

## 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 —

## 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

## 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, Tomat, Balsamico Glace)             | 115,-    |
| Cheviche af kammusling med Æbler og Sesam              | 129,-    |
| Croque Madame (Skinke, Ost, Bechamelsauce, SpejlÆG)    | 149,-    |
| Chèvre Chaud (Salat, Valnødder, Brombær, Gedeost)      | 145,-    |
| Dagens fisk (Spørg os)                                 | dagspris |
| Hvide Asparges og Håndpillede Rejer                    | 175,-    |
| Salad Nicoise (Tun, Æg)                                | 145,-    |
| 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,-     |
| Frokoststeak m. Urtesmør og Pommes Frites              | 219,-    |
| Perlebygotto (Vegetarisk - spørg for vegansk)          | 175,-    |

## Aften

Serveres fra 17.30 (Sidste bestilling 21.00)

### Forretter

|  |       |
|--|-------|
| Hvide Asparges og Håndpillede Rejer                        | 175,- |
| Salad Nicoise (Tun, Æg)                                    | 145,- |
| Burrata (Friskost, Tomat, Balsamico Glace)                 | 115,- |
| Chèvre Chaud (Gedeost, Salat, Valnødder, Brombær)          | 145,- |
| Brandade (Friteret Kartoffel m. Fisk, Sauce Tartar, Salat) | 145,- |
| Cheviche af kammusling med Æbler og Sesam                  | 129,- |

### 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,-    |
| Menuierestegt Skrubbe (Asparges, Smør, Nødder, Kapers) | 239,-    |

## 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)

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Lasagne                         | 79,- |
| Fisk og Fritter (Friteret Fisk) | 99,- |
| Pandekage                       | 49,- |

## Dessert

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Crème Brûlée                  | 79,-  |
| Rabarbertrifli                | 89,-  |
| Gateau Marcel (Chokoladekage) | 109,- |
| 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 Double 33 / 50 cl                | 45,- / 69,- |

### 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

63,- / 339,-  
99,- / 449,-

### Rosé

Dom. Saint Lannes, Merlot, Gascogne  
L'Orangerie De Carignan, Cabernet, Bordeaux  
Manon, Provence Rosé

65,- / 289,-  
75,- / 329,-  
95,- / 425,-

### Hvidvin

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

65,- / 289,-  
79,- / 389,-  
83,- / 385,-  
95,- / 449,-  
95,- / 449,-  
89,- / 439,-  
120,- / 549,-

### Rødvin

Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab.  
Fond Croze, Côtes Du Rhône (ØKO)  
Dom. Vignot, Pinot Noir  
Sornin, Beaujolais Village, Gamay (ØKO)  
Ch. Carignan, Cadillac, Merlot Bordeaux  
Dom. Vignot, Bourgogne Pinot Noir, Côte St. Jacques

65,- / 289,-  
72,- / 339,-  
75,- / 359,-  
79,- / 379,-  
95,- / 425,-  
95,- / 445,-

### Søde Vine (5cl)

Krohn, 10 års Tawny, Port  
Madeira, D'Oliveiras 5 år  
Dom. Chupin, Coteaux Du Layon

79,- / 599,-  
79,- / 549,-  
69,- / 499,-

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

LE CLOS  
— B I S T R O —



## Vinkort

### Mousserende

|  |       |
|--|-------|
| Charles Pelletier, Methode Traditionelle | 339,- |
| 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

|   |       |
|---|-------|
| Dom. Saint Lannes, Merlot, Gascogne         | 289,- |
| L'Orangerie De Carignan, Cabernet, Bordeaux | 329,- |
| Manon, Provence Rosé                        | 425,- |
| Dom. Vignot, Côte St. Jacques, Pinot Gris   | 445,- |
| 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. Henri, 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,-  |
| J.M. Boillot, Montagny 1er Cru, Bourgogne        | 875,-  |
| Dom. W. Fevre, Chablis 1er Cru Montmains         | 949,-  |
| Bouchard Pere, Meursault Les Clos                | 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,-  |
| Dom. Vignot, 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,-  |
| Dom. Vignot, Côtes Saint Jacques, Bourgogne Pinot Noir | 445,-  |
| Le Radici, Barolo                                      | 499,-  |
| Loersch, Spätburgunder, Mosel (Pinot Noir)             | 485,-  |
| Piaggia, Pietranera, Toscana, Sangiovese               | 499,-  |
| Irancy, Bourgogne Pinot Noir                           | 525,-  |
| E. Darnaud, Crozes Hermitage, Rhône                    | 519,-  |
| Margaux, Fam. Sichel, Bordeaux                         | 575,-  |
| Ch. Marsau, Côtes De Francs, Bordeaux                  | 619,-  |
| Pav. De Leoville Poyferre, St. Julien, Bordeaux        | 799,-  |
| Ch. Lafleur Gazin, Pomerol, Bordeaux                   | 850,-  |
| Confuron Gindre, Vosne-Romanee La Colombiere           | 1549,- |

## 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,-

## 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](mailto: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. Gælder mandag-fredag.

### 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.