

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 \*

Our famous summer plate with selected  
„Lipp“ specialties

*Iced tomato soup*  
*Melon balls with peppermint*  
*Lukewarm leek with vinaigrette and egg mimosa*  
*Grilled eggplant and zucchini with goat cream cheese*  
*Crab celery salad with avocado*  
*Baccalau with potato and croûtons*  
*Roasted octopus with chili and paprika*  
*Sea bream and cockles marinated with lemon and dill*  
*Beef steak tartare (CH) with cognac*  
*Country terrine with herbs*  
*Various sauces and homemade 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
Half Lobster from Maine, US		
<b><i>Langoustines</i></b>	<b><i>3 pièces</i></b>	36.00
Fresh langoustines served with mayonnaise		
<b><i>Tourteau entier</i></b>	<b><i>100g</i></b>	8.00
Whole crab, weight between 600 to 800 g		
<b><i>Bouquet de crevettes sauvages</i></b>	<b><i>3 pièces</i></b>	36.00
Tiger prawns		
<b><i>Crevettes grises</i></b>	<b><i>100g</i></b>	19.00
Whole baby shrimp		
<b><i>Moules</i></b>	<b><i>200g</i></b>	18.00
Mussels		
<b><i>Coques crus ou cuits</i></b>	<b><i>200g</i></b>	16.00
Clams rare or cocked		

### Plateaux de fruits de mer \*

<b><i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i></b>	159.00
½ lobster, 1 sand crab, periwinkles, whelks sea snails, 6 tiger prawns, baby shrimps, 4 langoustines, razor clams, mussels, clams	
<b><i>Plateau «Brasserie»</i></b>	239.00
4 Fines de Claire N°3, 4 Spéciales de Claire N°2, 2 Tsarskaya 1 lobster, 1 sand crab, 2 langoustines, 4 tiger prawns, Baby shrimps, mussels, clams	

For allergies and intolerances, please contact our service staff.  
En cas d'allergies et d'intolérances, veuillez contacter nos serveurs.

\* For the exact origin, please contact our service staff.  
\* 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
Green leaves salad, cherry tomato and chive	
<b><i>Bol de salade Lipp</i></b>	14.00
Mixed salad, vegetables, tomato and soft boiled egg	
<b><i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i></b>	14.00
Luke warm leek salad, vinaigrette, boiled egg «mimosa»	
<b><i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i></b>	18.00
Bio egg, fresh herbs omelet	
<b><i>Avocat vinaigrette</i></b>	16.00 19.00
with marinated mushrooms	18.00 22.00
with shrimps	19.00 23.00
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>	21.00
Steamed artichoke, herbs vinaigrette	

***L'assiette de hors d'œuvres LIPP*** 39.00  
 Shrimp, Smoked salmon, Beef tataré (CH), Leek salad,  
 Marinated mushrooms, Egg Mimosa and Foie gras terrine

<b><i>Cocktail de crevettes</i></b>	19.00	
Shrimp cocktail, shredded lettuce, grapefruit		
<b><i>Rémoulade de céleri et tourteau</i></b>	26.00	
Celery roots and crab salad, mayonnaise, chive, lemon		
<b><i>Saumon fumé d'Ecosse condiments, sauce raifort et toasts</i></b>	1/2 27.00	1/1 37.00
House made smoked Scottish salmon, toasts		
<b><i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i></b>	26.00	
Lime and dill marinated dorade with clams		

***Salade de crabe royal à la mangue, tomate  
et avocat, vinaigrette de miel et coriandre*** 36.00  
 King crab salad, tomato, avocado, mango and coriander, baby lettuce,  
 honey dressing and orange reduction

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

## Potages & Entrées chauds

<b><i>Soupe de poisson façon LIPP</i></b>	13.00	1/1 19.00
LIPP style fish soup, croûtons, rouille sauce		
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>	11.00	
Gratinated onion soup		
<b><i>Escargots (FR), beurre d'ail et persil</i></b>	6 pièces 23.00	12 pièces 42.00
Herbs and garlic butter baked snails		
<b><i>Os à moelle (CH) à la croque au sel</i></b>	2 pièces 16.00	
Bone marrow, steamed potato, sea salt		

