

La cuisine de la Brasserie fait partie du patrimoine français.
C'est la cuisine de nos grands-mères, la mémoire de nos provinces
que nous, Lipp, voulons préserver.

Des choucroutes alsaciennes à la bouillabaisse marseillaise
des fruits de mer aux pièces de boucher, des moules de Bouchots au
couscous de la mer.

Tant de saveur à retrouver
et à apprécier chez Lipp

Plateaux de fruits de mer

Plateau de l'Écailler

Un plateau de 25 huîtres, spécialement
sélectionnées par notre écailler
Un "must" pour le connaisseur d'huîtres

Eine Platte mit 25 speziell ausgesuchten Austern
von unserem Ecailler
Ein "must" für den Austernliebhaber

129.00

Plateau du Mareyeur

69.00

2 Spéciales de Claires 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

119.00

½-tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes bouquet
Crevettes grises, 2 langoustines, 6 moules

Plateau «LIPP»

159.00

2 Fines de Claire No1, 3 spéciales de Claires No2 et No4
4 papillons, 4 amandes, bigorneaux, bulots, 4 palourdes
6 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 6 moules

Plateau Royal «LIPP»

269.00

6 Fines de Claire No3, 6 Spéciales de Claire No2 et No4
2 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes
10 moules, 8 crevettes bouquet, crevettes grises
1 tourteau, 2 langoustines

Plateau Imperial «LIPP»

369.00

6 Fines de Claire No3, 6 Spéciales de Claire No2 et No4
4 belons, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes
10 moules, 1 tourteau, 10 crevettes bouquet, crevettes grises
6 langoustines, 1/2-homard

ASSIETTE DÉGUSTATION «ROYALE»

41.00

1 Fine de claires No1 et No3, 1 Spécial de claires No2 et No4
1 Papillon de Marennes d'Oléron, 1 verre de Champagne «Laurent-Perrier Brut»

ASSIETTE DÉGUSTATION «CLASSIC»

31.00

1 Fine de claires No1 and No3, 1 Spécial de claires No2 et No 4
1 Papillon de Marennes d'Oléron
1 verre de Château La Tour Mirambeau, Bordeaux

Huîtres de Marennes d'Oléron

<i>Fine de Claire No1</i>	<i>par pièce</i>	6.00
<i>Fine de Claire No3</i>	<i>par pièce</i>	5.00
<i>Spécial de Claire No2</i>	<i>par pièce</i>	6.50
<i>Spécial de Claire No4</i>	<i>par pièce</i>	5.50
<i>Papillon</i>	<i>par pièce</i>	3.50
<i>Belon 0</i>	<i>par pièce</i>	9.00
<i>Belon 000</i>	<i>par pièce</i>	13.00

Coquillages & fruits de mer froids

<i>Demi homard</i>		39.90
Halber Hummer		
<i>Langoustines fraîches</i>	3 pièce	39.90
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>		39.90
Ganzer Taschenkrebs		
<i>Bulots</i>	200g	19.00
Wellhornschncken		
<i>Palourdes</i>	200g	22.00
Venusmuscheln		
<i>Bigorneaux</i>	200g	19.00
Strandschncken		
<i>Amandes</i>	6 pièces	19.00
Samtmuscheln		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièce	39.90
Wildkrevetten mit Mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100g	19.00
Kleine, graue Krevetten (ungeschält)		

Entrées froides et tièdes

<i>La petite palette de hors d'oeuvres LIPP</i>	39.00
Rosa Krevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Entenleberterriner Spargelsalat, Morchelterriner und Auberginenkaviar mit Feta	

<i>Bol de salade verte graines de potiron</i>	10.00
Grüner Salat mit gerösteten Kürbiskernen	

<i>Bol de salade LIPP</i>	13.00
Blattsalat mit Gemüsestreifen, Champignons und Ei	

<i>Salade „Lyonnaise“</i>	16.00
Salat Lyonnais mit Friseesalat, Speck, Croûtons und pochiertem Ei	

<i>Crevettes Royales du Groenland</i>	19.00
Royal Grönlandkrevetten mit Cocktailsauce	

<i>Saumon fumé d'Écosse et sa mousse de raifort</i>	26.00	36.00
Schottischer Rauchlachs serviert mit Meerrettischschaum und getoastetem Hausbrot		

<i>Avocat ½ Portion</i>			
à la vinaigrette	15.00	aux champignons	18.00
		aux crevettes	19.00

<i>Avocat à la vinaigrette</i>	19.00
Ganze Avocado serviert an Vinaigrette	

<i>Artichaut vinaigre aux fines herbes</i>	19.00
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	

<i>Terrine de foie gras de canard et son magret fumé oranges confites</i>	29.00	39.00
Hausgemachte Entenleberterriner und geräucherte Entenbrust mit Orangenkonfit dazu getoastetes Hausbrot		

Tatares

<i>Tatare de saumon, crème aigre à l'aneth</i>	28.00	38.00
---	-------	-------

<i>Tatare de bœuf aux tomates séchées et basilic</i>	28.00	38.00
---	-------	-------

