

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>Austern Rockefeller Art</i>	21.00
---------------------------------------	-------

3 Fine de claire N°3 überbacken mit einer leichten pikanten
Spinat-Frühlingszwiebelkruste

Assiette dégustation „Royale“ 39.00
1 Fine de Claires N°1 & N°3, 1 spéciale de Claires N°2 & N°4, 1 papillon, 1 verre de
Champagne Lauraent Perriet brut

Assiette dégustation „Classique“ 29.00
1 Fine de Claires N°1 & N°3, 1 spéciale de Claires 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
Wellhornschncken		
<i>Bigorneaux</i>	200g	16.00
Strandschncken		
<i>Palourdes</i>	200g	18.00
Venusmuscheln		
<i>Amandes</i>	6 pièces	16.00
Samtmuscheln		

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 spéciale de Claire N°4, 2 fine de Claire 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 Claire N°1, 3 spéciales de Claire N°2 et N° 4, 4 papillons, 4 amandes
bigorneaux, bulots, 4 palourdes, 6 crevettes sauvages, crevettes grises, ½ homard et
6 moules

Plateau „Royale Lipp“ 269.00

6 Fines de Claire N°1, 6 spéciales de Claire 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 Claire N°1, 6 spéciales de Claire 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

Potages & entrées chauds

Soupe de poisson façon Lipp 1/2 13.00 1/1 19.00

Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouille Sauce

Soupe de poitiron aux noisettes 13.00

Kürbiscrèmesuppe mit Nüssen

Escargots au beurre d'ail et herbes 6 pièces 23.00

12 pièces 36.00

Os à la moëlle à la croque au sel 16.00

Markknochen mit Meersalz und Toast

Entrées froides & tièdes

<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>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>Cocktail de Crevettes</i>	19.00	
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce		
<i>Saumon fumé d'Ecosse et toasts</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>	16.00	19.00
aux champignons	18.00	22.00
aux crevettes	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</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

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		

***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 sauvage rôti au four
Fenouil safrané, laitue grillée
ravigote de poivrons aux épices*** 59.00
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 Seeszunge grilliert oder in Butter gebraten
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaw Reis
dazu Saisongemüse oder Blattspinat
je nach Fang zwischen 300 und 400 Gramm

<i>Casseroles du Pêcheur</i>	59.00
Frische Fische, Riesencrevette, Jakobsmuschel, Moules, Amandes und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud, mit Tomaten Fenchel, Salzkartoffeln und grilliertem Knoblauchbrot	

Végétarien

<i>Tortelloni de roquette à l'estragon Potiron, crème et noisette</i>	33.00
Tortelloni gefüllt mit Rucola an Rahmsauce mit Estragon serviert mit Kürbis und Nüssen	
<i>Risotto Carnaroli aux champignons, persil et vieux parmesan</i>	33.00
Risotto mit Pilzen, Petersilie und Parmesan	

Plats ravigotants et choucroute

<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, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter		
<i>Chocroute classique</i>	44.00	
Schweinhals ungeräuchert, geräucherter Speck, Pistaziensaucisson Lipp-Frankfurter und Markknochen		
<i>Chocroute de la mer</i>	55.00	
Frische Fische, Jakobsmuschel, Risencrevette, Muscheln, Langoustine und grillierter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

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 Frites et légumes sautés</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>Épaule d'agneau braisée au vin rouge Olives, aubergine confite et salade d'herbes</i>	49.00	
In Rotwein geschmorte Lammschulter serviert mit Oliven Auberginenconfit und Kräutersalat		
<i>Magret de canard rôti au miel d'acacias couscous de légumes</i>	52.00	
Entenbrust mariniert mit Akazienhonig serviert auf Couscous mit Kichererbsen und Gemüse		