

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'Ecailler

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 fine de Claires 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 Claires 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 Claires No3, 6 spéciales de Claires 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 Claires No3, 6 spéciales de Claires 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 claires No1</i>	<i>par pièce</i>	6.00
<i>Fine de claires No3</i>	<i>par pièce</i>	5.00
<i>Spécial de claires No2</i>	<i>par pièce</i>	6.50
<i>Spécial de claires 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
Ganzer Taschenkrebs		
<i>Palourdes</i>	200g	22.00
Venusmuscheln		
<i>Bigorneaux</i>	200g	19.00
Strandschnecken		
<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, Fasanenterrine mit Preiselbeeren	

<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 d'automne aux figues fraîches, chèvre tiède pignons torréfiés et jambon cru du sanglier</i>	22.00
Herbstsalat mit frischen Feigen, lauwarmem Ziegenkäse gerösteten Pinienkernen und Wildschweinrohschinken	

<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		

Tartares

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

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

<i>Tartare 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 champignons du bois aux croûtons</i>	12.00	
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons		
<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>Agnolotti de courge à la crème de pain d'épices</i>	29.00	
Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Lebkuchenrahmsauce		
<i>Risotto aux chanterelles et ciboulette quenelle de Mascarpone</i>	28.00	
Pifferlingsrisotto 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

***Entrecôte d'agneau aux olives noires
legumés grillés et pommes rissolées*** 49.00
Lammentrecôte mit schwarzen Oliven serviert mit 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. 09/2014

— 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
mit Pommes Frites		
<i>Grand pot de moules</i>	900g	49.00
Portion für zwei 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-Senfsauce
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

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

<i>Pot au feu du Pêcheur</i>	49.00
Lachs, Zander, Riesenkrevette, Jakobsmuschel Moules und Langoustine in einem safraniereten 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. 09/2014