

## 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 »*

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</i>	29	39
<i>aigre, laitue, radis et noisettes</i>		

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

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 \*

<b><i>Le Petit Plateau Découverte</i></b>	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	
<b><i>Plateau du Mareyeur</i></b>	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	
<b><i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i></b>	175
Half lobster, 1 whole crab, bulots, 4 tiger prawns, baby shrimps, 2 langoustines, mussels, clams, razor clams	
<b><i>Plateau « LIPP »</i></b>	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	
<b><i>Plateau « Royal »</i></b>	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	
<b><i>Plateau « Imperial »</i></b>	399
6 Fines de Claire n°1, 6 Spéciales de Claire 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 \*

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

Prices are in CHF including VAT 09/2018

## Entrées Froides & Tièdes

<b><i>L'œuf mayonnaise</i></b>			6
Boiled egg with Mayonnaise			
<b><i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i></b>			12
Green salad with tomatoes and chives, either with vinaigrette, French dressing or Italian sauce			
<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>			14
Leaf salad with vegetables, mushrooms and boiled egg			
<b><i>Rémoulade de céleri</i></b>			12
Celery salad with mayonnaise			
<b><i>Poireau-vinaigrette à l'échalote et mimosa</i></b>			12
Leek served with shallots and mimosa egg			
<b><i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i></b>			14
Green lentil salad with poached egg			
<b><i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i></b>			18
Herb omelet with lettuce hearts and radishes			
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes			
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>			21
Steamed artichoke served with herb vinaigrette			
<b><i>L'assiette de hors d'œuvres LIPP</i></b>			39
Pink shrimps, smoked salmon, beef tartar (CH), leeks on vinaigrette, mushroom salad, egg mimosa and duck liver terrine with fruit chutney			
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b>			22
Pink shrimp served with cocktail sauce			
<b><i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort et toasts</i></b>	1/2 27	1/1 37	
Scottish smoked salmon served with toast and raifort sauce			
<b><i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i></b>			26
Raw Marinated Dorade Royale with lemon, olive oil and dill served with cockles			
<b><i>Salade de crabe royal à la mangue, tomate, coriandre et avocat, vinaigrette au miel</i></b>			36
Salad of Norwegian king crab with mango, tomato, avocado, coriander and honey dressing			
<b><i>Sardines à l'huile d'olive extra vierge</i></b>		La Boîte	21
Sardines in the tin with extra virgin olive oil			
<b><i>Salade Lyonnaise aux foies de volaille</i></b> (CH)			22
Mesclun salad with bacon, egg, croutons and fried chicken liver			
<b><i>Terrine de foie gras de canard</i></b> (FR), <b><i>chutney et salade verte</i></b>	1/2 29	1/1 39	
Duck liver terrine with fig chutney and salad			
<b>Potages &amp; Entrées chaudes</b>			
<b><i>Soupe de poissons façon LIPP</i></b>	1/2 13	1/1 19	
Fish soup served with bread croutons and Rouille sauce			
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>			11
Traditional French onion soup with gruyere cheese gratinated			
<b><i>Escargots</i></b> (FR), <b><i>beurre d'ail et persil</i></b>		6 pièces	23
Snails with garlic butter and parsley			
<b><i>Os à moelle</i></b> (CH) <b><i>à la croque au sel</i></b>		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>Ombre 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>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 ricotta cheese		
<i>Risotto carnaroli BIO aux champignons</i>		28
Risotto carnaroli BIO with mushrooms		

## Plats Ravigotants et Choucroutes

Petite faim

<b><i>Saucisson pistaché de Chessaux</i></b> (CH)	29	37
Pistachio pork sausage, creamy lentils, potatoes		
<b><i>Rognons de veau poêlés à la moutarde</i></b> (CH)		39
Veal kidneys roasted on a mustard cream sauce with carrots and Rösti		
<b><i>La paire de Francfort Lipp</i></b> (CH)	la paire	23
Lipp-Frankfurter pork sausage with white sauerkraut		
<b><i>Choucroute petite</i></b> (CH)		34
Smoked bacon, Frankfurter sausage and pistachio pork sausage with sauerkraut		
<b><i>Choucroute classique</i></b> (CH)		44
Smoked bacon, Frankfurter sausage, pistachio pork sausage, ham and bone marrow with sauerkraut		
<b><i>Choucroute de la mer</i></b>		55
Fresh fishes, mussels, tiger prawn, langoustine, scallops, bacon, white wine sauce and sauerkraut		
<b>Viandes &amp; Volailles</b>		
<b><i>Paillard de veau grillé</i></b> (CH)	140 gr	43
Grilled veal steak, herbs butter or béarnaise sauce served with seasonal vegetables and fries		
<b><i>Black Angus Entrecôte Café de Paris</i></b> (IRL)	220 gr	54
Café de Paris butter gratinated Black Angus sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries		
<b><i>Escalope de veau Viennoise, salade de pommes de terre et beurre d'anchois</i></b> (CH)		47
Wienerschnitzel with potato salad and anchovy butter		
<b><i>Filet de bœuf au poivre, sauce cognac et pomme purée</i></b> (CH)	200 gr	59
Pepper steak, beef tenderloin, cognac sauce and mashed potatoes		
<b><i>Suprême de volaille jaune aux morilles, nouilles au beurre</i></b> (FR)		47
Corn feed chicken breast with morels sauce and tagliatelle		
<b><i>Cuisse de canard confite, pommes renailles, légumes et jus à la crème de cassis</i></b> (FR)		47
Confected duck leg with small potatoes, vegetables on a creme of cassis sauce		
<b><i>Émincé de veau à la Zurichoise</i></b> (CH)		52
Sliced veal Zurich Style with veal kidney, mushrooms, cream sauce and swiss hash brown		



***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