<i>Tatare de thon rouge Albacore au gingembre coriandre et citron vert, relevé au wasabi</i>	29.00	39.00
---	-------	-------

<i>Carpaccio de bœuf, rucola, champignons et tête de moine</i>	29.00
---	-------

Potages et Entrées chaudes

<i>Soupe de poisson de roche «façon LIPP»</i>	16.00	22.00
Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouille-Sauce		
<i>Bouillon de volaille aux légumes du printemps et champignons de Paris</i>	13.00	
Geflügelbouillon mit Frühlingsgemüse und Champignons		
<i>Escargots au beurre d'ail et fines herbes</i>	6 pièces	21.00
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	12 pièces	32.00
<i>Os à la moëlle à la croque au sel</i>	17.00	
Markknochen mit Meersalz und Toast		

Plats ravigotants et choucroutes

	Petite faim	
<i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i>	29.00	37.00
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsengemüse an Meaux-Senf		
<i>Rognons de veau pôelés</i>	39.00	
Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce mit Tagliatelle und Saisongemüse		
<i>Francfort (CH) LIPP sur choucroute (la paire)</i>	23.00	
LIPP-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>Petite choucroute</i>	34.00	
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und LIPP-Frankfurter		
<i>Choucroute classique</i>	39.00	
Schweinehals ungeräuchert, geräucherter Speck Pistaziensaucisson, LIPP-Frankfurter und Markknochen		
<i>Choucroute de la mer</i>	49.00	
Lachs, Jakobsmuschel, Zander, Riesenkrevette Muscheln, Langoustine und gegrillter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

Végétarien

<i>Œufs pochés sur feuilles d'épinards au beurre sauce béarnaise et pommes natures</i>	24.00	
Pochierte Eier serviert auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Sauce Béarnaise		
<i>Risotto safrané aux légumes grillés et quenelle de Mascarpone</i>	29.00	
Safranrisotto mit Grillgemüse und Mascarpone		

Viandes et volailles de choix

Paillard de veau grillé 140g 43.00
Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill

Filet de bœuf grillé 180g 59.00
Rindsfilet vom Grill

Entrecôte de bœuf grillé 200g 49.00
Rindsentrecôte vom Grill

Die Grilladen servieren wir mit Pommes Frites und Tagesgemüse dazu Sauce Béarnaise oder LIPP-Knoblauchkräuterbutter

Escalope de veau viennoise «minute» 45.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse

Souris d'agneau braisée au ras el hannout légumes du sud et amandes grillées, couscous 45.00
Lammhaxe in Raz el Hanut geschmort mit südlichem Gemüse und grillierten Mandeln, serviert mit Couscous

Magret de canard au miel et citron vert sur son lit de fèves et dés de poivrons polenta et chèvre frais poêlés 45.00
Entenbrust an Honig-Limettensauce auf Saubohnen mit Peperoni serviert mit Polenta und gebratenem Ziegenkäse

Wir beziehen unsere Fleischprodukte
aus den folgenden Ländern:
SCHWEIZ: Kalb, Rind, Schwein
FRANKREICH: Geflügel
IRLAND: Lamm

Preise in CHF inkl. MwSt. 03/2015

— L'esprit très français —

La mer chez LIPP

***Moules „façon LIPP“
in einem leicht cremigen Fond***

<i>Assiette de moules</i>	250g	19.50
Vorspeise		
<i>Petit pot de moules</i>	550g	36.00
Muscheln mit Pommes Frites		
<i>Grand pot de moules</i>	900g	49.00
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

***Filet de St. Pierre à la crème de moules moutardée
épinards au beurre et riz vénéré*** 39.00
St. Petersfilet an Muschelrahmsauce mit Senf parfümiert
Serviert mit Blattspinat und Venerereis

***Steak de saumon rôti sur sa peau
au pesto d'ail des ours, pointes d'asperges
et pommes persillées*** 39.00
Lachssteak auf der Haut gebraten an Bärlauchpesto
serviert mit Spargelspitzen und Petersilienkartoffeln

***Dos de sandre sur risotto aux orties sauvage,
Rutabaga et tranches de lard grillé
reduction balsamique*** 44.00
Zanderfilet gebraten auf Risotto mit Brennesseln und Kohlrabi
an Balsamicoreduktion

Sole d'Atlantique grillée ou meunière par 100g 19.90
Atlantische Seeszunge grilliert oder in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln, Pilawreis, Saisongemüse oder Blattspinat
je nach Fang zwischen 250 und 350 Gramm

<i>Homard façon Lipp</i>	79.00
Ganzer Hummer auf Blattspinat, gratiniert mit einer Senf-Rahmsauce mit Cognac parfümiert	

<i>Pot au feu du Pêcheur</i>	49.00
Lachs, Zander, Riesenkrevette, Jakobsmuschel Moules und Langoustine in einem safranieren Fischesud mit Broccoli und Cherrytomaten	

Wir beziehen unsere Fleischprodukte
aus den folgenden Ländern:
SCHWEIZ: Kalb, Rind, Schwein
FRANKREICH: Geflügel
IRLAND: Lamm

Preise in CHF inkl. MwSt. 03/2015