

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

<i>Le Petit Plateau Découverte</i>	99
Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken 2 Fines de Claire n°1, 2 Spéciales de Claire n°4, 2 crevettes sauvages, demi homard, moules, couteaux, amandes	
<i>Plateau du Mareyeur</i>	75
2 Spéciales de Claire n°4, 2 Fines de Claire n°3, 3 Papillons, bigorneaux, bulots, 2 palourdes, 2 moules, 3 crevettes sauvages, crevettes grises	
<i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i>	175
Demi homard, 1 tourteau, bigorneaux, bulots, 4 crevettes sauvages, crevettes grises, 2 langoustines, moules, coques, couteaux	
<i>Plateau « LIPP »</i>	215
6 Fines de Claire n°1, 3 Spéciales de Claire n°2 et n°4, 4 Papillons, amandes, bigorneaux, bulots, palourdes, 6 crevettes sauvages, crevettes grises, ½ homard, moules, couteaux	
<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 amandes, bigorneaux, bulots, palourdes, moules, 8 crevettes sauvages, crevettes grises, 1 homard entier, 2 langoustines, couteaux	
<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, amandes, bigorneaux, bulots, palourdes, moules, 10 crevettes sauvages, crevettes grises, 1 homard entier, 6 langoustines, 1 tourteau, couteaux	

Coquillages & Crustacés *

<i>Demi homard</i>		49
Halber Hummer		
<i>Langoustines</i>	3 pièces	36
Frische Langoustinen mit Mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	100 gr	8
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	36
Wildcrevetten mit Mayonnaise		
<i>Crevettes grises</i>	100 gr	19
Kleine, graue Crevetten (ungeschält)		
<i>Bulots</i>	200 gr	18
Wellhornschnellen		
<i>Bigorneaux</i>	200 gr	16
Strandschnellen		
<i>Palourdes</i>	200 gr	18
Herzmuscheln		
<i>Amandes</i>	6 pièces	16
Samtmuscheln		
<i>Couteaux</i>	200 gr	18
Messermuscheln		

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
<i>Belons 000</i>	par pièce	13
<i>Brandy Bay Oysters</i>	par pièce	9

Huîtres façon « Rockefeller »

3 Fines de Claire n°3

überbacken mit einer leichten pikanten
Spinat-Frühlingszwiebelkruste

21

Assiette de dégustation « Classique » 35

1 Fines de Claire No1 & No3, 1 Spéciales de Claire No2 & No4,
1 Papillon, 1 verre de vin blanc

Assiette de dégustation « Royale » 45

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

Le Plateau de l'Écailler

« Classique » 129

Eine Platte mit 25 « Fines & Spéciales de Claire »
Austern

« Le must »

Eine Platte mit 30 speziell ausgesucht Austern 169
Ein „must“ für den Austernliebhaber
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</i>		
<i>aigre, laitue, radis et noisettes</i>	29	39
<i>Tartare de bœuf^(CH) au cognac,</i>		
<i>petite salade Caesar</i>	29	39

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

* Für die genau Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

* Si vous désirez savoir l'origine, veuillez consulter votre serveur

Preise in CHF inkl. MwSt 09/2018

Entrées Froides & Tièdes

<i>L'œuf mayonnaise</i>			6
Gekochtes Ei mit Mayonnaise			
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>			12
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch wahlweise mit Vinaigrette, French Dressing oder italienischer Sauce			
<i>Bol de salade LIPP</i>			14
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei			
<i>Rémoulade de céleri</i>			12
Selleriesalat mit Mayonnaise			
<i>Poireau-vinaigrette à l'échalote et mimosa</i>			14
Lauwarmer Lauch serviert mit Schalotten und Mimosa Ei			
<i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>			14
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes			
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>			21
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette			
<i>Cocktail de crevettes</i>			22
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce			
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort et toasts</i>	1/2	1/1	28 37
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce raifort			
<i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i>			26
Rohe marinierte Dorade Royale mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln			
<i>Salade de crabe royal à la mangue, tomate, coriandre et avocat, vinaigrette au miel</i>			36
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander			
<i>Sardines à l'huile d'olive extra vierge</i>		Boîte	21
Sardinen in der Dose mit extra Olivenöl extra vierge			
<i>L'assiette de hors d'œuvres LIPP</i>			39
Rosa Crevetten, Rauchlachs, Rindstatar (CH), Lauch an Vinaigrette, Waldpilzsalat, Ei Mimosa und Entenleberterrinen mit Frucht Chutney			
<i>Salade Lyonnaise aux foies de volaille</i> (CH)			22
Mesclunsalat mit Speck, Ei, Croutons und gebratener Hühnerleber			
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR)	1/2	1/1	29 39
<i>chutney et salade verte</i>			
Entenleberterrinen mit Feigenchutney und Salat			
Potages & Entrées chaudes			
<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	1/2	1/1	13 19
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce			
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>			11
Traditionelle Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert			
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces		23
Schnecken mit Knoblauch und Peterlibutter			
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>			16
Markknochen mit Meersalz und Toast			
<i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i>			18
Kräuter-Omelette mit Salatherzen und Radieschen			

