

Nos plateaux de fruits de mer

Kalte Meeresfrüchte-Platten

Plateau Mareyeur 55.20

Der perfekte Einstieg in die Welt der Brasserie Lipp

2 Spéciales de Claire No4, 2 Fines de Claire No3,
3 papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes,
2 moules, 3 crevettes bouquet et crevettes grises

Plateau de crustacés et coquillages cuits 95.20

Eine kleine Rundreise der Meeresfrüchte

½ - tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes bouquet,
crevettes grises, 2 langoustines et 6 moules

Plateau « Lipp » 127.20

Ein Hauch der Normandie für Zwei

2 Fines de Claire No1, 3 Spéciales de Claire No2 et No4,
4 papillons, 4 amandes, bigorneaux, bulots, 4 palourdes,
6 crevettes bouquet, crevettes grises, 1 tourteau, 6 moules

Plateau Royal « Lipp » 215.20

Luxus für Zuhause und bis zu 3 Personen

6 Fines de Claire No1, 6 Spéciales de Claire No2 et No4, 2 belons,
6 amandes, bigorneaux, bulots, 6 palourdes, 10 moules, 8 crevettes
bouquet, crevettes grises, 1 tourteau et 2 langoustines

Plateau Impérial 295.20

Der Apéro für Ihr privates Abendessen mit 6 Personen

6 Fines de Claire No1, 6 Spéciales de Claire No2 et No4, 4 belons,
6 amandes, bigorneaux, bulots, 8 palourdes, 10 moules, 1 tourteau,
10 crevettes bouquet, crevettes grises, 6 langoustines,
½-homard du Maine

Fruits de mer

Kalte Meeresfrüchte

Tourteau entier 31.90

Ganzer Taschenkrebs

Langoustines (3 Stück) 31.90

Frische Langoustinen mit Mayonnaise

Crevettes bouquet (6 Stück) 31.90

Wildcrevetten mit Mayonnaise

Crevettes grises (100g) 15.20

Kleine, graue Crevetten (ungeschält)

Bulots (200g) 15.20

Wellhornschncken

Palourdes (200g) 17.60

Venusmuscheln

Amandes (6 Stück) 15.20

Samtmuscheln

Bigorneaux (200g) 15.20

Strandschnecken

Demi-homard du Maine 31.90

Halber Hummer

Les huîtres

Austern

Fine de Claire No1 (Stk.) 4.80

Fine de Claire No3 (Stk.) 4.00

Spéciale de Claire No2 (Stk.) 5.20

Spéciale de Claire No4 (Stk.) 4.40

Papillon (Stk.) 2.80

Belon 0 (Stk.) 7.20

Belon 000 (Stk.) 10.40

Wussten Sie...

je kleiner die Zahl in der Bezeichnung der
Auster ist desto grösser ist sie.



Les spécialités de la brasserie Lipp

Lipps' Spezialitäten

Pot moules (p.P.) 28.80

Muscheln an einem leicht cremigen Fond
(Muscheln werden kalt im Vakuumbbeutel geliefert)

Petit choucroute (p.P.) 27.20

Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut

Saucisson pistaché lentilles (p.P.) 29.60

Pistaziensaucisson aus Cheseaux
auf Linsengemüse an Meaux-Senf

Saumon fumé (100g) 20.80

Schottischer Rauchlachs
serviert mit Meerrettichschaum

Foie gras de canard (100g) 23.20

Hausgemachte Entenleberterrine und
geräucherte Entenbrust mit Orangenkonfit

Baguette rustique (Stk.) 4.40

Dunkles Baguette

Baguette parisienne (Stk.) 4.40

Helles Baguette

Notre pâtisserie maison

Hausgemachte Lipp Desserts

Profiteroles (2 Stück) 6.80

Millefeuille Lipp 10.80

Mousse au chocolat 10.80

Chez LIPP, les fruits de mer en direct au 043 888 66 66

Ihre Bestellung wird frisch zubereitet, temperaturgeschützt verpackt und ist nach 45 Minuten abholbereit.

Täglich ab 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr, auch am Sonntag.

Parkmöglichkeiten finden Sie im angrenzenden Urania Parkhaus oder auf dem Taxistand, unmittelbar vor der Brasserie, an dem kurz gehalten werden darf.

Bezahlen Sie bei Abholung in Bar oder mit Kreditkarte.

BRASSERIE
LIPP
RESTAURANT

Lipp à emporter

Lipp Take Away

Huîtres et fruits de mer à emporter.

Eine Platte, Meeresfrüchte und Austern ganz frisch und auf Bestellung zubereitet.

So holen Sie sich die französische Brasserie-Küche nach Hause.

Ihre Meeresfrüchte-Bestellung unter:

043 888 66 66

von 11.00 bis 21.00 Uhr

Uraniastrasse 9

8001 Zürich

www.brasserie-lipp.ch

