

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 *

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

Coquillages & Crustacés *

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

Plateaux de fruits de mer *

<i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i>	159.00
½ homard, 1 tourteau, 6 crevettes sauvages, crevettes grises 4 langoustines, coqueaux, moules, coques	
<i>Plateau «Brasserie»</i>	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 *

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

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

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

Potages & Entrées chauds

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

La Mer chez LIPP *

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

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

<i>Sole d'Atlantique grillée ou meunière par</i>	100g	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		

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

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

Les Tartares LIPP

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

Choucroutes *

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

Viandes et Volailles

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