

## Les Huîtres

|                                      |                         |       |
|--------------------------------------|-------------------------|-------|
| <b><i>Fine de claires No1</i></b>    | <b><i>par pièce</i></b> | 6.00  |
| <b><i>Fine de claires No3</i></b>    | <b><i>par pièce</i></b> | 6.00  |
| <b><i>Spécial de claires No2</i></b> | <b><i>par pièce</i></b> | 6.50  |
| <b><i>Spécial de claires No4</i></b> | <b><i>par pièce</i></b> | 5.50  |
| <b><i>Papillon</i></b>               | <b><i>par pièce</i></b> | 3.50  |
| <b><i>Tsarskaya No2</i></b>          | <b><i>par pièce</i></b> | 9.00  |
| <b><i>Ostra Regal</i></b>            | <b><i>par pièce</i></b> | 9.00  |
| <b><i>Gillardeau</i></b>             | <b><i>par pièce</i></b> | 13.00 |

## Coquillages & fruits de mer froid

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| <b><i>Demi homard</i></b>                       |          | 48.00 |
| Halber Hummer                                   |          |       |
| <b><i>Langoustines fraîches</i></b>             | 3 pièces | 36.00 |
| Frische Langoustinen mit Mayonnaise             |          |       |
| <b><i>Tourteau entier</i></b>                   | par 100g | 7.00  |
| Ganzer Taschenkrebs (je nach Fang, 600g - 800g) |          |       |
| <b><i>Bouquet de crevettes sauvages</i></b>     | 6 pièces | 36.00 |
| Wildcrevetten mit Mayonnaise                    |          |       |
| <b><i>Crevettes grises</i></b>                  | 100g     | 19.00 |
| Kleine, graue Crevetten (ungeschält)            |          |       |

## Plateaux de fruits de mer

|   |  |        |
|---|--|--------|
| <b><i>Plateau de crustacés et coquillages cuits</i></b>   |  | 119.00 |
| ½ homard, bigorneaux, bulots, 6 crevettes sauvages, crevettes grises<br>2 langoustines, 6 moules  |  |        |
| <b><i>Plateau Brasserie</i></b>   |  | 169.00 |
| 6 Fines de Claire N°3, 6 Spéciales de Claire N°4<br>4 crevettes bouquet, Herzmuscheln, crevettes grises, 1 lobster<br>2 Langoustines, 16 moules |  |        |

## Potages & entrées chauds

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| <b><i>Soupe de poisson façon Lipp</i></b>                      | 1/2 13.00 | 1/1 19.00 |
| Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouille Sauce         |           |           |
| <b><i>Crème de choux fleurs à la ciboulette</i></b>            |           | 11.00     |
| Blumenkohlcrème mit Schnittlauch                               |           |           |
| <b><i>Escargots au beurre d'ail et herbes</i></b>              | 6 pièces  | 23.00     |
|  | 12 pièces | 36.00     |
| <b><i>Os à la moëlle gratiné citron et pommes de terre</i></b> |           | 18.00     |
| Markknochen gratiniert, serviert mit Kartoffeln                |           |           |

## Entrées froides & tièdes

|   |                |
|---|----------------|
| <b><i>La petite palette de hors d'oeuvres Lipp</i></b>  | 39.00          |
| Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vinaigrette<br>Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrine mit Feigenchutney |                |
| <b><i>Bol de salade verte, tomates cerise et ciboulette</i></b>   | 10.00          |
| Grüner Salat wahlweise mit Vinaigrette, French Dressing<br>oder italienischer Sauce   |                |
| <b><i>Bol de salade Lipp</i></b>  | 13.00          |
| Blattsalat mit Gemüse, gekochte Champignons und Ei  |                |
| <b><i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i></b>  | 13.00          |
| Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa  |                |
| <b><i>Cocktail de Crevettes</i></b>   | 19.00          |
| Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce   |                |
| <b><i>Saumon fumé d'Ecosse et toasts</i></b>  | 26.00    36.00 |
| Rauchlachs serviert mit Toast   |                |
| <b><i>Dorade Royale et coquillages marinées<br/>au citron vert et à l'aneth</i></b>   | 26.00          |
| Dorade Royale roh mariniert mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert<br>mit Herzmuscheln   |                |
| <b><i>Avocat à la vinaigrette</i></b>   | 15.00    19.00 |
| aux champignons   | 18.00    22.00 |
| aux crevettes   | 19.00    23.00 |
| <b><i>Artichaut à la vinaigrette aux fines herbes</i></b>   | 19.00          |
| Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette   |                |
| <b><i>Terrine de foie gras de canard<br/>Chutney des figues et salade</i></b>   | 29.00    39.00 |
| Entenleberterrine mit Feigenchutney und Blattsalat  |                |

### Tartares

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b><i>Tartare de saumon à l'aneth, crème aigre<br/>laitue, radis et noisette</i></b> | 28.00 | 38.00 |
| <b><i>Tartare de bœuf, au cognac<br/>Sucrine, lard croquant et sauce caesar</i></b>  | 28.00 | 38.00 |
| <b><i>Tartare de thon rouge albacore<br/>au citron vert, coriandre et avocat</i></b> | 29.00 | 39.00 |

