



## BRUNCH

10.30 - 14.00

### Brunch Tallerken

Spejlæg, gruyere ost, bacon, stegte pølser, Græsk yoghurt m. granola, ½ avocado m. knuste mandler, 1 skive rugbrød & 2 skiver surdejsbrød. - *Tilkøb: Røget laks 29,-*

169,-

### Granola

Græsk yoghurt serveret med Granola & Bærkompot

59,-

### Croissant

35,-

### Omelette

Klassisk Omelet m. ristet rugbrød

119,-

### Ost & Brød

Smørristet surdejsbrød m. Gruyere ost, salat og marmelade

65,-

### Avocado Toast

Ristet surdejsbrød m. friskost & spejlæg

129,-

### Pain au Chocolat

Fransk croissant m. chokolade

39,-

## FROKOST

11.00 - 16.00 (Sidste bestilling 16.00)



### FROKOST

#### Laksesandwich

Røget laks på ristet surdejsbrød m. friskost, radise, citron & dild.

149,-

#### Avocado toast

Ristet surdejsbrød m. friskost & spejlæg

129,-

#### Bistro Burger - m. Fritter

Oksekød, dijon mayo, gruyere ost, løgkompot, syltede agurker, syltede rødløg og tomatrelish.

189,-

#### Croque Madame

Fransk toast m. skinke, ost, spejlæg & bechamelsauce.

149,-

#### Rejemad

Klassisk rejemad på ristet surdejsbrød, dild, citron og mayo.

139,-

#### Tatar Maison

Rørt tatar m. okse, purløgsmayo, kartoffelchips, bitter salat & æggeblomme

169,-

#### Moules Marinières

Dampede blåmuslinger i cremet hvidvinssauce m. friske urter.

149,-

#### Steak Frites

250g Ribeye serveret med husets pommes og bearnaisemayo.

325,-

#### Pariserbøf

150g, Oksekød i smørristet surdejsbrød, pickles, kapers, peberrod, rødbede & æggeblomme

175,-



### SALATER

#### Crispy Caesar Salad

Sprød paneret kylling, salat vendt i vinaigrette med croutoner & parmesan

155,-

#### Chevre Chaud

Salat m. gedeost, valnødder, figer & brombær.

155,-



### SIDES & DIPS

Husets pommes \*35,- / 55,-

Trøffelchips m. gruyère ost \*49,- / 69,-

Broccoli - grillet m. Citron \*39,- / 49,-

Surdejsbrød & Aioli \*35,- / 49,-

Sprøde trøffelchips 35,-

Sprøde chips m. olivenolie 35,-

Oliven / Mandler 35,-

Dips 19,-

Trøffel, Estragon, Chili, Aioli,

Alm. Mayo eller Ketchup

\*Tilkøb

**LE CLOS**  
— B I S T R O —  
**DEN FRANSKE CAFÉ**

# AFTEN

17.00 - 21.00 (Sidste Bestilling 21.00)

## SNACKS

<b>Baerii Caviar</b> 10g / 30g m. blinis, creme fraiche & purløg	199,- / 499,-	<b>Trøffelritter m. gruyère ost</b>	69,-
<b>Østers pr. stk.</b> (Min. 3 stk.)	45,-	<b>Broccoli - grillet m. Citron</b>	49,-
<b>Escargots</b> 6 Snegle i hvidløg & persille	99,-	<b>Surdejsbrød &amp; Aioli</b>	49,-
		<b>Oliven / Mandler</b>	35,-
		<b>Sprøde chips - Oliven el. trøffel</b>	35,-

## FORRETTER

<b>Carpaccio</b> Klassisk carpaccio, rucola, pinjekerner & rigeligt med parmesan	149,-	<b>Røget Laks</b> Koldrøget Laks, agurk, radise, ørredrogn & frisésalat.	139,-
<b>Fransk Løgsuppe</b> Løg, Gruyere ost & Brød	149,-	<b>Tatar Maison</b> Rørt tatar m. okse, purløgsmayo, kartoffelchips, bitter salat & æggeblomme	189,- / 239,-
<b>Moules Marinières</b> Hvidvinsdampede muslinger	149,- / 189,-		

## HOVEDRETTER

<b>Ravioli</b> Kammusling, svampe & parmesan	219,-	<b>Dagens Fisk</b> Dagens friske fangst med årstidens grønt - <i>Spørg din tjener!</i>	289,-
<b>Bistro Burger m. Fritter</b> Oksekød, dijon mayo, gruyere ost, løgkompot, syltede agurker, syltede rødløg og tomatrelish.	189,-	<b>Farseret Kylling</b> Püre af søde kartofler, persillerod, rosenkål, & skysovs.	259,-
<b>Steak Frites</b> 250g Ribeye serveret med husets pommes og bearnaisemayo.	350,-	<b>Boeuf Bourguignon</b> Langtidsbraiserede oksekæber	239,-
<b>Côte De Boeuf</b> 350g Côte de Boeuf, sprød salat, klassisk sauce bearnaise og sprøde fritter.	475,-	 <b>Kærlighed i fad - deleret</b> 400g Oksemørbrad m. fritter og bearnaise ((Teres Major)	625,-



