

## 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

***Austern Rockefeller Art*** 21.00  
 3 Fine de claire N°3 überbacken mit einer leichten pikanten  
 Spinat-Frühlingszwiebelkruste

<b><i>Assiette dégustation „Royale“</i></b>		41.00
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		
<b><i>Assiette dégustation „Classique“</i></b>		31.00
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

<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)		
<b><i>Bulots</i></b>	200g	17.00
Wellhornschncken		
<b><i>Bigorneaux</i></b>	200g	15.00
Strandschncken		
<b><i>Palourdes</i></b>	200g	18.00
Venusmuscheln		
<b><i>Amandes</i></b>	6 pièces	15.00
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 potiron 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

<b><i>La petite palette de hors d'oeuvres Lipp</i></b>	39.00	
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vinaigrette 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 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 au citron vert et à l'aneth</i></b>	26.00	
Dorade Royale roh mariniert mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert 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 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 laitue, radis et noisette</i></b>	28.00	38.00
<b><i>Tartare de bœuf, au cognac Sucrine, lard croquant et sauce caesar</i></b>	28.00	38.00
<b><i>Tartare de thon rouge albacore 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 Seeszunge 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 und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud, mit Tomaten Fenchel, Salzkartoffeln und grilliertem Knoblauchbrot	

## Végétarien

<b><i>Tortelloni de roquette à l'estragon Potiron, crème et noisette</i></b>	28.00
Tortelloni gefüllt mit Rucola an Rahmsauce mit Estragon serviert mit Kürbis und Nüssen	
<b><i>Risotto Carnaroli aux champignons, persil et vieux parmesan</i></b>	28.00
Risotto mit Pilzen, Petersilie und Parmesan	

## Plats ravigotants et choucroute

<b><i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i></b>	29.00	37.00
Pistazien-Saucisson aus Cheseaux auf Linsen an Meaux-Senfsauce		
<b><i>Rognons de veau pôelés</i></b>	39.00	
Kalbsnieren gebraten an Meaux-Senfrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Saisongemüse		
<b><i>Francfort (CH) Lipp sur choucroute (la paire)</i></b>	23.00	
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<b><i>Petite choucroute</i></b>	34.00	
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter		
<b><i>Chocroute classique</i></b>	39.00	
Schweinhals ungeräuchert, geräucherter Speck, Pistaziensaucisson Lipp-Frankfurter und Markknochen		
<b><i>Chocroute de la mer</i></b>	39.00	
Frische Fische, Jakobsmuschel, Risencrevette, Muscheln, Langoustine und grillierter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

## Viandes et volailles de choix

<b><i>Paillard de veau grillé</i></b>	140g	43.00
Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<b><i>Entrecôte Café de Paris Frites et légumes sautés</i></b>	220g	49.00
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<b><i>Filet de bœuf au poivre sauce cognac et pommes purée</i></b>	200g	59.00
Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<b><i>Escalope de veau viennoise</i></b>	45.00	
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<b><i>Épaule d'agneau braisée au vin rouge Olives, aubergine confite et salade d'herbes</i></b>	45.00	
In Rotwein geschmorte Lammschulter serviert mit Oliven Auberginenconfit und Kräutersalat		
<b><i>Magret de canard rôti au miel d'acacias couscous de légumes</i></b>	49.00	
Entenbrust mariniert mit Akazienhonig serviert auf Couscous mit Kichererbsen und Gemüse		