

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 (Bobler, 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

Surdejbrød med Ost og Marmelade
68,-

Mont D'Or bagt med hvidvin (ca. 450 g.) Kan deles??
250,-

Saltede Mandler
35,-
Oliven
30,-
Brød med aioli
39,-

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

LE CLOS
— B I S T R O —

Formiddag / Frokost

Serveres indtil 17.30

| | |
|--|----------|
| Omelet med Confiteret And eller Skinke | 142,- |
| Stegt Sild med løgkompot & Rødbeder | 145,- |
| Burrata (Friskost, Tomat, Balsamico Glace) | 125,- |
| Quiche Lorraine | 120,- |
| Croque Madame (Skinke, Ost, Bechamelsauce, SpejlÆG) | 149,- |
| Chèvre Chaud (Salat, Valnødder, Brombær, Gedeost) | 145,- |
| Dagens fisk (Spørg os) | dagspris |
| Løgsuppe (Løg, Brød, Gruyère) | 145,- |
| Mont D'Or bagt med hvidvin (ca. 450 g.) Kan deles?? | 250,- |
| 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,- |
| Patates Au Vin (Confiterede kartofler, Rødvin, Skovsvampe) | 195,- |

Aften

Serveres fra 17.30 (Sidste bestilling 21.00)

Forretter

| | |
|---|-------|
| Løgssuppe (Løg, Brød, Gruyère) | 145,- |
| Jordkokkesuppe | 125,- |
| Burrata (Friskost, Tomat, Balsamico Glace) | 125,- |
| Chèvre Chaud (Gedeost, Salat, Valnødder, Brombær) | 145,- |
| Quiche Lorraine | 120,- |
| Mont D'Or bagt med hvidvin (ca. 450 g.) Kan deles?? | 250,- |

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 | 209,- |
| Boeuf Béarnaise med Pommes Frites (250 g) | 299,- |
| Nyrretaper med rustikke rodfrugter (Serveres rød) | 225,- |
| Cordon Bleu (Kylling, Gruyere, Svampe) | 225,- |
| Patates Au Vin (Confiterede kartofler, Rødvin, Skovsvampe) | 195,- |

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 | 89,- |
| Fisk og Fritter (Friteret Fisk) | 99,- |
| Is | 49,- |

Dessert

| | |
|---|-------|
| Crème Brûlée | 79,- |
| Cheesecake | 99,- |
| Gateau Marcel (Chokoladekage) | 109,- |
| 3 Oste med Brød og Tilbehør | 99,- |
| Mont D'Or bagt med hvidvin (ca. 450 g.) Kan deles?? | 250,- |

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) 37,-
Stor 50cl (Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite) 47,-
Danskvand Lille / Stor 33,- / 43,-
Karaffel Danskvand 69,-

Juice / Frugtdrik

Appelsin, Hyldeblomst, Solbær, Tranebær 43,-

Øl

Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 25 cl 45,-
Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic 50 cl 67,-
Kronenbourg Blanc / Brooklyn Hazy IPA 25 cl 47,-
Kronenbourg Blanc / Brooklyn Hazy IPA 50 cl 71,-
Grimbergen Double 33 / 50 cl 51,- / 73,-
Alkoholfri øl (Flere Varianter) 49,-

Spiritus (4cl)

Five Farms - Irish Cream Liqueur 69,-
Henri Bardouin Pastis 69,-
Ch. De Breuil, Calvados 89,-
Janneau XO, Armagnac 109,-
Albert Bichot, Marc De Bourgogne 89,-
Mosgaard, Experiment 4, Oure Fyn 150,-
Bache Gabrielsen, Cognac VSOP 79,-
Grand Marnier Centenaire 150,-
Cointreau 69,-
Metusalem 15 års rom 99,-

Vinkort

Bobler

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Charles Ninot, Methode Traditionelle | 69,- / 339,- |
| Cremant De Bourgogne Rosé | 99,- / 449,- |
| Goldatzel, Riesling Alkoholfri | 69,- / 339,- |

Rosé

| | |
|---|--------------|
| Dom. Saint Lannes, Merlot, Gascogne | 69,- / 289,- |
| L'Orangerie De Carignan, Cabernet, Bordeaux | 75,- / 329,- |
| Dom. Vignot, Bourgogne, Pinot Gris | 95,- / 445,- |

