varm Chokolade	45,-
Varm Chokolade med Cointreau	80,-
Iskaffe	45,-
Chai Latté	45,-
Te	39,-

Snacks

Saltede Mandler
35,-

Oliven
30,-

Brød med aioli
39,-

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

LE CLOS
— BISTRO —

Formiddag / Frokost Serveres indtil 17.30

Omelet med Confiteret And eller Skinke	139,-
Burrata (Friskost, Salat, Tomat, Balsamico Glace)	115,-
Salad Composée (Confiteret And, Valnødder, Syltede Løg)	145,-
Croque Madame (Skinke, Ost, Bechamelsauce, SpejlÆG)	149,-
Chèvre Chaud (Salat, Valnødder, Brombær, Gedeost)	145,-
Dagens fisk (Spørg os)	dagspris
Paté med ristet brød, Cornichoner og Salat	119,-
Sandwich á la Le Clos (Skinke, Emmentaler, Grøn Salat)	129,-
Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	159,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Tartar Maison (Rå Æggeblomme, Chips)	159,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-
Steak Sandwich (Salat, Chilimayo, Løg)	185,-
- Pommes Frites med aioli til din sandwich?	39,-
Løgsuppe (Løg, hvidløg, Brød, Gruyère)	139,-
Frokoststeak m. Urtesmør og Pommes Frites	219,-
Perlebygotto (Vegetarisk - spørg for vegansk)	175,-

Aften

Serveres fra 17.30 (Sidste bestilling 21.00)

Forretter

Løgsuppe (Løg, hvidløg, Brød, Gruyère)	149,-
Salad Composéé (Confiteret And, Valnødder, Syltede Løg)	145,-
Burrata (Friskost, Salat, Tomat, Balsamico Glace)	115,-
Chèvre Chaud (Gedeost, Salat, Valnødder, Brombær)	145,-
Brandade (Friteret Kartoffel m. Fisk, Sauce Tartar, Salat)	145,-

Hovedretter

Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	179,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Tartar Maison (Rå Æggeblomme, Chips)	189,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-
Boeuf Bourguignon (Braiseret Okse) m. Pommes Puré	219,-
Dagens fisk (Spørg os)	dagspris
Confit de Canard (Confiteret Andelår) m. Cassoulet	199,-
Boeuf Béarnaise med Pommes Frites (250 g)	299,-
Coq Au Vin (Kylling, Svampe, Løg, Hvidvin, Bacon)	219,-
Perlebygotto (Vegetarisk - spørg for vegansk)	175,-

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

Crème Brûlée	99,-
Gâteau Marcel (Dobbelt Chokoladecake)	109,-
Pêche Melba (Ferken, hindbær, Mandel og Vaniljeis)	99,-
3 Oste med brød og tilbehør	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 43,-

Øl

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 25 cl 43,-

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 50 cl 65,-

Kronenbourg Blanc / Brooklyn Hazy IPA 25 cl 45,-

Kronenbourg Blanc / Brooklyn Hazy IPA 50 cl 69,-

Grimbergen Noël 33 / 50 cl 52,- / 74,-

Spiritus (4cl)

A.H. Riise - Cream Liquer 59,-

Henri Bardouin Pastis 69,-

Ch. De Breuil, Calvados 12 års 119,-

Janneau XO, Armagnac 109,-

Albert Bichot, Marc 89,-

Hibiki, Whisky, Suntory 139,-

J. Pasquet O7 Cognac 129,-

Grand Marnier Centenaire 149,-

Cointreau 69,-

Metusalem 15 års rom 99,-

Vinkort

Bobler

Charles Pelletier, Methode Traditionelle
Cremant De Bourgogne Rosé

Glas / Flaske

59,- / 329,-
99,- / 449,-

Rosé

Fam. Perrin Rosé
Manon, Provence Rosé

65,- / 289,-
85,- / 425,-

Hvidvin

Dom. Saint Lannes, Colombard, Gascogne
Morillon Blanc, Jeff Carrell (Chardonnay)
Loersch, Riesling Trocken
Loersch Riesling kabinet
Alsace Riesling Grand Cru Schoenenbourg
Bardin, Cot. De Ginneois, Sauvignon Blanc
Dom. Colombier, Chablis, Chardonnay

65,- / 289,-
79,- / 385,-
79,- / 389,-
95,- / 449,-
95,- / 449,-
89,- / 439,-
115,- / 549,-

Rødvin

Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab.
Fond Croze, Côtes Du Rhône (ØKO)
Rousseau Frere, Pinot Noir
Sornin, Beaujolais Village, Gamay (ØKO)
Ch. Carignan, Cadillac, Merlot Bordeaux
Irancy, Bourgogne Pinot Noir

65,- / 289,-
72,- / 339,-
75,- / 359,-
79,- / 379,-
90,- / 425,-
115,- / 525,-

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
— BISTRO —

Vinkort

Mousserende

Charles Pelletier, Methode Traditionelle	329,-
Cremant De Bourgogne Rosé	449,-

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 746 Extra Brut	1399,-

Rosé

Fam. Perrin Rosé	289,-
Manon, Provence Rosé	425,-
H. Bonnaud, Provence Rosé, ØKO, MAGNUM	759,-

Vinkort

Hvidvin

Dom. Saint Lannes, Colombard, Gascogne	289,-
Vieille Mule, Jeff Carell, Macabeu,	319,-
Plein La Vue, Sauvignon Blanc, ØKO	359,-
Rion, Bourgogne Aligoté	389,-
Morillon Blanc, Jeff Carrell (Chardonnay)	385,-
Loersch, Riesling Blauschiefer Trocken, Mosel	389,-
Alsace Riesling, Grand Cru, Schoenenbourg	449,-
Bardin, Cot. De Ginneois, Sauvignon Blanc	439,-
Loersch, Apotheke Riesling Kabinett, Mosel	449,-
Dom. Du Colombier, Chablis, Chardonnay	549,-
H. Brocard, Sancerre Silex	539,-
P. Naigeon, Macon-Vergisson, Bourgogne	579,-
Z. Humbrecht, Riesling Roche Roulée, Alsace, ØKO	625,-
Marchand Tawse, Rully, Bougogne	649,-
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,-
Raveneau, Petit Chablis MG	2100,-

Vinkort

Rødvin

Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab.	289,-
Fond Croze, Côtes Du Rhône, ØKO	339,-
Rousseau Frere, Pinot Noir	359,-
A Vue De Nez, Carell, Cabernet Franc, ØKO	379,-
V. Sornin, Beaujolais Village, ØKO	379,-
Ch. Carignan, Cadillac, Bordeaux, Merlot	425,-
Fleurie, Beaujolais, Ch. De Fleurie	439,-
Le Radici, Barolo	499,-
San Giustu, Chianti Classico ØKO	479,-
Loersch, Spätburgunder, Mosel (Pinot Noir)	485,-
Irancy, Bourgogne Pinot Noir	525,-
E. Darnaud, Crozes Hermitage, Rhône	519,-
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,-
Confuron Gindre, Vosne-Romanee La Colombiere	1549,-
Marchand Tawse, Beaune 1er Cru Le Clos Du Roi	1349,-

Vinkort

½ flasker

Mousserende

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,-

LE CLOS
— BISTRO —

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 —