## SIDES & DIPS

Husets pommes (tilkøb)	35,-	Broccoli - grillet m. Citron	39,-
Pommes Puré/mos (tilkøb)	39,-	Trøffelritter m. gruyère ost (tilkøb)	49,-
Surdejsbrød (tilkøb)	35,-	Dips	19,-
Grøn salat (tilkøb)	35,-	Trøffel, Estragon, Chili, Aioli, Alm. Mayo el. Ketchup	

## DESSERT

<b>Vaniljeis</b> M. lun chokoladesauce	99,-
<b>3 slags ost m. tilbehør</b>	125,-
<b>Affogato</b> Espresso & Vaniljeis	89,-
<b>Chokolademousse</b> Mørk chokolade & Marengs	119,-
<b>Creme Bruleé</b>	99,-

## BØRNEMENU

<b>Fisk &amp; Fritter</b>	99,-
<b>Crispy Chicken &amp; Fritter</b>	99,-

**LE CLOS**  
— B I S T R O —  
**DEN FRANSKE CAFÉ**

# DRIKKEVARER

## VAND

Alm. Isvand er uden beregning sammen med andre drikkevarer.

Ellers:

**Ad libitum 25,- per person**

## SODAVAND

PEPSI	37,- / 48,-
PEPSI MAX	37,- / 48,-
FAXE KONDI	37,- / 48,-
FAXE KONDI APP.	37,- / 48,-
LEMON	37,- / 48,-
DANSKVAND	33,- / 43,-
KARAFFEL	59,-



## JUICE

HYLDEBLOMST	43,-
RABARBER	43,-
CITRON/LIME LEMONADE	43,-
TRANEBÆR	43,-
ÆBLE	43,-
APPELSIN	43,-

## COCKTAILS



Se vores store udvalg af cocktails både med og uden alkohol!

**1 stk. 99,-**

**2 ens 150,-**

## KAFFE M.M.

FILTERKAFFE / REFILL	29,- / 15,-
AMERICANO	39,-
DOBBELT ESPRESSO	32,-
FLAT WHITE / CORTADO	42,-
CAFÈ LATTE / CAPPUCCINO	45,-
ISKAFFE	45,-
VARM CHOKOLADE	45,-
CHAI LATTÉ	47,-
TE	39,-

## ØL

ODENSE PILSNER	46,- / 67,- / 85,-
ODENSE CLASSIC	46,- / 67,- / 85,-
ROYAL BLANCHE	48,- / 72,-
ANARKIST NEW ENGLAND IPA	70,-
AFLIGEM DOUBLE	53,- / 75,-
HEINEKEN 0,0% 33CL.	45,-
ANARKIST HAZY IPA 50CL.	60,-

## SPIRITUS 4cl.

FIVE FARMS - CREAM LIQUER	69,-
HENRI BARDOUIN PASTIS	69,-
CH.DE. BREUIL, CALVADOS	89,-
JANNEAU XO, ARMAGNAC	109,-
ALBERT B. MARC DE BOURG.	89,-
MOSGAARD WHISKY, EXP. 4	150,-
BACHE COGNAC VSOP	79,-
GRAND MARNIER CENTENAIRE	150,-
COINTREAU	69,-
METUSALEM 15Y ROM	99,-

# VINKORT

## BOBLER

CHARLES NINOT, BLANC DE BLANCS	75,- / 349,-
ALBERTI, CREMANT DE BOURGOGNE ROSÈ	99,- / 459,-
ALBERTI, CREMANT DE BOURGOGNE BDB BRUT	525,-
GOLDATZEL, RIESLING (ALKOHOLFRI)	75,- / 349,-

## CHAMPAGNE

ANDRÈ CLOUET GRANDE RÉSERVE	750,-
CHARPENTIER ROSÈ	775,-
TELLIER VINTAGE	899,-
BONNAIRE BLANC DE BLANC VINTAGE 2013	899,-
JAQUESSON 746 EXTRA BRUT	1399,-
ANDRÈ CLOUET GRANDE RÉSERVE 37,5 CL	429,-

## ROSÈ

DOM. SAINT LANNES MERLOT, GASCOGNE	72,- / 295,-
MANON, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ	95,- / 445,-
MANON, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, (MAGNUM)	899,-

## SØDE VINE

FONSECA BIN 27, RUBY PORT 5CL. (37.5CL)	69,- / 325,-
CHARMILLE DE LA TOUR BLANCHE - SAUTERNES 5CL	79,- / 699,-
CH. DE DIUSSE 50CL.	399,-
D'OLIVIERA MADEIRA SWEET 5 ÅRS	549,-
DOM. CHUPIN, COTEAUX DE LAYON	375,-

