

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 écailleur
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), Entenleberterrine Waldpilzsalat, Morchelterrine mit Mousse von der geräucherten Makrele	

<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 de baby lettuce aux lardons, croûtons œuf hachés, fromage de chèvre tiède et cerneaux de noix</i>	19.00
Babylattich serviert mit Speck, Croûtons und gehacktem Ei dazu lauwarmer Ziegenkäse und Nüsse	

<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 Meerrettischau und getoastetem Hausbrot		

<i>Avocat</i>	à la vinaigrette 15.00	aux champignons 17.00	aux crevettes 19.00
----------------------	------------------------	-----------------------	---------------------

<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 Entenleberterrine 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
---	-------	-------

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>Crème de courge aux croûtons de pain d'épices</i>	12.00	
Kürbiscrèmesuppe mit Lebkuchencroûtons		
<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		

Végétariens

<i>Agnolotti de courge au beurre de noix raisins et pommes séchées</i>	28.00	
Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Traubennussbutter mit getrockneten Äpfeln		
<i>Risotto aux champignons et ciboulette quenelle de Mascarpone</i>	29.00	
Waldpilzrisotto mit Schnittlauch 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

Côtes double d'agneau rôties au thym frais
Pommes rissolées et légumes grillés 49.00
Lammentrecôte mit Thymian dazu Bratkartoffeln
und Grillgemüse

Magret de canard à l'orange et poivre vert
navets au beurre et mélange de quinoa 45.00
Entenbrust an Orangensauce mit grünem Pfeffer
serviert mit Quinoa und weissen Rüben

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 11/2014

— 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		

***Crevettes géantes et St. Jacques
sur risotto au potimarron et pistaches
jet d'huile de noisette*** 45.00
Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto mit Pistazien
an Nussöl serviert

***Steak de saumon rôti sur sa peau
à la moutarde de Meaux, épinards au beurre
et riz rouge de la Camargue*** 39.00
Lachssteak auf der Haut gebraten an Meaux-Senf sauce
serviert mit Spinat und Camargue Reis

***Dos de sandre saisie à l'huile d'olive et romarin
servie sur légumes grillés et pommes persillées*** 42.00
Zanderfilet gebraten an Olivenöl mit Rosmarin
serviert mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse

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

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

Pot au feu du Pêcheur 49.00
Lachs, Zander, Riesenkrevette, Jakobsmuschel
Moules und Langoustine in einem safranieren Fischsud
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. 11/2014