

LA MARGUERITE \*

La sélection estivale  
de hors-d'œuvres de la brasserie Lipp

*Soupe glacée à la tomate*  
*Melon et pastèque à la menthe*  
*Poireau vinaigrette et œuf mimosa*  
*Aubergine et courgette grillées, tomate et chèvre frais*  
*Rémoulade de tourteau et avocat*  
*Brandade de morue et croûtons*  
*Poulpe sautée aux piment et poivrons*  
*Dorade et coquillages marinés au citron vert*  
*Tartare de bœuf au cognac*  
*Terrine de campagne aux aromates*  
*Assortiments de sauces et focaccia maison*



LA MARGUERITE \*

Sommerplatte mit verschiedenen  
LIPP Spezialitäten

*Geeiste Tomatensuppe*  
*Melonenkugeln mit Minze*  
*Lawwarmer Lauch mit Vinaigrette und Ei Mimosa*  
*Grillierte Auberginen und Zucchini mit Ziegenfrischkäse*  
*Krabben und Sellerie Salat mit Avocado*  
*Baccalau mit Kartoffeln und Croûtons*  
*Gebratener Oktopus mit mildem Chili*  
*Dorade und Herzmuscheln mariniert mit Limettensaft*  
*Rindstartar mit Cognac*  
*Landterriner mit Kräutern*  
*Verschiedene Saucen und Hausgemachte Focaccia*

**99.00**

La cuisine de la Brasserie fait partie du patrimoine français.  
C'est la cuisine de nos grands-mères, la mémoire de nos provinces,  
que nous, Lipp, voulons préserver.

De la choucroute alsacienne aux escargots de Bourgogne,  
des fruits de mer aux pièces de boucher,  
des moules de Bouchots à la casserole du pêcheur

Tant de saveurs à retrouver  
et à apprécier chez Lipp

### Les Huîtres \*

<b><i>Fines de claire n°3</i></b>	<b><i>par pièce</i></b>	6.00
<b><i>Spéciales de claire n°2</i></b>	<b><i>par pièce</i></b>	6.50
<b><i>Tsarskaya n°2</i></b>	<b><i>par pièce</i></b>	9.00

### Coquillages & Crustacés \*

<b><i>Demi homard du Maine, US</i></b>		49.00
Halber Hummer aus Maine, US		
<b><i>Langoustines</i></b>	<b><i>3 pièces</i></b>	36.00
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<b><i>Tourteau entier</i></b>	<b><i>100g</i></b>	8.00
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800g		
<b><i>Bouquet de crevettes sauvages</i></b>	<b><i>3 pièces</i></b>	36.00
Wildcrevetten mit Mayonnaise		
<b><i>Crevettes grises</i></b>	<b><i>100g</i></b>	19.00
Kleine, graue Crevetten (ungeschält)		
<b><i>Moules</i></b>	<b><i>200g</i></b>	18.00
Miesmuscheln		
<b><i>Coques crus ou cuits</i></b>	<b><i>200g</i></b>	16.00
Herzmuscheln roh oder gekocht		

### Plateaux de fruits de mer \*

<b><i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i></b>	159.00
½ homard, 1 tourteau, 6 crevettes sauvages, crevettes grises 4 langoustines, coqueaux, moules, coques	
<b><i>Plateau «Brasserie»</i></b>	239.00
4 Fines de Claire N°3, 4 Spéciales de Claire N°2, 2 Tsarskaya 1 homard, 1 tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes sauvages crevettes grises, moules, coques	

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.

\* Für die genaue Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
\* Si vous désirez savoir l'origine, veuillez consulter votre serveur.

## Entrées Froides & Tièdes \*

<b><i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i></b>	12.00
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch wahlweise mit Vinaigrette, French Dressing oder italienischer Sauce	
<b><i>Bol de salade Lipp</i></b>	14.00
Blattsalat mit Gemüse, gekochten Champignons und Ei	
<b><i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i></b>	14.00
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa	
<b><i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i></b>	18.00
Kräuter-Omelette mit Salatherzen und Radieschen	
<b><i>Avocat vinaigrette</i></b>	16.00 19.00
aux champignons	18.00 22.00
aux crevettes	19.00 23.00
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>	21.00
Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette	

***L'assiette de hors d'œuvres LIPP*** 39.00  
 Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrinerne mit Frucht Chutney

<b><i>Cocktail de crevettes</i></b>	19.00
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce	
<b><i>Rémoulade de céleri et tourteau</i></b>	26.00
Selleriesalat mit Taschenkrebss und Mayonnaise	
<b><i>Saumon fumé d'Ecosse condiments, sauce raifort et toasts</i></b>	1/2 1/1 27.00 37.00
Rauchlachs serviert mit Toast	
<b><i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i></b>	26.00
Dorade Royale roh mariniert mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln	

***Salade de crabe royal à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre*** 36.00  
 Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander

