

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.

Tant de saveurs à retrouver  
et à apprécier chez Lipp

## *La Marguerite*

La sélection estivale de hors-d'œuvres de  
la Brasserie Lipp

- \* *Soupe glacée à la tomate* \* *Avocat vinaigrette*
- \* *Œuf mimosa* \* *Saumon fumé « maison », crème de raifort* \* *Crevettes sauvages, sauce cocktail (2 pcs.)*
- \* *Couteaux, sauce tartare* \* *Vitello Tonnato* \* *Tartare de bœuf* \* *Assortiments de sauces et focaccia maison*



*Sommerplatte mit verschiedenen LIPP Spezialitäten*

- \* *Geeiste Tomatensuppe* \* *Avocado-Vinaigrette* \* *Ei Mimosa* \* *Schottischer Rauchlachs mit Creme Raifort*
- \* *2 Wildcrevetten mit Cocktailsauce* \* *Messermuscheln, Tartar Sauce* \* *Vitello Tonnato* \* *Rindstatar* \* *Saucen und hausgemachte Focaccia*

## Les Huîtres \*

<i>Fines de claire n°1</i> (FR)	par pièce	8
<i>Fines de claire n°3</i> (FR)	par pièce	6.50
<i>Spéciales de claire n°2</i> (FR)	par pièce	7
<i>Tsarskaya n°2</i> (FR)	par pièce	9

### *Le Plateau de l'Écailler* 129

Eine Platte mit 25 speziell ausgesuchten Austern

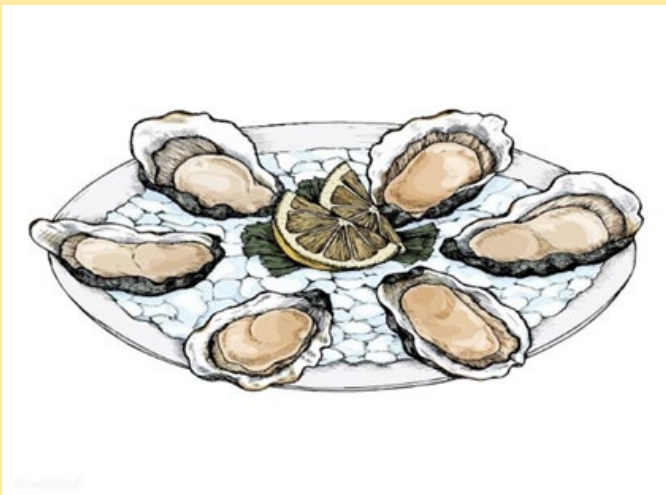
## Nos Plateaux de Fruits de Mer \*

### *Le Petit Plateau Découverte* 109

Die Meeresfrüchteplatte zum Entdecken  
2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,  
2 crevettes sauvages, demi-homard, moules, couteaux

### *Plateau « LIPP »* 229

2 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 6 Spéciales de Claire n°2  
et 4 Tsarskaya, 2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard,  
moules, couteaux



## Sélection de Crustacés \*

<i>Demi-homard du Maine</i> (US)		52
Gekochter halber Hummer		
<i>Langoustines</i> (DK)	3 pièces	42
Gekochte Langoustinen		
<i>Tourteau entier</i> (FR-IRL)	100 gr	9
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
<i>Bouquet de crevettes sauvages</i> (ARG)	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten		
<i>Couteaux ou Moules</i> (FR-NL)	200 gr	18
Messermuscheln oder Muscheln 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 09/2020

## Entrées Froides & Tièdes

<b><i>Bol de salade LIPP</i></b>			15
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei			
<b><i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i></b>			13
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch wahlweise mit Vinaigrette, Französische oder italienische Sauce			
<b><i>Salade de lentilles vertes et son œuf poché</i></b>			15
Grüner Linsensalat mit pochiertem Ei			
<b><i>Avocat-vinaigrette</i></b>			18
Avocat aux champignons			
Avocat aux crevettes			
<b><i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i></b>			23
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette			
<b><i>Cocktail de crevettes</i></b>			22
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce			
<b><i>Salade de homard du Maine aux légumes et mayonnaise</i></b> (US)			42
Hummer mit Gemüsesalat und Mayonnaise			
<b><i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i></b>	1/2 28	1/1 37	
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce raifort			
<b><i>Terrine de foie gras de canard</i></b> (FR)	1/2 29	1/1 39	
Entenleberterrine mit Früchte Chutney und Salat			
<b><i>Vitello tonnato</i></b>			36
Kalbsbraten aufgeschnitten mit einer Thunfischsauce und Kapern			

