

Les Huîtres

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

Coquillages & fruits de mer froid

<u>Demi homard</u>		48.00
Half lobster		
<u>Langoustines fraîches</u>	3 pièces	36.00
Fresh langoustines with mayonnaise		
<u>Tourteau entier</u>	par 100g	7.00
Whole crab (depending on catch, 600g - 800g)		
<u>Bouquet de crevettes sauvages</u>	6 pièces	36.00
Shrimps with mayonnaise		
<u>Crevettes grises</u>	100g	19.00
Small, gray shrimps (unpeeled)		

Plateaux de fruits de mer

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

Potages & entrées chauds

<u>Soupe de poisson façon Lipp</u>	<i>1/2</i> 13.00	<i>1/1</i> 19.00
Fish soup served with croutons and rouille sauce		
<u>Crème de choux fleurs à la ciboulette</u>		11.00
Cauliflower cream with chives		
<u>Escargots au beurre d'ail et herbes</u>	<i>6 pièces</i>	23.00
	<i>12 pièces</i>	36.00
<u>Os à la moëlle gratiné citron et pommes de terre</u>		18.00
Marrowbones gratiné, served with potatoes		

Entrées froides

<i>La petite palette de hors d'oeuvres Lipp</i>	39.00
Pink shrimps, smoked salmon, beef tartar (CH), leeks on vinaigrette wild mushroom salad, egg mimosa and duck liver terrine with fig chutney	
<i>Bol de salade verte, tomates cerise et ciboulette</i>	10.00
Green salad with either vinaigrette, french dressing or italian sauce	
<i>Bol de salade Lipp</i>	13.00
Green salad with vegetables, boiled mushrooms and egg	
<i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	13.00
Lukewarm leek served with egg mimosa	
<i>Cocktail de Crevettes</i>	19.00
Pink shrimps served with cocktail sauce	
<i>Saumon fumé d'Ecosse et toasts</i>	26.00 36.00
Smoked salmon served with 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
Artichoke served with herb vinaigrette	
<i>Salade de poulpe et pommes rattées en vinaigrette de persil aux anchois</i>	26.00
Octopus salad served with small la ratte potatoes on parsley-anchovy vinaigrette	
<i>Thon rouge albacore au gingembre vinaigre de framboises et herbes fraîches</i>	26.00
Raw tuna thinly sliced marinated with ginger raspberry vinegar and fresh herbs	
<i>Terrine de foie gras de canard Chutney des figues et salade</i>	29.00 39.00
Duck liver terrine with fig chutney and green salad	

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 a slightly creamy stock

<i>Assiette de moules</i>	250g	19.50
Starter		
<i>Petit pot de moules</i>	550g	36.00
Mussels with french fries		
<i>Grand pot de moules</i>	900g	49.00
Large serving mussels with french fries		

***Ossobuco de lotte braisé à la tomate
courgette, basilic et beurre citron*** 49.00
 Monkfish ossobuco on tomatoes
 served with zucchini, basil and lemon butter

***Loup de Mer rôti au four
Fenouil safrané, laitue grillée
ravigote de poivrons aux épices*** 52.00
 Sea bass served with fennel
 with sweet peppers and tomato salsa

***Filet de cabillaud en aioli
Légumes de saison et pomme vapeur*** 39.00
 Cod fillet on Aiolisauce
 served with seasonal vegetables and boiled potatoes

Sole d'Atlantique grillée ou meunière par 100g 19.90
 Grilled or fried atlantic sole
 with boiled potatoes or pilaf rice
 seasonal vegetables or spinach
 (depending on catch between 300g and 400g)

<i>Casseroles du Pêcheur</i>	55.00
Fresh fish, prawns, scallops, moules, amandes and cockles served in fish stock, with tomatoes fennel, boiled potatoes and grilled garlic bread	

<i>Homard à la plancha, huile d'olive et citron</i>	48.00	95.00
Grilled whole or half lobster with olive oil and lemon served with mayonnaise, boiled potatoes or rice ratatouille or vegetables of the day		

Végétarien

<i>Aubergine au four sur coulis de tomates fromage de chèvre frais, purée de carotte, mini courgette et noix pécan</i>	<u>29.00</u>
Cooked eggplant on tomato coulis filled with carrot puree, goat cheese and mini courgettes with caramelized pecan nuts	
<i>Risotto au safran et asperges vertes chanterelles, mini romaine, tomates cerise et parmesan</i>	<u>29.00</u>
Saffron risotto served with green asparagus, lettuce cherry tomatoes, chanterelles and Parmesan	

Plats ravigotants et choucroute

<i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i>	<u>29.00</u>	<u>37.00</u>
Pistachio saucisson from Cheseaux on lenses with meaux mustard sauce		
<i>Rognons de veau pôelés</i>	<u>39.00</u>	
Fried veal kidneys on meaux mustard sauce served with tagliatelle and seasonal vegetables		
<i>Francfort (CH) Lipp sur choucroute (la paire)</i>	<u>23.00</u>	
Lipp-Frankfurter on sauerkraut		
<i>Petite choucroute</i>	<u>34.00</u>	
Smoked bacon, pistachios saucisson and Lipp-Frankfurter		

Viandes et volailles de choix

<i>Paillard de veau grillé</i>	<u>140g</u>	<u>43.00</u>
Veal cutlets grilled with french fries and vegetables of the day		
<i>Entrecôte Café de Paris Frites et légumes sautés</i>	<u>220g</u>	<u>49.00</u>
Entrecôte au gratiné with Café de Paris butter served with french fries and vegetables		
<i>Filet de bœuf au poivre sauce cognac et pommes purée</i>	<u>200g</u>	<u>59.00</u>
Beef tenderloin in pepper coat on cognac sauce served with mashed potatoes		
<i>Escalope de veau viennoise</i>	<u>45.00</u>	
Wiener Schnitzel with french fries and vegetables of the day		
<i>Épaule d'agneau braisée au vin rouge Olives, aubergine confite et salade d'herbes</i>	<u>45.00</u>	
Lamb shoulder braised in red wine served with olives eggplant confit and herb salad		
<i>Magret de canard rôti au miel d'acacias couscous de légumes</i>	<u>49.00</u>	
Duck breast marinated with acacia honey served on couscous with chickpeas and vegetables		

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

Summer plate with different
Lipp specialities

*cold tomato soup with garlic
peppers and pistou
Watermelon served with mint and goat cheese
Leeks on vinaigrette with egg mimosa
Aubergine caviar with olive paste
Tabbouleh with fresh herbs , lemon
and smoked salmon
shrimp salad with avocado
raw Tuna marinated with ginger and raspberry vinegar
Poulpo salad with la ratte potatoes
served on parsley and anchovy vinaigrette
Beef tartare with cognac
rabbit rilette*

CHF 99.00