Hvidvin

| | |
|---|---------------|
| Dom. Saint Lannes, Colombard, Gascogne | 69,- / 289,- |
| L'Orangerie Blanc, Sauvignon Blanc | 75,- / 329,- |
| Loersch, Riesling Trocken, Mosel | 90,- / 410,- |
| Loersch Riesling kabinett, Mosel | 97,- / 459,- |
| Carrel, Vignes Perdues, Grenache B. Fra gamle vinstokke | 92,- / 439,- |
| I Muretti, Libera, Rebola, Italien ØKO | 95,- / 445,- |
| Dom. Henri, Chablis, Chardonnay | 120,- / 549,- |

Rødvin

| | |
|---|---------------|
| Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab. | 69,- / 289,- |
| Fond Croze, Côtes Du Rhône (ØKO) | 73,- / 339,- |
| Dom. Vignot, Pinot Noir | 79,- / 359,- |
| Carrel, La Remontada - til dig der elsker Ripasso | 82,- / 370,- |
| I Muretti, Lulone, Sangivese Maceration Carb. ØKO | 85,- / 380,- |
| Ch. Carignan, Cadillac, Merlot, Bordeaux | 95,- / 445,- |
| I Muretti, Oltre, Cabernet Sauvignon Riserva ØKO | 140,- / 595,- |

Søde Vine (5cl)

| | |
|---|--------------|
| Krohn, 10 års Tawny, Port | 79,- / 599,- |
| Charmille de La Tour Blanche Sauternes 2019 | 79,- / 699,- |

Vinkort

Mousserende

| | |
|---|-------|
| Charles Ninot, Blanc De Blancs, Methode Traditionelle | 339,- |
| Cremant De Bourgogne Rosé | 449,- |
| Goldatzel, Riesling, Alkoholfri | 339,- |

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,- |
| Dom. Vignot, Bourgogne, Pinot Gris | 445,- |
| H. Bonnaud, Provence Rosé, ØKO, MAGNUM | 799,- |

Vinkort - Hvidvin

| | |
|---|--------|
| Dom. Saint Lannes, Colombard, Gascogne | 289,- |
| Vieille Mule, Jeff Carell, Macabeu, | 319,- |
| L'Orangerie, Sauvignon Blanc, Bordeaux | 329,- |
| Plein La Vue, Sauvignon Blanc, ØKO | 359,- |
| Pas Vu Pas Pris, Chardonnay, ØKO | 359,- |
| Morillon Blanc, Jeff Carrell (Chardonnay) | 395,- |
| Loersch, Riesling Altärchen Trocken, Mosel | 410,- |
| Rion, Bourgogne Aligoté | 425,- |
| Alsace Riesling, Grand Cru, | 459,- |
| Bardin, Cot. De Ginneois, Sauvignon Blanc | 439, |
| Carrel, Vignes Perdues, Grenache B. Fra gamle vinstokke | 439,- |
| I Muretti, Libera, Rebola, Italien ØKO | 445,- |
| Dom. Vignot, Bourgogne Blanc, Colliniere | 445,- |
| Loersch, Apotheke Riesling Kabinett, Mosel | 459,- |
| Dom. Henri, Chablis, Chardonnay | 549,- |
| Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig | 539,- |
| P. Naigeon, Macon-Vergisson, Bourgogne | 579,- |
| Z. Humbrecht, Riesling Roche Roulée, Alsace, ØKO | 625,- |
| Z. Humbrecht, Chardonnay, Clos Windsbühl, ØKO | 740,- |
| Dom. W. Fevre, Chablis 1er Cru Montmains | 949,- |
| Bouchard Pere, Meursault Les Clous | 999,- |
| Bader-Mimeur, Chas. Montrachet | 1299,- |
| 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,- |
| Carrel, La Remontada - til dig der elsker Ripasso | 370,- |
| A Vue De Nez, Carell, Cabernet Franc, ØKO | 379,- |
| V. Sornin, Beaujolais Village, ØKO | 379,- |
| I Muretti, Lulone Sangiovese, Italien ØKO (let) | 380,- |
| Ch. Carignan, Cadillac, Bordeaux, Merlot | 445,- |
| 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,- |
| San Giustu, Chianti Classico, Sangiovese, Toscana, ØKO | 545,- |
| E. Darnaud, Crozes Hermitage, Rhône | 519,- |
| I Muretti, Oltre, Cab. S. Riserva, Italien ØKO | 595,- |
| 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,- |
| P. Naigeon, Fixin Vieille Vignes, Bourgogne | 999,- |
| Faiveley, Mercurey 1er Cru Myglands, Bourgogne | 999,- |

Vinkort

½ flasker

Mousserende

André Clouet Champagne 429,-

Hvidvin

Bouchard, Meursault 559,-

Servin Chablis 289,-

Rødvin

Ch. De Beauregard, Fleurie, Beaujolais 289,-

Ch. De la Commanderie, Lalande de Pomerol, 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 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.