



*ASSIETTE DÉGUSTATION « ROYALE »*

1 Fines de Claire No1 et No3, 1 Spéciale de Claire No2 et No 4,  
1 Papillon de Marennes d'Oléron  
1 verre de champagne « Laurent Perrier Brut »  
CHF 33.50

*ASSIETTE DÉGUSTATION « CLASSIC »*

1 Fines de Claire No1 et No3, 1 Spéciale de Claire No2 et No 4,  
1 Papillon de Marennes d'Oléron  
1 verre de Sauvignon Blanc, Haut-Poitou  
CHF 24.50

*HUÎTRES DE MARENNES d'OLÉRON*

Fine de Claire No1	p. pièce	4.90
Fine de Claire No3	p. pièce	4.30
Spéciale de Claire No2	p. pièce	4.70
Spéciale de Claire No4	p. pièce	3.90
Papillon	p. pièce	3.10
Belon 00	p. pièce	8.20
Belon 000	p. pièce	9.20

*COQUILLAGES & FRUITS DE MER FROIDS*

<b>Demi homard du Canada</b>		39.50
Halber kanadischer Hummer		
<b>Langoustines fraîches</b>	3 pièce	28.50
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<b>Tourteau entier</b>		37.50
Ganzer Taschenkrebs		
<b>Bulots</b>	200 gr	16.50
Wellhornschnellen		
<b>Palourdes</b>	200 gr	26.50
Venusmuscheln		
<b>Bigorneaux</b>	200 gr	18.50
Strandschnellen		
<b>Amandes</b>	6 pièce	17.50
Samtmuscheln		
<b>Petite seiche</b>	200 gr	18.50
Mini Sepias mit Kräutern		
<b>Bouquet de crevettes sauvages</b>	6 pièce	29.50
Wildkrevetten mit Mayonnaise		
<b>Crevettes grises</b>	100 gr	16.50
Kleine, graue Krevetten ( <i>ungeschält</i> )		

Kleine Karte:

Montag bis Donnerstag von 14:15 bis 18:00 und 22:15 bis 23:30  
Freitag und Samstag von 14:15 bis 18:00 und 22:15 bis 00:30  
Sonntag von 14:15 bis 18:00

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

Wir akzeptieren folgende Karten:  
American Express, Diners, Mastercard, Visa, Maestro  
09/2008

## POTAGES & ENTRÉES CHAUDES

	petite	faim	faim solide
<b>Crème de lentilles aux lardons croustillants</b> Linsencremesuppe mit knusprigen Speckstreifen	9.80		14.80
<b>Soupe de poisson «façon LIPP»</b> Fischsuppe, serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce	15.80		21.80
<b>Escargots de Bourgogne avec beurre aux herbes et chili</b>		6 pces	19.50
Schnecken überbacken mit einer Kräuter-Chilibutter		12 pces	31.50

## ENTRÉES FROIDES

<b>Bol de salade verte avec graines de potiron</b> Grüner Salat mit gerösteten Kürbiskernen	9.80		14.80
<b>Bol de salade LIPP</b> Gemüwestreifen, Champignons, gekochtes Ei	11.80		16.80
<b>Salade d'automne aux trésors des bois</b> Blattsalate mit lauwarmen Pilzen, Croûtons und Haselnussdressing	17.50		24.50
<b>Crevettes Royales du Groenland avec sauce cocktail</b> Royal-Grönlandkrevetten mit Cocktailsauce	21.50		
<b>Saumon fumé d'écosse, pain grillé et beurre</b> Schottischer Rauchlachs, getoastetes Hausbrot	25.50		34.50

<b>Hors d'oeuvre LIPP</b> Rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstartar, Entenleberterriner, Lammcarpaccio, Forellenfilet geräuchert, Avocadomousse	38.50		
--	-------	--	--

<b>Terrine de foie gras de canard maison</b> Hausgemachte Entenleberterriner mit Feigenkonfit, getoastetes Hausbrot	26.50		36.50
<i>passend dazu ein Glas vin liquoreux Chât. „Loupjac“</i>	1dl		12.00