# VINKORT

## HVIDVIN

DOM. SAINT LANNES COLOMBARD, GASCOGNE	72,- / 295,-
CARREL, BISTROLOGIE SAUV.BLANC (ØKO/BIO)	79,- / 325,-
LOERSCH, RIESLING TROCKEN, MOSEL	95,- / 425,-
LOERSCH RIESLING KABINETT, MOSEL (SØDMEFULD)	100,- / 479,-
DOM. DU COLOMBIER. PETIT CHABLIS, CHARDONNAY	115,- / 500,-
A. COMBIER, CHARDONNAY (ØKO/FADLAGRET)	130,- / 599,-
VIEILLE MULE, JEFF CARELL, MACABEU	319,-
DELLE SELVE, BIANCO, REBOLA, (ØKO/BIO/NATUR)	429,-
ALSACE RIESLING, GRAND CRU	469,-
BARDIN, COT. DE GINNEOIS, SAUVIGNON BLANC	439,-
DOM. VIGNOT, BOURGOGNE CHARDONNAY, COLLINIÈRE	455,-
SANCERRE, SAUVIGNON BLANC, LOIRE	539,-
LOERSCH, RIESLING TERRASSEN GG, TR. APOTHEKE	745,-
FAIVELEY, RULLY LES VILLERANGES, BOURGOGNE	699,-
JEREMY ARNAUD, CHABLIS 1ER CRU, VAU DE VAY	949,-
BADER-MIMEUR, MEURSAULT LIMOZIN	1475,-
BADER-MIMEUR, CHAS. MONTRACHET	1299,-
LOERSCH, RIESLING TERRASSEN GG TR. APOTHEKE (MAGNUM)	1500,-
F.RAVENEAU, PETIT CHABLIS(MAGNUM)	2100,-
DOMAINE DU COLOMBIER, CHABLIS 37.5 CL	295,-

# VINKORT

## RØDVIN

DOM. SAINT LANNES, GASCOGNE, MERLOT CAB.	72,- / 295,-
DOM. VIGNOT, PINOT NOIR	79,- / 369,-
CÔTES DU RHÔNE, LA POULARDIÈRE (ØKO/BIO)	79,- / 369,-
CARREL. LA REMONTADA -TIL DIG DER ELSKER RIPASSO	83,- / 380,-
COSTES DU CH. FERET-LAMBERT, BORDEAUX, MERLOT	82,- / 370,-
LE RADICI BAROLO	110,- / 525,-
J. CARREL, EN COTEAUX GAMAY	369,-
A. COMBIER, JULIÉNAS, BEAUJOLAIS (ØKO/BIO)	549,-
DELLE SELVE, IL, CAB. SAUV. ITALIEN (ØKO/BIO/NATUR)	445,-
LOERSCH, SPÄTBURGUNDER, MOSEL, PINOT NOIR	485,-
SAN GIUSTU, CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE (ØKO/BIO)	555,-
I MURETTI, OLTRE, CAB. S. RISERVA, ITALIEN (ØKO/BIO)	595,-
CHATEAU LA BONNELLE, SAINT EMILION GRAND CRU	600,-
A.COMBIER, HAUTES COTES, BOURGOGNE ROUGE(ØKO/BIO)	630,-
MARGAUX, FAM. SICHEL, BORDEAUX	575,-
PAV. DE LEOVILLE POYFERRE, ST. JULIEN, BORDEAUX	825,-
CH. LAFLEUR GAZIN, POMEROL, BORDEAUX	850,-
CH. CARIGNAN, CADILLAC, BORDEAUX (MAGNUM)	895,-
P.NAIGEON, FIXIN VIELLE VIGNES, BOURGOGNE	999,-
A. COMBIER, MARSANNAY, BOURGOGNE (ØKO/BIO)	900,-
BEAUMONT, MOREY-ST-DENIS, BOURGOGNE	1349,-
P.NAIGEON, GEVREY CHAMBERTIN LES MARCHAIS	1675,-
CH.DE LA COMMANDERIE, POMEROL, BORDEAUX 37,5 CL	319,-
CH. DE BEAUREGARD, FLEURIE, BEAUJOLAIS 37,5CL	289,-

# **COCKTAILS**

## **99,- (2 ens for 150,-)**

**\*French 75** (Gin, sukkersirup, citron, bobler)

**Old Fashion** (Bourbon, rørsukker, angostura)

**\*Clover Club** (Gin, hindbærsirup, æggehvite, limesaft)

**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)

**Limoncello Spritz** (Limoncello, bobler, citron)

**Negroni** (Gin, vermouth, bitter, angostura)

**Margarita** (Tequila, lime, Cointreau, sukkersirup)

**\*kan laves alkoholfri**