

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, coqueaux, amandes	
<i>Plateau du Mareyeur</i>	79
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>	179
1/2 homard, 1 tourteau, bigorneaux, bulots, 6 crevettes sauvages, crevettes grises, 4 langoustines, moules, coques, coqueaux	
<i>Plateau « LIPP »</i>	219
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, 1/2 homard, moules, coqueaux	
<i>Plateau « Royal »</i>	319
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, coqueaux	
<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, coqueaux	

Coquillages & Crustacés *

<i>Demi homard du Maine</i> (US)		39
Gekochter Halber Hummer		
<i>Langoustines</i> (DK)	3 pièces	36
Gekochte Langoustinen		
<i>Tourteau entier</i> (FR-IRL)	100 gr	8
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i> (ARG)	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten		
<i>Crevettes grises</i> (NL)	100 gr	19
Kleine gekochte graue Crevetten (ungeschält)		
<i>Bulots</i> (FR)	200 gr	18
Wellhornschnellen gekocht		
<i>Bigorneaux</i> (FR)	200 gr	16
Strandschnellen gekocht		
<i>Palourdes</i> (FR)	200 gr	18
Venusmuscheln		
<i>Amandes</i> (FR)	6 pièces	16
Samtmuscheln		
<i>Patte de Crabe Royal</i> (NOR-RUS)	100 gr.	32
Königskrappenbein		
<i>Couteaux, Moules ou Coques</i> (FR-NL)	200 gr	18
Messermuscheln, Muscheln oder Herzmuscheln gekocht		

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 11/2018

Les Huîtres *

<i>Fines de claire n° 1</i> (FR)	par pièce	8
<i>Fines de claire n° 3</i> (FR)	par pièce	6
<i>Spéciales de claire n° 2</i> (FR)	par pièce	6.50
<i>Spéciales de claire n° 4</i> (FR)	par pièce	5.50
<i>Papillon</i> (FR)	par pièce	4
<i>Tsarskaya n° 2</i> (FR)	par pièce	9
<i>Ostra Regal</i> (FR-IRL)	par pièce	9
<i>Gillardeau n° 2</i> (FR)	par pièce	13
<i>Huîtres sauvages Hollandaises</i> (NL)	par pièce	9
<i>Belons 000</i> (FR)	par pièce	13
<i>Brandy Bay Oysters</i> (IRL)	par pièce	9

Huîtres façon « Rockefeller »

Drei 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 » 169

Eine Platte mit 30 speziell ausgesucht Austern
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> (SRL)	1/2	1/1
<i>au citron vert, coriandre et avocat</i>	29	39
<i>Tartare de saumon Bio</i> (IRL) <i>à l'aneth,</i> <i>crème aigre, laitue, radis et noisettes</i>	29	39
<i>Tartare de bœuf</i> (CH) <i>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 11/2018

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, Französische oder Italienische Sauce		
<i>Bol de salade LIPP</i>	15	
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei		
<i>Rémoulade de céleri</i>	12	
Selleriesalat mit Mayonnaise		
<i>Poireau-vinaigrette et son oeuf mimosa</i>	14	
Lauwarmer Lauch serviert mit Schalotten und Mimosa Ei		
<i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i>	15	
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> (DK)	22	
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce		
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort et toasts</i>	1/2 28	1/1 37
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce raifort		
<i>Dorade Royale</i> (FR) et coquillages marinés au citron vert et à l'aneth	27	
Rohe marinierte Dorade Royale mit Zitrone, Olivenöl und Dill serviert mit Herzmuscheln		
<i>Salade de crabe royal</i> (NOR-RUS) à la mangue, tomate, coriandre et avocat, vinaigrette miel	36	
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander		
<i>Sardines</i> (FR) à l'huile « La Quiberonnaise »	Boîte 21	
<i>Mill. 2018</i>		
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</i> (CH)	22	
Mesclunssalat mit Speck, Ei, Croutons und gebratener Hühnerleber		
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR)	1/2 29	1/1 39
<i>chutney et salade verte</i>		
Entenleberterrinen mit Feigenchutney und Salat		
Potages & Entrées chaudes		
<i>Soupe de poissons façon LIPP</i> (FR)	1/2 13	1/1 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), beurre d'ail et persil	6 pièces 23	
Schnecken mit Knoblauch und Peterlibutter		
<i>Os à moelle</i> (CH) à la croque au sel	12 pièces 42	
Markknochen mit Meersalz und Toast		
<i>Omelette d'œufs Bio aux fines herbes</i>	16	
Kräuter-Omelette mit Salatherzen und Radieschen		
L'esprit très français		

