

Les Huîtres

<i>Fine de Claire No3</i>	<i>par pièce</i>	6.00
<i>Spécial de Claire No4</i>	<i>par pièce</i>	5.50

Coquillages & fruits de mer froid

<i>Demi homard</i>		48.00
Halber Hummer		
<i>Langoustines fraîches</i>	3 pièces	36.00
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	par 100g	7.00
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)		

Plateaux de fruits de mer

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

Potages & entrées chauds

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

Entrées froides

<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>	10.00
Grüner Salat wahlweise mit Vinaigrette, French Dressing oder italienischer Sauce	
<i>Bol de salade Lipp</i>	13.00
Blattsalat mit Gemüse, gekochte Champignons und Ei	
<i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	13.00
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>	26.00 36.00
Rauchlachs serviert mit Toast	
<i>Avocat à la vinaigrette</i>	15.00 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>Salade de poulpe et pommes rattes en vinaigrette de persil aux anchois</i>	26.00
Salat vom Pulpo serviert mit kleinen Ratteskartoffeln an Petersilien-Sardellenvinaigrette	
<i>Thon rouge albacore au gingembre vinaigre de framboises et herbes fraîches</i>	26.00
Roher Tuna dünn aufgeschnitten mariniert mit Ingwer Himbeeressig und frischen Kräutern	
<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>	28.00	38.00
<i>Tartare de bœuf, au cognac Sucrine, lard croquant et sauce caesar</i>	28.00	38.00
<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 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 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>Casserole du Pêcheur</i>	55.00
Frische Fische, Riesencrevette, Jakobsmuschel, Moules, Amandes und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud, mit Tomaten Fenchel, Salzkartoffeln und grilliertem Knoblauchbrot	

<i>Homard à la plancha, huile d'olive et citron</i>	48.00	95.00
Grillierter halber oder ganzer Hummer mit Olivenöl und Zitrone serviert mit Mayonnaise dazu Salzkartoffeln oder Reis 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 karamellierte 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
rillette 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
Rillette vom Kanichen*

CHF 99.00