

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 topped with a slight piquant spinach and spring onion crust	

Assiette dégustation „Royale“ 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

Assiette dégustation „Classique“ 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

<i>Demi homard</i>		48.00
Half lobster		
<i>Langoustines fraîches</i>	3 pièces	36.00
Fresh langoustines with mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	par 100g	7.00
Whole crab (depending on catch, 600g - 800g)		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	36.00
Shrimps with mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100g	19.00
Small, gray shrimps (unpeeled)		
<i>Bulots</i>	200g	17.00
Whelks		
<i>Bigorneaux</i>	200g	15.00
Rough periwinkle		
<i>Palourdes</i>	200g	18.00
Venus clams		
<i>Amandes</i>	6 pièces	15.00
Cockles		

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

A plate with 25 specially selected oysters from our Ecailler.
A „must“ for oyster lovers

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

Fish soup served with croutons and rouille sauce

Soupe de poitiron aux noisettes 13.00

Pumpkin soup with nuts

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

Marrowbones with sea salt and toast

Entrées froides & tièdes

<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>Dorade Royale et coquillages marinées au citron vert et à l'aneth</i>	26.00
Dorade Royale raw marinated with lemon, olive oil and dill served with cockles	

<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>Terrine de foie gras de canard Chutney des figues et salade</i>	29.00	39.00
Duck liver terrine with figs chutney and 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 einem leicht cremigen Fond***

<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	

Végétarien

<i>Tortelloni de roquette à l'estragon Potiron, crème et noisette</i>	28.00
Tortellini stuffed with rocket cream sauce with tarragon served with pumpkin and nuts	
<i>Risotto Carnaroli aux champignons, persil et vieux parmesan</i>	28.00
Risotto with mushrooms, parsley and Parmesan	

Plats ravigotants et choucroute

<i>Saucisson pistaché de Cheseaux (CH)</i>	29.00	37.00
Pistachio saucisson from Cheseaux on lenses with meaux mustard sauce		
<i>Rognons de veau pôelés</i>	39.00	
Fried veal kidneys on meaux mustard sauce served with tagliatelle and seasonal vegetables		
<i>Francfort (CH) Lipp sur choucroute (la paire)</i>	23.00	
Lipp-Frankfurter on sauerkraut		
<i>Petite choucroute</i>	34.00	
Smoked bacon, pistachios saucisson and Lipp-Frankfurter		
<i>Chocroute classique</i>	39.00	
smoked pork neck, smoked bacon, pistachio saucisson Lipp-Frankfurt and bone marrow		
<i>Chocroute de la mer</i>	39.00	
Fresh fish, scallops, prawns, mussels, langoustine and grilled fish on sauerkraut with white wine sauce		

Viandes et volailles de choix

<i>Paillard de veau grillé</i>	140g	43.00
Veal cutlets grilled with french fries and vegetables of the day		
<i>Entrecôte Café de Paris Frites et légumes sautés</i>	220g	49.00
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>	200g	59.00
Beef tenderloin in pepper coat on cognac sauce served with mashed potatoes		
<i>Escalope de veau viennoise</i>	45.00	
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>	45.00	
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>	49.00	
Duck breast marinated with acacia honey served on couscous with chickpeas and vegetables		