## Soupes & Entrées chaudes

<b><i>Soupe de poissons façon LIPP</i></b>	1/2 13	1/1 19	
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce			
<b><i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b>			13
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert			
<b><i>Soupe rustique de tomates servie froide, avocat, chèvre frais, croûtons et pistou</i></b>			17
Tomatensuppe kalt serviert, Avocado, Ziegenkäse Croutons und Pesto			
<b><i>Escargots</i></b> (FR), <b><i>beurre d'ail et persil</i></b>	6 pièces 12 pièces	23 42	
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter			
<b><i>Os à moelle</i></b> (CH) <b><i>à la croque au sel</i></b>			18
Markknochen mit Meersalz und Toast			

## La Mer chez LIPP

*Moules* (FR-NL) « *façon LIPP* »  
à la crème ou marinières

***Assiette de moules*** 250 gr 19.50

Muscheln zur Vorspeise

***Petit pot de moules*** 500 gr 38.50

Portion Muscheln mit Pommes Frites

***Grand pot de moules*** 900 gr 49.50

Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites

***Filet de Saumon grillé*** (CH), *saladine de fenouil  
et concombre à l'aneth, pommes de terre  
nouvelles, sauce vierge* 48

Grillierte Lachs Filet, Kartoffelmedaillon, Gurken-Fenchel Salat,  
Sauce Vierge

***Sole de l'Atlantique grillée ou meunière*** pro 100g 19.90

Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten  
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaf Reis  
und Saisongemüse oder Blattspinat  
je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm

***Homard du Maine*** (US) *à la plancha,  
beurre aux herbes et citron* Demi 1/2 58  
Entier 1/1 104

Hummer grilliert mit Kräuterbutter und Zitrone  
wahlweise mit Salzkartoffeln oder Pilaf Reis  
und Saisongemüse oder Blattspinat  
Wahlweise halber oder ganzer Hummer

## Plat Végétarien

***Aubergine rôtie, ratatouille, fromage frais,  
roquette et coulis de poivron*** 26

Gebackt Aubergine, Ratatouille, Frisch Ziegenkäse, Rucola und Peperoni  
Dressing

## Desserts

<b><i>Tarte au citron meringuée LIPP</i></b>		9
Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue The traditional Lipp lemon tart with meringue		
<b><i>Crème brûlée</i></b>		9
Creme brulee		
	Petit faim	
<b><i>Mille-Feuilles</i></b>	9	14
Cremeschnitte Mille-feuille		
<b><i>Tarte fine et croustillante aux pommes</i></b>		14
Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen Lipps legendary thin crust apple pie Zubereitungszeit ca.15 Minuten/preparation time 15 minutes		
<b><i>Mousse au chocolat</i></b>		14
Schokoladenmousse Chocolate mousse		
<b><i>Profiteroles à la glace vanille</i></b>	2 pc	9
Profiteroles mit Vanilleglace	3 pc	12
und Schokoladensauce		
Profiteroles filled with vanilla ice cram	4 pc	15
topped with chocolate sauce		

## Pour finir en beauté...

<b><i>Le café gourmand</i></b>		12
Espresso oder Kaffee serviert mit Blaubeeren Financier, Mini Zitronenküchlein und Macaron Choose between a coffee or an espresso Served with blueberry biscuit, mini lemon pie and a macaron		
<b><i>Le café Macarons</i></b>		8
Espresso oder Kaffee serviert mit 1 Macaron Choose between a coffee or espresso served with 1 Macaroon		
<b><i>Le café plus</i></b>		9
Espresso oder Kaffee serviert mit 1 cl Calvados VSOP Coffee or espresso served with 1 cl Calvados VSOP		
<b><i>Les Macarons</i></b>	1 pc	3.5
Macaron/Macaroon		

Unsere Milchprodukte stammen aus der Region,  
**Schweizer Eier aus Freilandhaltung**  
Our dairy products are from the region,  
we use Swiss free-range eggs.

## Le Tartares

	1/2	1/1
<b><i>Tartare de thon rouge albacore</i></b>	29	39
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Roter Albacore-Thunfisch Tatar mit Avocado und Koriander		
<b><i>Tartare de bœuf</i> (CH) <i>au cognac</i></b>	29	39
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		

## Choucroute & Viandes

<b><i>Choucroute garnie</i></b> (CH)		36
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<b><i>La paire de Francfort Lipp</i></b> (CH)		23
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut		
<b><i>Saucisson pistaché de Chesaux</i></b> (CH)	29	38
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
<b><i>Escalope de veau Viennoise</i></b> (CH)		47
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<b><i>Entrecôte Black Angus Café de Paris</i></b> (IRL)	220 gr	54
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<b><i>Filet de bœuf</i></b> (IRL) <b><i>au poivre, sauce cognac et pomme purée</i></b>	200 gr	59
<hr style="border: 0.5px solid black;"/>		
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		