<b><i>Terrine de foie gras de canard (FR), chutney et salade verte</i></b>	1/2 1/1 29.00 39.00
Entenleberterrinerne mit Feigenchutney und Salat	

## Potages & Entrées chauds

<b><i>Soupe de poisson façon LIPP</i></b>	13.00 19.00
Fischsuppe serviert mit Brotcroûtons und Rouille Sauce	
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>	11.00
Traditionelle Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert	
<b><i>Escargots (FR), beurre d'ail et persil</i></b>	6 pièces 23.00
Schnecken mit Knoblauch und Peterli Butter	12 pièces 42.00
<b><i>Os à moelle (CH) à la croque au sel</i></b>	2 pièces 16.00
Markknochen mit Meersalz und Toast	

La Mer chez LIPP \*

***Moules «façon LIPP»  
in einem leicht cremigen Fond***

<b><i>Assiette de moules</i></b>	<b>250g</b>	19.50
Vorspeise		
<b><i>Petit pot de moules</i></b>	<b>550g</b>	37.00
Portion Muscheln mit Pommes Frites		
<b><i>Grand pot de moules</i></b>	<b>900g</b>	49.00
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

<b><i>Sole d'Atlantique grillée ou meunière par</i></b>	<b>100g</b>	19.90
Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaf Reis und Saisongemüse oder Blattspinat je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm		

<b><i>Filet de cabillaud en aioli, légumes et pomme vapeur</i></b>		39.00
Kabeljaufilet an Aiolisauce serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln		
<b><i>Poêlée de crevettes géantes en persillade de piment et poivrons, bucatini et sauce Américaine</i></b>		42.00
Riesenscrevetten mit Chili, Tomaten und Peperoni serviert auf Bucatini an Krustentiersauce		
<b><i>Ossobuco de lotte braisé à la tomate courgette, olives, basilic et citron</i></b>		47.00
Ossobuco vom Seeteufel geschmort mit Tomaten Zucchini, Oliven, Basilikum und Zitrone		
	1/2	1/1
<b><i>Homard du Maine à la plancha, beurre aux herbes et citron</i></b>	56.00	95.00
Hummer aus Maine, US gebraten mit Kräuterbutter und Zitrone, Beilagen nach Wahl		
<b><i>Casseroles du Pêcheur</i></b>		59.00
Frische Fische, Riesenscrevette, Jakobsmuschel, Moules, Amandes und Herzmuscheln serviert in einem safranierten Fischsud mit Tomaten, Fenchel, Salzkartoffeln, Rouille Sauce und grilliertem Knoblauchbrot		

**Plats Végétariens**

<b><i>Cannellonis farcis aux épinards, ricotta et ratatouille, gratinés, sauce tomate</i></b>		26.00
Cannelloni gefüllt mit Spinat, Ricotta und Ratatouille gratiniert Bechamelsauce und Parmesan an Tomatensauce		
<b><i>Risotto carnaroli aux asperges vertes, morilles brunes et vieux parmesan</i></b>		28.00
Risotto Carnaroli mit grünen Spargeln, Morcheln und Parmesan		

### Les Tartares LIPP

	1/2	1/1
<b><i>Tartare de thon rouge albacore au citron vert, coriandre et avocat</i></b>	29.00	39.00
<b><i>Tartare de saumon à l'aneth, crème aigre, laitue, radis et noisettes</i></b>	29.00	39.00
<b><i>Tartare de bœuf (CH) au cognac, mini salade caésar</i></b>	29.00	39.00

### Choucroutes \*

<b><i>Choucroute petite (CH)</i></b>	34.00
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter	
<b><i>Choucroute classique (CH)</i></b>	44.00
Schweinschals geräuchert, geräucherter Speck, Pistaziensaucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen	
<b><i>Choucroute de la mer</i></b>	55.00
Frische Fische, Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Muscheln Langustine und grillierter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce	

### Viandes et Volailles

<b><i>Paillard de veau grillé (CH)</i></b>	140g	43.00
Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<b><i>Entrecôte Café de Paris Frites (CH)</i></b>	200g	49.00
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<b><i>Filet de boeuf au poivre, sauce cognac, mousseline de pommes de terre (CH)</i></b>	200g	59.00
Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<b><i>Escalope de veau Viennoise (CH)</i></b>		47.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<b><i>Cuisse de canard confite, pommes grenailles, carotte et chou sautés, jus à la crème de cassis (FR)</i></b>		47.00
Konfierte Entenkeule mit kleinen Kartoffeln, sautierten Karotten und Wirsing an einer crème de cassis sauce		

#### ***Entrecôte double grillée (CH) 450g***

pour deux personnes

99.00

***Servie avec des légumes de saison et pommes frites***

***Sauces aux choix***

***Bearnaise, Beurre Maître d'Hôtel***

***ou Sauce Cognac***

Doppeltes Entrecôte vom Grill 450 Gramm

für zwei Personen

serviert mit Pommes Frites und Gemüse

dazu wahlweise Sauce Bearnaise, Kräuterbutter oder Cognacsauce