



ASSIETTE DÉGUSTATION «ROYALE»

1 Fines de Claire No1 et No3, 1 Spéciale de Claire No2 et No4,
1 Papillon de Marennes d'Oléron avec
1 verre de champagne «Laurent Perrier Brut»
CHF 34.50

ASSIETTE DÉGUSTATION «CLASSIC»

1 Fines de Claire No1 et No3, 1 Spéciale de Claire No2 et No4,
1 Papillon de Marennes d'Oléron avec
1 verre de Sauvignon Blanc, Haut-Poitou
CHF 26.50

HUÎTRES DE MARENNES D'OLÉRON

Fine de Claire No1	p. pièce	4.90
Fine de Claire No3	p. pièce	4.40
Spéciale de Claire No2	p. pièce	4.70
Spéciale de Claire No4	p. pièce	3.90
Papillon	p. pièce	3.20
Belon 0	p. pièce	8.50
Belon 000	p. pièce	12.80

COQUILLAGES & FRUITS DE MER FROIDS

Demi homard du Canada		39.80
Halber kanadischer Hummer		
Langoustines fraîches	3 pièce	29.80
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
Tourteau entier		37.80
Ganzer Taschenkreb		
Bulots	200g	17.80
Wellhornschnellen		
Palourdes	200g	27.80
Venusmuscheln		
Bigorneaux	200g	19.80
Strandschnellen		
Amandes	6 pièce	18.80
Samtmuscheln		
Bouquet de crevettes sauvages	6 pièce	29.80
Wildkrevetten mit Mayonnaise		
Crevettes grises	100g	17.80
Kleine, graue Krevetten (<i>ungeschält</i>)		

Warme Küche:

Montag bis Donnerstag von 11:45 bis 23:30

Freitag und Samstag von 11:45 bis 00:30

Sonntag von 11:45 bis 22:30

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen 7.6 % MwSt.

Wir akzeptieren folgende Karten:
American Express, Mastercard, Visa, Maestro
09/2009

POTAGES & ENTRÉES CHAUDES

	petite	faim	faim solide
Crème de lentilles aux lardons croustillants Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen	9.80		14.80
Soupe a l'ognions avec croutons aux fromages Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	10.80		15.80
Soupe de poisson «façon LIPP» Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce	15.80		21.80
Escargots de Bourgogne avec beurre aux herbes et chili Schnecken überbacken mit einer Kräuter-Chilibutter	6 pces	19.50	
	12 pces	31.50	
Os à moëlle à la croque en sel (2 pièces) Markknochen mit Meersalz und Toast			15.50

ENTRÉES FROIDES

Bol de salade verte avec graines de potiron Grüner Salat mit gerösteten Kürbiskernen	9.80		
Bol de salade LIPP Gemüwestreifen, Champignons und gekochtes Ei	12.80		
Salade d'automne aux trésors des bois Blattsalate mit lauwarmen Pilzen und Croûtons an Himbeerdressing	18.80		
Crevettes Royales du Groenland avec sauce cocktail Royal-Grönlandkrevetten mit Cocktailsauce	19.80		
Saumon fumé d'écosse, pain grillé et beurre Schottischer Rauchlachs, getoastetes Hausbrot und Butter	25.50	34.50	

Hors d'oeuvre LIPP Rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Entenleberterrine, Forellenfilet geräuchert, mariniertes grilliertes Gemüse und Avocadomousse	38.50		
---	-------	--	--

Ris de veau et champignons des bois sauté sur une Sautierte Kalbsmilken und Waldpilze auf Nüsslisalat an Balsamicodressing	19.80		
Terrine de foie gras de canard maison Hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenkonfit und getoastetes Hausbrot	26.50	36.50	
<i>passend dazu ein Glas vin liqueux Chât. «Loupiac»</i>	1dl	12.00	

TARTARES

Tatar de veau méditerrané Mediterranes Kalbstatar mit Oliven getrockneten Tomaten und Kräutern	26.80		
Tatаре de saumon d'écosse mariné à l'aneth Tatar vom schottischen Lachs mit Dill, Zitronen und Oliven	24.50	35.50	
Tatаре de bœuf assaisonné maison Hausgemachtes Rindstatar (CH) mit getoastetem Hausbrot	25.50	36.50	

