

Les Huîtres *

<i>Fines de claire n°1</i>	par pièce	8
<i>Fines de claire n°3</i>	par pièce	6
<i>Spéciales de claire n°2</i>	par pièce	6.50
<i>Spéciales de claire n°4</i>	par pièce	5.50
<i>Papillon</i>	par pièce	4
<i>Tsarskaya n°2</i>	par pièce	9
<i>Ostra Regal</i>	par pièce	9
<i>Gillardeau °2</i>	par pièce	13
<i>Huîtres sauvages Hollandaises</i>	par pièce	9

Huîtres façon « Rockefeller »

Three gratinated Fines de Claire n°3
Hollandaise sauce, spinach, parsley, celery and parmesan

21

Assiette de dégustation « Classique » **35**

1 Fines de Claire No1 & No3, 1 Spéciales de Claire No2 & No4,
1 Papillon, 1 Glass white wine

Assiette de dégustation « Royale » **45**

1 Fines de Claire No1 & No3, 1 Spéciales de Claire No2 & No4,
1 Papillon, 1 Glass Champagne

Le Plateau de l'Écailler

« Classique » **129**

A selection of 25 «Fines & Spéciales de Claire» oysters

« Le must » **169**

A selection of 30 oysters from our assortment

A «must» for the oysters lover

5 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3

5 Spéciales de claire n°2 & n°4

2 Ostra Regal, 2 Tsarskaya n°2, 2 Gillardeau

Les Tartares LIPP

<i>Tartare de thon rouge albacore</i>	1/2	1/1
<i>au citron vert, coriandre et avocat</i>	29	39

<i>Tartare de saumon à l'aneth, crème aigre, laitue, radis et noisettes</i>	29	39
---	----	----

<i>Tartare de bœuf ^(CH) au cognac, petite salade Caesar</i>	29	39
--	----	----

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.

Prices are in CHF including VAT 09/2018

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

<i>Le Petit Plateau Découverte</i>	99
A seafood platter for novice 2 Fines de Claire n°1, 2 Spéciales de Claire n°4, 2 crevettes sauvages, ½ homard, moules, coqueaux, amandes	
<i>Plateau du Mareyeur</i>	75
2 Spéciales de Claire n°4, 2 Fines de Claire n°3, 3 Papillons, periwinkles, whelks sea snails, clams, mussels, 3 tiger prawns, baby shrimps	
<i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i>	175
Half lobster, 1 whole crab, bulots, 4 tiger prawns, baby shrimps, 2 langoustines, mussels, clams, razor clams	
<i>Plateau « LIPP »</i>	215
6 Fines de Claire n°1, 3 Spéciales de Claire n°2 et n°4, 4 Papillons, 4 dog cockle, winkle, whelks, baby clams, 6 tiger prawns, baby shrimps, ½ lobster, mussels, razor clams	
<i>Plateau « Royal »</i>	315
6 Fines de Claire n°1, 6 Spéciales de Claire n°2 et n°4, 2 Gillardeau, 4 Ostra Regal, 6 dog cockle, winkle, whelks, clams, mussels, 8 tiger prawns, baby shrimps, 1 lobster, 2 langoustines, razor clams	
<i>Plateau « Imperial »</i>	399
6 Fines de Claire n°1, 6 Spéciales de Claires n°2 et n°4, 4 Gillardeau, 6 Ostra Regal, 6 dog cockle, winkle, whelks, clams, mussels, 10 tiger prawns, baby shrimps, 1 lobster, 6 langoustines, 1 whole crab, razor clams	

Coquillages & Crustacés *

<i>Demi homard</i>		49
Half lobster		
<i>Langoustines</i>	3 pièces	36
Fresh langoustines served with mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	100 gr	8
Whole crab depending on catch weights between 600 und 800 g. (21 – 28 oz)		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	36
Tiger prawns		
<i>Crevettes grises</i>	100 gr	19
Whole baby shrimps unpeeled		
<i>Bulots</i>	200 gr	18
Whelks		
<i>Bigorneaux</i>	200 gr	16
Winkle		
<i>Palourdes</i>	200 gr	18
Cockle		
<i>Amandes</i>	6 pièces	16
Dog cockle		
<i>Couteaux</i>	200 gr	18
Razor clams		

Entrées Froides & Tièdes

<i>L'œuf mayonnaise</i>	6	
Boiled egg with Mayonnaise		
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>	12	
Green salad with tomatoes and chives, either with vinaigrette, French dressing or Italian sauce		
<i>Bol de salade LIPP</i>	14	
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg		
<i>Rémoulade de céleri</i>	12	
Celery salad with mayonnaise		
<i>Poireau-vinaigrette à l'échalote et mimosa</i>	12	
Leek served with shallots and mimosa egg		
<i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>	14	
Green lentil salad with poached egg		
<i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i>	18	
Herb omelet with lettuce hearts and radishes		
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18	
Avocat aux champignons		
Avocat aux crevettes		
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>	21	
Steamed artichoke served with herb vinaigrette		
<i>L'assiette de hors d'œuvres LIPP</i>	39	
Pink shrimps, smoked salmon, beef tartar (CH), leeks on vinaigrette, mushroom salad, egg mimosa and duck liver terrine with fruit chutney		
<i>Cocktail de crevettes</i>	22	
Pink shrimp served with cocktail sauce		
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort et toasts</i>	1/2 27	1/1 37
Scottish smoked salmon served with toast and raifort sauce		
<i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i>	26	
Raw Marinated Dorade Royale with lemon, olive oil and dill served with cockles		
<i>Salade de crabe royal à la mangue, tomate, coriandre et avocat, vinaigrette au miel</i>	36	
Salad of Norwegian king crab with mango, tomato, avocado, coriander and honey dressing		
<i>Sardines à l'huile d'olive extra vierge</i>	La Boîte 21	
Sardines in the tin with extra virgin olive oil		
<i>Salade Lyonnaise aux foies de volaille</i> (CH)	22	
Mesclun salad with bacon, egg, croutons and fried chicken liver		
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR), <i>chutney et salade verte</i>	1/2 29	1/1 39
Duck liver terrine with fig chutney and salad		
Potages & Entrées chaudes		
<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	13	1/2 19
Fish soup served with bread croutons and Rouille sauce		
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>		11
Traditional French onion soup with gruyere cheese gratinated		
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces	23
Snails with garlic butter and parsley		
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>	La pièce	8
Bone Marrow with sea salt and toast		