La Mer chez LIPP \*

***Moules «façon LIPP»  
in a light cream fond***

***Assiette de moules*** **250g** 19.50  
Mussels plate

***Petit pot de moules*** **550g** 37.00  
Small mussels pot, french fries

***Grand pot de moules*** **900g** 49.00  
Large mussels pot, french fries

***Sole d'Atlantique grillée ou meunière par*** **100g** 19.90  
Atlantic dover sole on the grill or «meunière»  
Your choice of two sides: pilaf rice, steamed potatoes,  
seasonal vegetables or spinach  
A dover sole weight is about 300 to 400 g

***Filet de cabillaud en aioli, légumes et pomme vapeur*** 39.00  
Steamed cod fish, aioli sauce, mixed vegetables and potato

***Poêlée de crevettes géantes  
en persillade de piment et poivrons,  
bucatini et sauce Américaine*** 42.00  
Sauteed tiger prawns, garlic, parsley and chili flakes,  
and creamy bisque sauce with bucatini Pasta

***Ossobuco de lotte braisé à la tomate  
courgette, olives, basilic et citron*** 47.00  
Ossobuco of monkfish stewed with tomatoes  
zucchini, olives, basil and lemon

*1/2*      *1/1*

***Homard du Maine à la plancha,  
beurre aux herbes et citron*** 56.00 95.00  
Roasted lobster from Maine, US with herbs butter and lemon  
your choices of two sides

***Casseroles du Pêcheur*** 59.00  
Bouillabaisse style soup, fresh fishes, tiger prawn, scallops, mussels, giant  
clams, tomato, fennel potato, safran, rouille sauce and garlic bread

**Plats Végétariens**

***Cannellonis farcis aux épinards,  
ricotta et ratatouille, gratinés, sauce tomate*** 26.00  
Cannelloni stuffed with spinach, ricotta and ratatouille  
gratinated with bechamel sauce and parmesan, tomato sauce

***Risotto carnaroli aux asperges vertes,  
morilles brunes et vieux parmesan*** 28.00  
Risotto Carnaroli with green asparagus, morels and parmesan

### Les Tartares LIPP

	1/2	1/1
<b><i>Albacore red tuna tartare, avocado, coriander and lime</i></b>	29.00	39.00
<b><i>Scottish salmon tartare, sour cream, baby lettuce salad and hazelnut</i></b>	29.00	39.00
<b><i>Beef steak tartare (CH) cognac, mini caesar salad</i></b>	29.00	39.00

### Choucroutes \*

<b><i>Choucroute petite (CH)</i></b>	34.00
Smoked bacon, Frankfurter sausage and pistachio pork sausage	
<b><i>Choucroute classique (CH)</i></b>	44.00
Smoked bacon, Frankfurter sausage, pistachio pork sausage, ham and bone marrow	
<b><i>Choucroute de la mer</i></b>	55.00
Fresh fishes, mussels, tiger prawn, langoustine, scallops, bacon, White wine sauce and white cabbage stew	

### Viandes et Volailles

<b><i>Paillard de veau grillé (CH)</i></b>	140g	43.00
Grilled veal steak, herbs butter or béarnaise sauce served with seasonal vegetables and fries		
<b><i>Entrecôte Café de Paris Frites (CH)</i></b>	200g	49.00
Café de Paris butter gratinated sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries		
<b><i>Filet de boeuf au poivre, sauce cognac, mousseline de pommes de terre (CH)</i></b>	200g	59.00
Pepper steak, beef tenderloin, cognac sauce and mashed potatoes		
<b><i>Escalope de veau Viennoise (CH)</i></b>		47.00
Wienerschnitzel served with seasonal vegetables and fries		
<b><i>Cuisse de canard confite, pommes grenailles, carotte et chou sautés, jus à la crème de cassis (FR)</i></b>		47.00
Duck fat slow cooked duck leg, baby potatoes, carrot, savoy cabbage, blackcurrant liquor 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***

Grilled double sirloin steak 450 g

For two people

Served with seasonal vegetables and fries

Your choice of : béarnaise sauce, herbs butter or cognac sauce