

Les Huîtres

<i>Fine de claires No1</i>	<i>par pièce</i>	6.00
<i>Fine de claires No3</i>	<i>par pièce</i>	6.00
<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>Tsarskaya No2</i>	<i>par pièce</i>	9.00
<i>Ostra Regal</i>	<i>par pièce</i>	9.00
<i>Gillardeau</i>	<i>par pièce</i>	13.00
<i>Gahway Bay Kelly Oyster</i>	<i>par pièce</i>	13.50

<i>Austern Rockefeller Art</i>	21.00
3 Fines de claires N°3 überbacken mit einer leicht pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste	

<i>Assiette dégustation „Royale“</i>	39.00
1 Fine de claire N°1 & N°3, 1 Spéciale de claire N°2 & N°4 1 Papillon, 1 verre de Champagne Laurent-Perrier brut	
<i>Assiette dégustation „Classique“</i>	29.00
1 Fine de claire N°1 & N°3, 1 Spéciale de claire N°2 & N°4 1 Papillon, 1 verre de Château La Tour Mirambeau, Bordeaux	

Coquillages & fruits de mer froid

<i>Demi homard</i>		49.00
Halber Hummer		
<i>Langoustines fraîches</i>	3 pièces	36.00
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	par 100g	8.00
Ganzer Taschenkrebs (je nach Fang, 600g - 800g)		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	36.00
Wildcrevetten mit Mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100g	19.00
Kleine, graue Crevetten (ungeschält)		
<i>Bulots</i>	200g	18.00
Wellhornschnellen		
<i>Bigorneaux</i>	200g	16.00
Strandschnellen		
<i>Palourdes</i>	200g	18.00
Venusmuscheln		
<i>Amandes</i>	6 pièces	16.00
Samtmuscheln		

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.

De la choucroute alsacienne aux escargots, de Bourgogne, des fruits
de mer aux pièces de boucher, des moules de Bouchots à la
casserole du pêcheur

Tant de saveurs à retrouver
et à apprécier chez Lipp

Plateaux de fruits de mer

Plateau de l'Écailler 129.00

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

Plateau du Mareyeur 69.00

2 Spéciales de claires N°4, 2 Fines de claires N°3, 3 Papillons, bigorneaux
bulots, 2 palourdes, 2 moules, 3 crevettes sauvages et crevettes grises

Plateau de crustacés et coquillages cuits 119.00

½ homard, bigorneaux, bulots, 6 crevettes sauvages, crevettes grises
2 langoustines, 6 moules

Plateau „Lipp“ 159.00

6 Fines de claires N°1, 3 Spéciales de claires N°2 et N° 4, 4 Papillons
4 amandes, bigorneaux, bulots, 4 palourdes, 6 crevettes sauvages
crevettes grises, ½ homard et 6 moules

Plateau „Royal Lipp“ 269.00

6 Fines de claires N°1, 6 Spéciales de claires N°2 et N° 4, 2 gillardeau
4 ostra regal, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes, 10 moules
8 crevettes sauvages, crevettes grisies, 1 homard, 2 langoustines

Plateau „Imperial Lipp“ 369.00

6 Fines de claires N°1, 6 Spéciales de claires N°2 et N° 4, 2 gillardeau
6 ostra regal, 6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, 10 moules
10 crevettes sauvages, crevettes grises, 1 homard, 6 langoustines, 1 tourteau

Cuisine continue
lundi à jeudi de 11.30 à 23.30
vendredi et samedi 11.30 à 00.30
dimanche de 12.00 à 22.30

Déclaration de la viande
Rind / Schweiz / Australien
Schwein / Schweiz
Lamm / Schweiz
Geflügel / Schweiz / Frankreich

Entrées froides & tièdes

<i>Bol de salade verte, tomates cerise et ciboulette</i>	11.00
Grüner Salat wahlweise mit Vinaigrette, French Dressing oder italienischer Sauce	
<i>Bol de salade Lipp</i>	14.00
Blattsalat mit Gemüse, gekochte Champignons und Ei	
<i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	14.00
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa	