## La mer chez Lipp

### ***Moules «façon Lipp» in einem leicht cremigen Fond***

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

***Ossobuco de lotte braisé à la tomate  
courgette, basilic et beurre citron*** 49.00  
Ossobuco vom Seeteufel auf Tomaten  
serviert mit Zucchetti, Basilikum und Zitronenbutter

***Loup de Mer rôti au four  
Fenouil safrané, laitue grillée  
ravigote de poivrons aux épices*** 52.00  
Wolfsbarsch aus dem Ofen serviert mit safraniertem Fenchel  
dazu eine Salsa von Peperoni und Tomaten

***Filet de cabillaud en aioli  
Légumes de saison et pomme vapeur*** 39.00  
Kabeljaufilet an Aiolisauce  
serviert mit Saisongemüse und Salzkartoffeln

***Sole d'Atlantique grillée ou meunière*** par 100g 19.90  
Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten  
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaw Reis  
dazu Saisongemüse oder Blattspinat  
je nach Fang zwischen 300 und 400 Gramm

|  |       |
|--|-------|
| <b><i>Casseroles du Pêcheur</i></b>  | 55.00 |
| Frische Fische, Riesencrevette, Jakobsmuschel, Moules, Amandes<br>und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud, mit Tomaten<br>Fenchel, Salzkartoffeln und grilliertem Knoblauchbrot |       |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b><i>Homard à la plancha, huile d'olive et citron</i></b>  | 48.00 | 95.00 |
| Grillierter halber oder ganzer Hummer mit Olivenöl und Zitrone<br>serviert mit Mayonnaise dazu Salzkartoffeln oder Reis<br>Ratatouille oder Tagesgemüse |       |       |

## Végétarien

***Aubergine au four sur coulis de tomates  
fromage de chèvre frais, purée de carotte, mini courgette et noix pécan*** 29.00

Auberginen im Ofen gegart auf Tomatencoulis  
gefüllt mit Karottenpüree, Ziegenfrischkäse und Mini Zucchetti  
dazu karamellisierte Peakannüsse

***Risotto au safran et asperges vertes  
chanterelles, mini romaine, tomates cerise et parmesan*** 29.00

Safranrisotto serviert mit grünen Spargeln, Babylattich  
Cherrytomaten, Eierschwämmli und Parmesan

## Plats ravigotants et choucroute

***Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)*** 29.00 37.00

Pistazien-Saucisson aus Cheseaux  
auf Linsen an Meaux-Senfsauce

***Rognons de veau pôelés*** 39.00

Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce  
serviert mit Tagliatelle und Saisongemüse

***Francfort (CH) Lipp sur choucroute (la paire)*** 23.00

Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut

***Petite choucroute*** 34.00

Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson  
und Lipp-Frankfurter

## Viandes et volailles de choix

***Paillard de veau grillé*** 140g 43.00

Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse

***Entrecôte Café de Paris Frites et légumes sautés*** 220g 49.00

Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

***Filet de bœuf au poivre sauce cognac et pommes purée*** 200g 59.00

Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce  
serviert mit Kartoffelpüree

***Escalope de veau viennoise*** 45.00

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse

***Épaule d'agneau braisée au vin rouge  
Olives, aubergine confite et salade d'herbes*** 45.00

In Rotwein geschmorte Lammschulter serviert mit Oliven  
Auberginenconfit und Kräutersalat

***Magret de canard rôti au miel d'acacias  
couscous de légumes*** 49.00

Entenbrust mariniert mit Akazienhonig  
serviert auf Couscous mit Kichererbsen und Gemüse

La cuisine du soleil

LA MARGUERITE

La cuisine du soleil  
Le plateau de hors-d'œuvre Lippien

*soupe glacée de tomates, ail et poivron au pistou  
melon, pastèque, menthe et fromage de chèvre frais  
poireau vinaigrette et oeuf mimosa  
caviar d'aubergines & tapenade  
taboulé aux herbes fraîches, citron et saumon fumé  
salade de crevettes géantes et avocat  
thon rouge marine au gingembre  
et vinaigre de framboises  
salade de poulpe et pommes rattées  
en vinaigrette de persil et sardines  
tartare de bœuf au cognac  
rilette de lapin aux aromates*



LA MARGUERITE

Sommerplatte mit verschiedenen  
Lipp Spezialitäten

*Kalte Tomatensuppe  
mit Knoblauch, Peperoni und Pistou  
Wassermelone serviert mit Minze und Ziegenfrischkäse  
Lauch an Vinaigrette mit Ei Mimosa  
Auberginenkaviar mit Olivenpaste  
Taboulé mit frischen Kräutern, Zitrone  
und Rauchlachs  
Crevettensalat mit Avocado  
roher Tuna mariniert mit Ingwer und Himbeeressig  
Salat vom Poulpo mit Ratteskartoffeln  
serviert an Petersilien-Sardellenvinaigrette  
Rindstatar mit Cognac  
Rilette vom Kanichen*

**CHF 99.00**