PLATS RAVIGOTANTS

	petite	faim	faim solide
Saucisson pistaché de Cheseaux Pistazien-Saucisson aus Cheseaux mit Linsengemüse an Meaux-Senf	26.80		34.80
Boeuf bouilli et os à la moëlle, sauce raifort Légumes du potager et pommes nature Tafelspitz mit Markknochen, dazu Meerrettich-Apfelschaum, Gemüse und Salzkartoffeln			36.80
Tripes à la provençale et pommes nature Kutteln nach provenzalischer Art und Salzkartoffeln			26.80
Rognons de veau pôlés, sauce à la moutarde de Meaux Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce mit Tagliatelle und Saisongemüse			38.80

CHOUCROUTES

Francfort LIPP sur choucroute (<i>la paire</i>) LIPP-Frankfurter auf Sauerkraut			22.80
Petite choucroute Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter			32.80
Choucroute Moyenne Schweinehals ungeräuchert, geräuchert Speck, Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter und Markknochen			38.80

VIANDES & VOLAILLES DE CHOIX

Paillard de veau grillé Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill	120g		41.80
Filet de bœuf «Foile» irlandais grillé Irishes Rindsfilet «Foile» vom Grill	150g		59.80
Entrecôte de bœuf «Foile» irlandaise grillé Irishes Rindsentrecôte «Foile» vom Grill	160g 200g		43.80 53.80
<i>Die Grilladen servieren wir mit Pommes frites und Tagesgemüse, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter</i>			
Escalope de veau viennoise «minute» Wienerschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse			43.80
Carré d'agneau «irlandaise» rôtie au four, jus au romarin tagliatelles et Ratatouille Irishes Lammkarree «Foile» 350g im Ofen gebraten an Rosmarinjus mit Tagliatelle und Ratatouille			58.80
Suprême de poularde rôtie Sauce crème aux champignons des bois Poulardenbrüstchen im Ofen gebraten an Waldpilzsauce mit Röstikroketten und Brokkoli			35.80

VEGETARIEN

Tagliatelles aux épinards frais et artichauts aux sauce mascarpone Hausgemachte Nudeln mit Spinat und Artischocken an Mascarponesauce			29.80
Risotto à la provençale avec tomates, olives et herbes Provenzalischer Risotto mit Tomaten, Oliven und Kräutern			31.80

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau du Mareyeur	54.00
2 spéciales de Claire No4, 2 fines de Claire No3 3 papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes 2 moules, 3 crevettes bouquet et crevettes grises	
Plateau de crustacés et coquillages cuits	59.00
½-tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes bouquet Crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules	
Plateau «LIPP»	129.00
2 fines de Claire No1, 3 spéciales de Claire No2 et No4, 4 papillons, 4 amandes, bigorneaux, bulots, 4 palourdes, 6 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 6 moules	
Plateau Royal «LIPP»	192.00
6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et 6 No4, 2 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes, 10 moules, 8 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 2 langoustines	
Plateau Imperial «LIPP»	259.00
6 fines de Claire No3, 6 spéciales de Claire No2 et 6 No4, 4 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, 10 moules, 1 tourteau, 10 crevettes bouquet, crevettes grises, 6 langoustines, ½-homard	

MOULES «façon LIPP»

in einem leicht cremigen Fond und Gemüsebrunoise
suivant arrivage

Assiette de moules, als Vorspeise (300g)	19.50
Petit pot de moules, Portion oder Vorspeise für 2 (550g)	32.50
Grand pot de moules, Portion für 2 oder Vorspeise für 3 (900g)	46.50

«Petit pot» und «grand pot» werden mit Pommes Frites serviert

LA MER CHEZ LIPP

Filet de sandre sauté à l'huile «Provençale»	42.80
Zanderfilet gebraten mit Kräuteröl und Tomaten dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	
Pavé de saumon au beurre blanc	41.80
Schottisches Lachssteak pochiert auf Gemüsebeet mit Weissweinsauce und Pilaw Reis	
Filet de Loup de mer grillé «Grenobloise»	39.80
Wolfsbarschfilet gegrillt mit Kapern, Zitrone und Tomaten, Salzkartoffeln und Ratatouille	
Sole d'Atlantique grillée ou meunière	par 100g 19.90
Atlantische Seeszunge gegrillt oder in Butter gebraten mit Salzkartoffeln, Pilaw Reis oder Spinat je nach Fang von 200 bis 400 Gramm	

CHOUCROUTES DE LA MER

Sauerkraut mit Lachs, Wolfsbarsch, Zander	46.80
Riesencrevetten und Muscheln, Langoustine, gegrillter Speck auf Sauerkraut und Weissweinsauce	

IRLAND: Rindsfleisch, Lammfleisch
FRANKREICH: Geflügel