Plats Ravigotants et Choucroutes

Petite faim

<i>Saucisson pistaché de Chesaux</i> (CH)	29	38
Pistazien-Saucisson aus Chessaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
<i>Rognons de veau</i> (CH) <i>poêlés à la moutarde</i>		39
Kalbsnieren gebraten an einer Meaux-Senfrahmsauce mit Karotten und Rösti		
<i>La paire de Francfort Lipp</i> (CH)	la paire	23
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<i>Choucroute petite</i> (CH)		34
Kleine Portion Sauerkraut mit geräuchertem Speck, Pistazien-Saucisson und Lipp-Frankfurter		
<i>Choucroute classique</i> (CH)		44
Geräucherter Schweinshals und Speck, Pistazien-Saucisson, Lipp-Frankfurter und Markknochen auf Sauerkraut		
<i>Choucroute de la mer</i>		55
Frische Fische, Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Muscheln, Langustine und grillierter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce		

Viandes & Volailles

<i>Paillard de veau grillé</i> (CH)	140 gr	43
Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Tagesgemüse		
<i>Entrecôte Black Angus</i> (IRL) <i>Café de Paris</i>	220 gr	54
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Escalope de veau</i> (CH) <i>Viennoise, salade de pommes de terre et beurre d'anchois</i>		47
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Sardinenbutter		
<i>Filet de bœuf</i> (CH) <i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	200 gr	59
Rindsfilet im Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Suprême de volaille jaune</i> (FR) <i>aux morilles, nouilles au beurre</i>		47
Maispoulardenbrust mit Morcheln und Butternudeln		
<i>Cuisse de canard</i> (FR) <i>confite, pommes grenailles, légumes au four et jus à la crème de cassis</i>		47
Konfierte Entenkeule mit kleinen Kartoffeln, Gemüse an einer Crème de cassis sauce		
<i>Émincé de veau à la Zurichoise</i> (CH)		52
Zürcher Kalbsgeschnetztes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti		

Entrecôte Double Black Angus Grillée (IRL)

450 gr.

pour deux personnes 109

Servie avec 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 » (FR-NL)
in einem leicht cremigen Fond

<i>Assiette de moules</i>	250 gr	19.50
Muschelvorspeisenteller		
<i>Petit pot de moules</i>	500 gr	38.00
Kleine Portion Muscheln mit Pommes Frites		
<i>Grand pot de moules</i>	900 gr	49.50
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

Sole de l'Atlantique (NL) *grillée ou meunière* 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

Aioli de cabillaud (NL) 39

Kabeljaufilet an Aiolisauce
serviert mit Gemüse, Salzkartoffeln und gekochtem Ei

Omble chevalier (FR-ISL) *en ravigote de lentilles
vertes, carotte, courgette et fenouil* 45

Saibling an einer Vinaigrette von grünen Linsen und Essiggurken,
Karottenpüree, gegrillten Zucchini und Fenchel

Crevettes géantes (ARG) *en persillade de piment et
poivrons, macaroni sauce Américaine* 42

Riesencrevetten mit Tomaten und Peperoni serviert auf Nudeln
an Krustentiersauce

Ossobuco de lotte (ISL) *à la crème de coquillages,
pomme purée persil-anchois* 47

Seeteufel Ossobuco an einer Muschelrahmsauce, Kartoffelpüree mit
Petersilie und Sardellen

1/2 1/1

Homard du Maine (US) *à la plancha
beurre aux herbes et citron* 49 91

Hummer aus Maine gebraten mit Kräuterbutter und Zitrone, Beilagen
nach Wahl

Casserole du pêcheur 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

***Cannellonis farcis aux épinards, courge et
ricotta gratinés*** 26

Spinat und Kürbis Cannelloni mit Ricotta überbacken

Risotto carnaroli BIO aux champignons 26

Risotto carnaroli BIO mit Pilzen