## TARTARES

<b>Tartare de saumon d'écosse mariné à l'aneth</b> Tartar vom schottischen Lachs mit Dill Zitronen und Oliven	24.50		35.50
---	-------	--	-------

<b>Tartare de bœuf assaisonné maison</b> Hausgemachtes Rindstartar (CH) mit getoastetem Hausbrot	25.50		36.50
---	-------	--	-------

## PLATS RAVIGOTANTS

	petite	faim	faim solide
<b>Saucisson pistaché de Cheseaux</b>	26.80		34.80
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux, Linsengemüse an Meaux-Senf			
<b>Boeuf bouilli et os à la moëlle, sauce raifort</b>			36.80
<b>Légumes du potager et pommes nature</b> Tafelspitz mit Markknochen und Meerrettich- Apfelschaum, Gemüse und Salzkartoffeln			
<b>Tripes à la provençale et pommes nature</b>	26.80		
Kutteln nach provenzalischer Art und Salzkartoffeln			

## CHOUCROUTES

<b>Francfort LIPP sur choucroute (la paire)</b>	22.80		
LIPP-Frankfurter auf Sauerkraut			
<b>Petite choucroute</b>	32.80		
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter			
<b>Choucroute Moyenne</b>	36.80		
Schweinehals ungeräuchert, geräuchert Speck, Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter			
<b>Choucroute Solide</b>	42.80		
Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck, Rindsschulter Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter, Markknochen			

## VIANDES & VOLAILLES DE CHOIX

<b>Paillard de veau grillé</b>	120g	41.80	
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill			
<b>Filet de bœuf « Foile » irlandais grillé</b>	150g	59.80	
Irisches Rindsfilet "Foile" vom Grill			
<b>Entrecôte de bœuf « Foile » irlandaise grillé</b>	120g	34.80	
Irisches Rindsentrecôte „Foile“ vom Grill			
	180g	45.80	
<i>Die Grilladen servieren wir mit Pommes frites und Tagesgemüse, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter</i>			
<b>Escalope de veau viennoise «minute»</b>		43.80	
Wienerschnitzel, Pommes frites, Tagesgemüse			

## VEGETARIEN

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

## NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

<b>Plateau du Mareyeur</b>	51.00
2 spéciales de Claire No4, 2 fines de Claire No3 3 papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes 2 moules, 3 crevettes bouquet et crevettes grises	
<b>Plateau de crustacés et coquillages cuits</b>	57.00
½-tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes bouquet Crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules	
<b>Plateau «LIPP»</b>	122.00
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	
<b>Plateau Royal «LIPP»</b>	187.00
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	
<b>Plateau Imperial «LIPP»</b>	251.00
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

<b>Assiette de moules, als Vorspeise (350g)</b>	19.50
<b>Petit pot de moules, Portion oder Vorspeise für 2 (550g)</b>	32.50
<b>Grand pot de moules, Portion für 2 oder Vorspeise für 3 (900g)</b>	45.50

Petit pot und Grand pot werden mit Pommes Frites serviert

## LA MER CHEZ LIPP

<b>Filet de sandre sauté à l'huile «Provençale»</b>	42.80
Zanderfilet gebraten mit Kräuteröl und Tomaten, Salzkartoffeln, Blattspinat	
<b>Pavé de saumon au beurre blanc</b>	41.80
Schottisches Lachssteak pochiert auf Gemüsebeet, Weissweinsauce, Pilaw Reis	
<b>Filet de Loup de mer grillé «Grenobloise»</b>	39.80
Wolfsbarschfilet gegrillt mit Kapern, Zitrone und Tomaten, Salzkartoffeln, Ratatouille	

*Wenn nicht anders erwähnt, beziehen wir unsere Fleisch-bzw Wurstprodukte  
aus der Schweiz*

IRLAND: Rindsfleisch NEUSEELAND/AUSTRALIEN: Lammfleisch  
FRANKREICH: Geflügel