

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 gaver.

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
— BISTRO —

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)

White Russian (Vodka, Kahlua, Mælk)

Negroni (Gin, Vermouth, Bitter, Angostura)

Vodka Martini (Vodka, Vermouth, Citron)

90,-

2 Ens Cocktails 140,-

* kan laves alkoholfri

Kaffe / Te

Filterkaffe	29,-
Refill	15,-
Americano	39,-
Café Latte	47,-
Cappuccino	47,-
Cortado	42,-
Espresso Dobbelt	32,-
Varm Chokolade	45,-
Varm Chokolade med Cointreau	80,-
Iskaffe	45,-
Chai Latté	45,-
Te	39,-
Filterkaffe & Dagens Kage	75,-

Snacks

Surdejsbrød med Ost og Marmelade
68,-

Croissant
29,-

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	145,-
Croissant Au Poulet (Hjemmelavet Hønsesalat)	98,-
Quiche Lorraine	125,-
Croque Madame (Skinke, Ost, Bechamelsauce, Spejlæg)	149,-
Salade Lyonnaise (Pocheret æg, Aspargeskartofler, Bønner)	145,-
Chèvre Chaud (Salat, Valnødder, Brombær, Gedeost)	145,-
Skindstegt Kulmule Sprød Crudite og Sauce Nage	279,-
Bouillabaisse (Rødfisk, Kammusling, Jomfruhummer)	145,-
Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	165,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Tartar Maison (Rørt, 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,-
Ribeye m. Urtesmør og Pommes Frites	219,-
Ratatouille med Gedeost og Friske Urter (Vegetarisk)	145,-

Aften

Serveres fra 17.30 (Sidste bestilling 21.00)

Forretter

Bouillabaisse (Rødfisk, Kammusling, Jomfruhummer)	145,-
Salade Lyonnaise (Pocheret æg, Aspargeskartofler, Bønner)	145,-
Chèvre Chaud (Gedeost, Salat, Valnødder, Brombær)	145,-
Quiche Lorraine med grøn salat	125,-
Oksecarpaccio med Parmesanchips, mild Gorgonzolacreme & Malteroutoner	145,-

Hovedretter

Moules Marinières (Dampede Blåmuslinger)	179,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til dine muslinger?	39,-
Tartar Maison (Rørt, Rå Æggeblomme, Chips)	189,-
- Pommes Frites el. Brød med aioli til din tartar?	39,-
Boeuf Bourguignon (Braiseret Okse) m. Pommes Puré	219,-
Skindstegt Kulmule Sprød Crudite og Sauce Nage	279,-
Confit de Canard (Confiteret Andelår) m. Cassoulet	219,-
Ribeye med Béarnaise & Pommes Frites	299,-
Skindstegt Kyllingebryst med Bagt Spidskål & Glace	225,-
Ratatouille med Gedeost og Friske Urter (Vegetarisk)	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)

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

Dessert

Crème Brûlée	79,-
Rosenpanacotta med hvid chokoladesne	95,-
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)

37,-

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

47,-

Danskvand Lille / Stor

33,- / 43,-

Karaffel Danskvand

69,-

Juice / Frugtdrik

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,-

LE CLOS
— BISTRO —

Vinkort

Bobler

Charles Ninot, Methode Traditionelle
Cremant De Bourgogne Rosé
Goldatzel, Riesling Alkoholfri

Glas / Flaske

69,- / 339,-
99,- / 449,-
69,- / 339,-

Rosé

Dom. Saint Lannes, Merlot, Gascogne
L'Orangerie De Carignan, Cabernet, Bordeaux
Dom. Vignot, Bourgogne, Pinot Gris

71,- / 289,-
79,- / 339,-
95,- / 445,-

Hvidvin

Dom. Saint Lannes, Colombard, Gascogne
Carrel, Plein La Vue Sauvignon Blanc ØKO
Loersch, Riesling Trocken, Mosel
Carrel, Vignes Perdues, Grenache Gris
Loersch Riesling kabinet, Mosel
Dom. Henri, Chablis, Chardonnay ØKO

71,- / 289,-
79,- / 369,-
90,- / 410,-
92,- / 439,-
97,- / 459,-
125,- / 549,-

Rødvin

Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab.
Dom. Vignot, Pinot Noir
Carrel, La Remontada - til dig der elsker Ripasso
I Muretti, Lulone, Sangiovese Maceration Carb. ØKO
Dom Vignot, Bourgogne Pinot Noir
Le Radici Barolo

71,- / 289,-
79,- / 369,-
82,- / 370,-
85,- / 380,-
90,- / 445,-
110,- / 499,-

Søde Vine (5cl)

Krohn, 10 års Tawny, Port
Charmille de La Tour Blanche Sauternes 2019

79,- / 599,-
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	339,-
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,-
Plein La Vue, Sauvignon Blanc, ØKO	369,-
Pas Vu Pas Pris, Chardonnay, ØKO	359,-
Loersch, Riesling Altärchen Trocken, Mosel	410,-
Rion, Bourgogne Aligoté	425,-
Delle Selve, Bianco, Rebola, Italien Øko	429,-
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 Chardonnay, Colliniere	445,-
Loersch, Apotheke Riesling Kabinett, Mosel	459,-
Dom. Henri, Chablis, Chardonnay	549,-
Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	539,-
P. Naigeon, Macon-Vergisson, Chardonnay, 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,-

Vinkort - Rødvin

Domaine Saint Lannes, Gascogne, Merlot, Cab.	289,-
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,-
Delle Selve, Il, Cabernet Sauvignon, Italien Øko	445,-
Dom. Vignot, 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

$\frac{1}{2}$ 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 (ikke tilbud som fx 2 cocktails). 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 —