Plats Ravigotants et Choucroutes

Petite faim

Saucisson pistaché de Chessaux (CH) 29 37

Pistazien-Saucisson aus Chessaux auf Linsen an Meauxsenfsauce

Rognons de veau poêlés à la moutarde (CH) 39

Kalbsnieren gebraten an einer Meaux-Senfrahmsauce mit Karotten und Rösti

La paire de Francfort Lipp (CH) la paire 23

Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut

Choucroute petite (CH) 34

Klein Portion Sauerkraut mit geräuchertem Speck, Pistazien-Saucisson und Lipp-Frankfurter

Choucroute classique (CH) 44

Geräucherter Schweinshals und Speck, Pistazien-Saucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen auf Sauerkraut

Choucroute de la mer 55

Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Muscheln Langustine, kleine Stückchen von Lachs, Seeteufel und Kabeljau sowie grillierter Speck auf Sauerkraut an einer Weissweinsauce

Viandes & Volailles

Paillard de veau grillé (CH) 140 gr 43

Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse

Black Angus Entrecôte Café de Paris (IRL) 220 gr 54

Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse

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

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Sardinenbutter

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

Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree

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

Maispoulardenbrust mit Morcheln und Butternudeln

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

Konfierte Entenkeule mit kleinen Kartoffeln, Gemüse an einer Crème de 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

Doppeltes Black Angus Entrecôte (IRL) vom Grill 450 Gramm

für zwei Personen

serviert mit Pommes Frites und Gemüse

dazu wahlweise Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Cognacsauce



La Mer chez LIPP

Moules « façon LIPP »
in einem leicht cremigen Fond

<i>Assiette de moules</i>	250 gr	19.50
Vorspeise		
<i>Petit pot de moules</i>	550 gr	37.50
Portion Muscheln mit Pommes Frites		
<i>Grand pot de moules</i>	900 gr	49.50
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

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

<i>Aioli de cabillaud</i>		39
Kabeljaufilet an Aiolisauce serviert mit Gemüse, Salzkartoffeln und gekochtem Ei		
<i>Omble chevalier en ravigote de lentilles vertes, carotte, courgette et fenouil</i>		45
Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken, Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel		
<i>Crevettes géantes en persillade de piment et poivrons, macaroni sauce Américaine</i>		42
Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln an Krustentiersauce		
<i>Ossobuco de lotte à la crème de coquillages, pomme purée persil-anchois</i>		47
Seeteufel Ossobuco an einer Muschelrahmsauce, Kartoffelpüree mit Petersilie und Sardellen		
<i>Poulpe grillé, taboulé et coulis de poivrons</i>		45
Gegrillter Oktopus mit Taboule und Peperoni Coulis		
<i>Homard canadien à la plancha, beurre aux herbes et citron</i>	1/2 56	1/1 95
Kanadischer Hummer gebraten mit Kräuterbutter und Zitrone, Beilagen nach Wahl		

<i>Casserole du pêcheur</i>		59
Frische Fische (Tagesfang), Riesencrevette, 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 et courge gratinés au ricotta</i>		28
Spinat und Kürbis Cannelloni mit Ricotta überbacken		
<i>Risotto carnaroli BIO aux champignons</i>		28
Risotto carnaroli BIO mit Pilzen		