<i>La petite palette de hors d'oeuvres Lipp</i>	39.00
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vinaigrette Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrine mit Feigenchutney	

<i>Cocktail de Crevettes</i>	19.00	
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce		
<i>Saumon fumé d'Ecosse, condiments sauce raifort et toasts</i>	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
	27.00	37.00
Rauchlachs serviert mit Toast		

<i>Dorade Royale et coquillages marinées au citron vert et à l'aneth</i>	26.00	
Dorade Royale roh mariniert mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln		

<i>Avocat à la vinaigrette</i>	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
aux champignons	16.00	19.00
aux crevettes	18.00	22.00
	19.00	23.00

<i>Artichaut à la vinaigrette aux fines herbes</i>	19.00	
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette		

<i>Terrine de foie gras de canard Chutney des figues et salade verte</i>	29.00	39.00
Entenleberterrine mit Feigenchutney und Blattsalat		

Tartares

<i>Tartare de saumon à l'aneth crème aigre, laitue, radis et noisette</i>	29.00	39.00
<i>Tartare de bœuf, au cognac Sucrine, lard croquant et sauce caesar</i>	29.00	39.00
<i>Tartare de thon rouge albacore au citron vert, coriandre et avocat</i>	29.00	39.00

Potages & entrées chauds

<i>Soupe de poisson façon Lipp</i>	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
	13.00	19.00
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce		
<i>Crème de haricots blanc</i>	11.00	
Weisse Bohnencremesuppe		
<i>Escargots au beurre d'ail et herbes</i>	<i>6 pièces</i>	23.00
	<i>12 pièces</i>	36.00
<i>Os à la moëlle à la croque au sel</i>	16.00	
Markknochen mit Meersalz und Toast		

La mer chez Lipp

Moules «façon Lipp» in einem leicht cremigen Fond

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

<i>Sole d'Atlantique grillée ou meunière</i>	par 100g	19.90
<i>Atlantische Seeszunge grilliert oder in Butter gebraten wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaw Reis dazu Saisongemüse oder Blattspinat je nach Fang ist die Seeszunge zwischen 300g und 400g</i>		

<i>Filet de cabillaud en aioli</i>		
<i>Légumes de saison et pomme vapeur</i>		39.00
<i>Kabeljaufilet an Aiolisauce serviert mit Saisongemüse und Salzkartoffeln</i>		
<i>Poêlée de crevettes géantes en persillade de tomate et piment doux nouilles fraîches et sauce Américaine</i>		42.00
<i>Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce</i>		
<i>Ossobuco de lotte à la tapenade d'olives noires, coquillages, poêlée de légumes primeurs rafraîchies au coulis de tomates cerises</i>		47.00
<i>Seeteufel - Ossobuco an einer Tapenade aus schwarzen Oliven mit Herzmuscheln und sautiertem Frühlingsgemüse und Cherry Tomaten Coulis</i>		
<i>Omble chevalier du lac Lèman en ravigote de lentilles vertes du Puy et cornichons, purée de carotte, courgette et fenouil grillée</i>		45.00
<i>Saibling von Genfersee an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel</i>		
<i>Casseroles du Pêcheur</i>		59.00
<i>Frische Fische, Riesencrevette, Jakobsmuschel, Moules, Amandes und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud mit Tomaten, Fenchel, Salzkartoffeln und grilliertem Knoblauchbrot</i>		

Végétarien

<i>Linguine à la crème de morilles asperges vertes, laitue et vieux parmesan</i>	33.00
Linguine an einer Morchelrahmsauce mit grünen Spargeln, Lattich, Lauch, Karotten und Parmesan	
<i>Oeuf mollet au pistou, pousses d'épinards, ratatouille et polenta</i>	29.00
Gekochtes Ei mit Pistou, Baby-Spinat, Ratatouille und Polenta	