La Mer chez LIPP

Moules « façon LIPP »

in a light creamy fond

<i>Assiette de moules</i>	250 gr	19.50
Mussels Plate		
<i>Petit pot de moules</i>	550 gr	37
Small mussels pot, french fries		
<i>Grand pot de moules</i>	900 gr	49
Large mussels pot, french fries		
<i>Sole de l'Atlantique grillée ou meunière</i>	pro/per 100g	19.90
Atlantic dover sole on the grill or «meunière» Your choice of two sides: pilaf rice, steamed potatoes, seasonal vegetables or spinach Dover sole average weight between 300 to 400 gr.		
<i>Aioli de cabillaud</i>		39
Steamed cod fish, aioli sauce, boiled egg vegetables and potato		
<i>Omble chevalier en ravigote de lentilles vertes, carotte, courgette et fenouil</i>		45
Char on a vinaigrette of green lentils and gherkins, carrot puree, grilled zucchini and fennel		
<i>Crevettes géantes en persillade de piment et poivrons, macaroni sauce Américaine</i>		42
Sauteed tiger prawns, garlic, parsley and chili flakes and creamy bisque sauce with macaroni		
<i>Ossobuco de lotte à la crème de coquillages, pomme purée persil-anchois</i>		47
Grilled monkfish ossobuco, mussels and cockle cream sauce, Parsley-anchovy mashed potato		
<i>Poulpe grillé, taboulé et coulis de poivrons</i>		45
Grilled octopus with taboulé and red bell pepper coulis		
<i>Homard canadien à la plancha, beurre aux herbes et citron</i>	1/2 56	1/1 95
Roasted canadian lobster, herbs butter and lemon, choice of side dishes		
<i>Casserole du pêcheur</i>		59
Bouillabaisse style soup, fresh fishes, tiger prawn, scallops, mussels, giant clams, tomato, fennel potato, safran, rouille sauce and garlic bread		

Plats Végétariens

<i>Cannellonis farcis aux épinards, courge et ricotta gratinés</i>		28
Gratinated Cannelloni stuffed with spinach and pumpkin baked with parmesan and ricotta cheese		
<i>Risotto carnaroli BIO aux champignons</i>		28
Risotto carnaroli BIO with mushrooms		

Plats Ravigotants et Choucroutes

Petite faim

Saucisson pistaché de Chessaux (CH) 29 37

Pistachio pork sausage, creamy lentils, potatoes

Rognons de veau poêlés à la moutarde (CH) 39

Veal kidneys roasted on a mustard cream sauce with carrots and Rösti

La paire de Francfort Lipp (CH) la paire 23

Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut

Choucroute petite (CH) 34

Smoked bacon, Frankfurter sausage and pistachio pork sausage with sauerkraut

Choucroute classique (CH) 44

Smoked bacon, Frankfurter sausage, pistachio pork sausage, ham and bone marrow with sauerkraut

Choucroute de la mer 55

Fresh fishes, mussels, tiger prawn, langoustine, scallops, bacon, white wine sauce and sauerkraut

Viandes & Volailles

Paillard de veau grillé (CH) 140 gr 43

Grilled veal steak, herbs butter or béarnaise sauce served with seasonal vegetables and fries

Black Angus Entrecôte Café de Paris 220 gr 54

(IRL)

Café de Paris butter gratinated Black Angus sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries

Escalope de veau Viennoise, salade de pommes de terre et beurre d'anchois (CH) 47

Wienerschnitzel with potato salad and anchovy butter

Filet de bœuf au poivre, sauce cognac et pomme purée (CH) 200 gr 59

Pepper steak, beef tenderloin, cognac sauce and mashed potatoes

Suprême de volaille jaune aux morilles, nouilles au beurre (FR) 47

Corn feed chicken breast with morels sauce and tagliatelle

Cuisse de canard confite, pommes grenailles, légumes et jus à la crème de cassis (FR) 47

Confected duck leg with small potatoes, vegetables on a creme of cassis sauce

Black Angus Entrecôte double grillée (IRL)

450 gr.

pour deux personnes 109

Servie avec des légumes de saison et pommes frites

Sauces aux choix Béarnaise,

Beurre Maître d'Hôtel

ou Sauce Cognac

Grilled double Black Angus sirloin (IRL) steak 450 gr.

For two people

Served with seasonal vegetables and fries

Choice of Bearnaise sauce, herb butter or Cognac sauce