

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 crabe 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

Sardines in oil 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

CHF 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>	par pièce	6
<i>Spéciales de claire n° 2</i>	par pièce	6.50
<i>Tsarskaya n° 2</i>	par pièce	9

Coquillages & Crustacés

<i>Demi homard du Maine, US</i>		49
Half lobster from Maine, US		
<i>Langoustines</i>	3 pièces	36
Fresh langoustines served with mayonnaise		
<i>Tourteau entier</i>	100 gr	8
Whole crab, weight between 600 & 800 gr.		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i>	6 pièces	36
Tiger prawns		
<i>Crevettes grises</i>	100 gr	19
Whole baby shrimps		
<i>Moules</i>	200 gr	18
Mussels		
<i>Coques</i>	200 gr	16
Clams		
<i>Couteaux</i>	200 gr	16
Razor clams		

Plateaux de fruits de mer

<i>Plateau de coquillages et crustacés cuits</i>	159
½ lobster, 1 sand crab, 6 tiger prawns, baby shrimps 4 langoustines, razor clams, mussels, clams	
<i>Plateau « Brasserie »</i>	239
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, 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.

Entrées Froides & Tièdes

<i>L'œuf mayonnaise</i>			6
Cooked egg with mayonnaise			
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>			12
Green leaves salad, cherry tomato and chive			
<i>Bol de salade LIPP</i>			14
Mixed salat, vegetables, tomato and soft boiled egg			
<i>Poireau-vinaigrette et son oeuf mimosa</i>			14
Warm leek salad, vinaigrette, boiled egg «mimosa»			
<i>Avocat-vinaigrette</i>			18
with marinated mushroom			
with shrimps			
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>			21
Steamed artichoke, herbs vinaigrette			
<i>Cocktail de crevettes</i>			22
Shrimp cocktail, shredded lettuce, grapefruit			
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i>	1/2	1/1	
	28	37	
House made smoked scottish salmon, toasts			
<i>Dorade Royale et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth</i>			26
Raw marinated sea bass and clams with lime and dill			
<i>Salade de crabe royal à la mangue, tomate coriandre et avocat, vinaigrette au miel</i>			36
King crab salad, tomato, avocado, mango and coriander, honey dressing			
<i>Sardines « La Quiberonnaise » millésime 2018, à l'huile d'olive extra vierge</i>		La boîte	21
Sardines in oil			
<i>L'assiette de hors d'œuvres LIPP</i>			39
Shrimp, smoked salmon, beef tataré (CH) leek salad marinated mushrooms, egg mimosa and fois gras terrine			
<i>Terrine de foie gras de canard (FR) chutney et salade verte</i>	1/2	1/1	
	29	39	
Foie gras de canard terrine, fruits chutney, green leaves			

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>		1/2	1/1
	13	19	
LIPP style fish soup, croutons, rouille sauce			
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>			11
Gratinated onion soup			
<i>Escargots (FR), beurre d'ail et persil</i>	6 pièces		23
Herbs and garlic butter baked snails			
	12 pièces		42
<i>Os à moelle (CH) à la croque au sel</i>			16
Bone marrow, steamed potato, sea salt			
<i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i>			18
Bio egg, fresh herbs omelet			

La Mer chez LIPP

Moules « façon LIPP »

in einem leicht cremigen Fond

<i>Assiette de moules</i>	250 gr	19.50
Mussels plate		
<i>Petit pot de moules</i>	500 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 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 gr.		

<i>Aioli de cabillaud</i>		39
Steamed cod fish, aioli sauce, mixed vegetables and potato		
<i>Crevettes géantes en persillade de piment et poivrons, macaroni sauce Américaine</i>		42
Sauted tiger prawns, garlic, parsley and chili flakes and creamy bisque sauce with macaroni pasta		
<i>Ossobuco de lotte braisé à la tomate courgette, olives, basilic et citron</i>		47
Ossobuco of monkfish stewed with tomatoes, zucchini olives, basil and lemon		
<i>Homard du Maine à la plancha, beurre aux herbes et citron</i>	1/2 56	1/1 95
Roasted lobster from Maine, „US“ with herbs butter and lemon your choices of two sides		
<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>Aubergine violette au four, avocat grillé, œuf bio poché et ratatouille</i>		26
Violet egg plant from the oven, grilled avocado, poached organic egg and ratatouille		
<i>Risotto carnaroli bio au safran, asperges vertes, mascarpone et vieux parmesan</i>		26
Risotto carnaroli (organic) with saffron, green asparagus, mascarpone and parmesan		

Les Tartares LIPP

<i>Albacore red tuna tartare, avocado, coriander and lime</i>	½ 29	1/1 39
<i>Scottish salmon tartare, sour cream, baby lettuce salad and hazelnut</i>	29	39
<i>Beef steak tartare « CH » cognac, mini caesar salad</i>	29	39

Choucroutes

<i>Choucroute petite</i> (CH)	34
Smoked bacon, Frankfurter sausage and pistachio pork sausage	
<i>Choucroute classique</i> (CH)	44
Smoked bacon, Frankfurter sausage, pistachio pork sausage, ham and bone marrow	
<i>Choucroute de la mer</i>	55
Fresh fishes, mussels, tiger prawn, langoustine, scallops, bakon, white wine sauce and white cabbage stew	

Viandes & Volailles

<i>Escalope de veau Viennoise</i> (CH), <i>salade de pommes de terre et beurre d'anchois</i>	47
Wienerschnitzel served with potatoe salad	
<i>Entrecôte Black Angus Café de Paris</i> (IRL) 220 gr	54
Café de paris butter gratinated sirloin steak, served with seasonal vegetables and fries	
<i>Filet de bœuf au poivre</i> (CH), <i>sauce cognac et pomme purée</i>	200 gr 59
Pepper steak, beef tenderloin, cognac sauce and mashed potatoes	
<i>Suprême de volaille jaune</i> (FR) <i>aux morilles, nouilles au beurre</i>	47
Chicken breast with morrels and butter noodles	
<i>Émincé de veau à la Zurichoise</i> (CH)	52
Sliced veal Zurich Style with veal kidney, mushrooms, cream sauce and swiss hash brown	

Entrecôte Black Angus 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 sirloin steak 450 gr.

For two people

Served with seasonal vegetables and fries

Your choice: béarnaise sauce, herbs butter or cognac sauce