

Siden 2011 har Restaurant Le Pagnol haft gang i gryder og pander i Sønder Alle og leveret god kvalitet og service til gæsterne. Restauranten er fransk og italiensk inspireret, men lavet med danske råvarer.

Stemningen er behagelig, afslappende og med et personale der er imødekommende og smilende. Her får du noget for pengene og du går ikke sulten derfra.

## **Hvad er der af mad hos Le Pagnol?**

Menukortet er enkelt og overskueligt, mens retterne er store. Maden laves fra bunden. Der er seks hovedretter at vælge mellem. Oksemørbrad, rib eye, lammeculotte, stegt laks, og så er der altid en vegetarisk ret efter kokkens fantasi. Ved køb af en hovedret følger en forret og brød med. Af forretter er bl.a. carpaccio af røget dyrekølle eller jomfruhummersuppe.

## **Specialmenu**

Den store menu med 5 retter hedder specialmenu. Her er sammensat 5 retter fra menukortet. Desserter er her også. Creme brulee, chokolade fondant eller pandekager. Menuen skifter efter årstiden.

## **Hvad drikker man her?**

Restauranten har altid vinmenuer, der er tilpasset maden. Ellers kan du selv gå på jagt i vinkortet, hvor du både kan vælge vin på glas eller hele flasker. Ud over vin og bobler er der øl, drinks, cocktails, sodavand og kaffe og te. Priserne på vin er lave og man kan købe en flaske vin til 299 kr..

## **Rå hygge og afslappende stemning**

Det hersker en hjemlig hygge med afdæmpet belysning i restauranten. De rå vægge er gennemgående, og her hænger billeder.

Reolerne er fyldt med vin, bøger, stearinlys, grønne planter, og på bordene er der levende lys. Ud af højtalerne spiller stille musik. Du sidder godt, men tæt på nabobordet.

Betjeningen er imødekommende og vil gerne tale med gæsterne om maden og vinen. Der er plads til 24 gæster i den øverste del af restauranten.

## **Hvordan er prisniveauet?**

Hos Le Pagnol ligger priserne i den lave ende af skalaen. Du får meget mad og går mæt fra restauranten. Priserne er specielt dyre, da det er gode råvarer de bruger. Oksekød og lammekød er dyrt, og de går ikke på kompromis med størrelserne.