Plats ravigotants et choucroutes

	1/2	1/1
<i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i>	29.00	37.00
Pistazien Saucisson aus Cheseaux auf Linsen an Meaux-Senfsauce		
<i>Rognons de veau pôelés</i>	39.00	
Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce serviert 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, Pistazien Saucisson und Lipp-Frankfurter		
<i>Chocroute classique</i>	44.00	
Schweinhals ungeräuchert, geräucherter Speck Pistazien Saucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen		
<i>Chocroute de la mer</i>	55.00	
Frische Fische, Jakobsmuschel, Riesencrevette, Muscheln		

Viandes et volailles de choix

<i>Paillard de veau grillé</i>	140g	46.00
Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<i>Entrecôte Café de Paris</i>	220g	49.00
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Filet de bœuf au poivre sauce cognac et pommes purée</i>	200g	59.00
Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Escalope de veau viennoise</i>	47.00	
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<i>Demi-Poulet Fermier désossé et rôti, Thym, citron, légumes au four, tomate et orzo</i>	42.00	
Halbes Poulet ohne Knochen, gebraten mit Thymian Zitrone, gebackenem Gemüse, Tomaten und Orzo		
<i>Dos d'agneau des Grisons grillé, carotte primeur haricots verts sautés, à l'anchoïade, purée de patates douce et jus court au thym</i>	55.00	
Lammrücken an Demi Glace mit Thymian, Süsskartoffelstock, sautierten grünen Bohnen mit Schalotten, Sardellen, Knoblauch und Peterli mit einer Frühlingskarotte		

Les suggestions de saison

Les Asperges de la Ferme Jucker à Rafz

	<i>200gr</i>	<i>350gr</i>
<i>Botte d'asperges blanches</i>	26.00	34.00
<i>Botte d'asperges vertes</i>	24.00	32.00
<i>Botte d'asperges mixte</i>	25.00	33.00

Wählen sie zwischen grünen, weissen oder gemischten Spargeln
wir servieren dazu Salzkartoffeln und eine Sauce ihrer Wahl
Hollandaise, Vinaigrette oder Mayonnaise

Accompagnez vos asperges

<i>mit einem 6 Minuten Ei aus Biohaltung</i>	6.00
<i>mit gekochtem Schinken (60 gr.)</i>	9.00
<i>mit hausgeräuchertem schottischem Lachs (60 gr.)</i>	12.00
<i>mit einem Stück grillierter Entenleber (foie gras de canard)</i>	18.00

Salade de crabe royal de Norvège à la mangue, tomate, avocat et fines herbes
Vinaigrette au miel, orange et gingembre **36.00**
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten
Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Orange und Ingwer

Terrine de lapin et foie gras „ maison“ an Gewürtraminer marmelade d'oignons, condiments et toast **24.00**
Hausgemachte Kaninchen- und Gänseleberterrine mit
Gewürztraminer, Zwiebelmarmelade und Toast

Cuisse de canard des Landes confites, Pommes grenailles, carottes et choux frisé sautés au persil, sauce à la crème de cassis **42.00**
Konfierte Entenkeule aus der Region Landes mit kleinen Kartoffeln
Karotten, sautiertem Wirsing und Peterli an einer crème de cassis sauce

Pavé de barbue de la mer du Nord rôti sur l'os, asperges vertes grillées, beurre aux câpres, citron et herbes fraîches **51.00**
Nordsee Glatbutt gebraten mit grillierten grünen Spargeln
Kapernbutter, Zitrone und frischen Kräutern

Entrecôte double grillée 400 Gramm
pour deux persons avec frites et legume, optionnel avec sauce
Bénaise ou beurre aux herbes

Doppeltes Entrecôte vom Grill 400 Gramm
für zwei Personen
serviert mit Pommes Frites und Gemüse
dazu Wahlweise mit sauce Bénaise oder Kräuterbutter

99.00