

Nos Plateaux de Fruits de Mer *

Le Petit Plateau Découverte 119

Die Meeresfrüchteplatte zum entdecken
2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales de Claire n°2,
2 crevettes sauvages, 3 pinces de crabe des neiges,
½ homard, moules, couteaux

Plateau « LIPP » 295

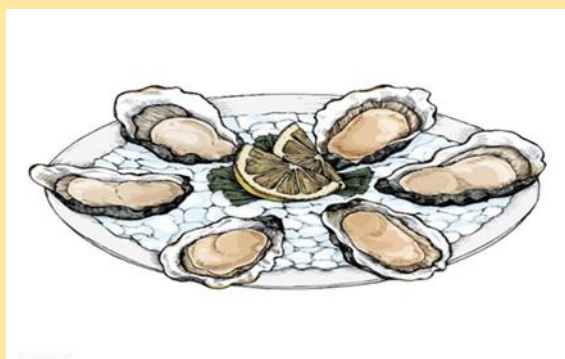
2 Fines de Claire n°1 et 6 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claire n°2 et
2 Spéciales de Claire n°4, 2 Tsarskaya, 6 pinces de crabe des neiges,
2 langoustines, 6 crevettes sauvages, ½ homard, mussels, couteaux

Plateau « Royal » 439

4 Fines de Claire n°1 et 4 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claire n°2 et
4 Spéciales de Claire n°4, 2 Tsarskaya n°2, 4 Papillons, 4 crevettes
sauvages, 1 patte de crabe royal, 8 pinces de crabe des neiges, homard
entier, 1 tourteau, 4 langoustines, moules, couteaux

Plateau « Imperial » 559

4 Fines de Claire n°1 et 4 Fines de Claire n°3, 4 Spéciales de Claires n°2 et
4 Spéciales de Claires n°4, 4 papillons, 4 Tsarskaya, 4 Gillardeau,
8 crevettes sauvages, 1 pattes de crabe royal, homard entier, 1 tourteau,
10 pinces de Crabe des neiges, 6 langoustines, moules, couteaux



Selection de caviar

Osietra

Etwas feinkörniger als der Beluga und variiert in den Farben. Die Bandbreite reicht von fast schwarz bis hin zu grün-braunen Schattierungen. Dieser Kaviar gehört zu den besten Sorten welche es gibt.

50g 150

Imperial Beluga

Das Original vom Kaspischen Meer. Tauchen Sie in die Tradition und Geschichte dieses exklusiven Kaviars ein. Cremig-butterig im Geschmack, leicht dunkelgraues und mittelgroßes Korn.

50g 300



Les Huîtres *

Fines de claire n°1 (FR)	par pièce	9.50
Fines de claire n°3 (FR)	par pièce	7.50
Spéciales de claire n°2 (FR)	par pièce	8.50
Spéciales de claire n°4 (FR)	par pièce	6.50
Papillon (FR)	par pièce	5.50
Tsarskaya n°2 (FR)	par pièce	9.50
Gillardeau n°2 (FR)	par pièce	13.50

Le Plateau de l'Écailler

« Classique »	169
Eine Platte mit 25 « Fines & Spéciales de Claire » Austern 6 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5 Spéciales de claire n°2 & n°4	
« Le must »	199
Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten 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 Tsarskaya n°2, 4 Gillardeau	
« Le top »	299
Eine Platte mit 30 speziell ausgesuchten Austern zum Geniessen mit Kaviar. 5 Papillons, 4 Fines de claire n°1, 5 Fines de claire n°3, 5 Spéciales de claire n°2 & n°4, 2 Tsarskaya n°2, 4 Gillardeau, Osietra Kaviar (50gr)	

Coquillages & Crustacés *

Demi-homard du Maine (US)		55
Gekochter halber Hummer		
Langoustines (DK)	3 pièces	46
Gekochte Langustinen		
Tourteau entier (IE)	100 gr	9
Ganzer Taschenkrebs je nach Fang zwischen 600 und 800 Gramm		
Bouquet de crevettes sauvages (ARG)	6 pièces	36
Gekochte Wildcrevetten		
Couteaux (NL)	200 gr	24
Messermuscheln gekocht		
Patte de Crabe Royal (NO)	100 gr	65
Königskrabbenbein Zwischen 100 und 150 Gramm		
Pinces de crabe des neiges (NO)	6 pièces	36
Schneekrabben Scheren		

Entrées Froides & Tièdes

<i>Bol de salade LIPP</i>	15		
Blattsalat mit Gemüse, Champignons und gekochtem Ei			
<i>Bol de salade verte, tomates et ciboulette</i>	13		
Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch, wahlweise mit Vinaigrette, Französische oder italienische Sauce			
<i>Poireau vinaigrette et oeuf mimosa</i>	19		
Lauwarmer Lauch serviert mit Ei Mimosa			
<i>Salade de lentilles vertes, truffe noire et œuf poché</i>	24		
Grüner Linsensalat mit schwarzem Trüffel und pochiertem Ei			
<i>Avocat-vinaigrette</i>	18		
Avocat aux champignons	21		
Avocat aux crevettes (DK)	24		
<i>Artichaut vapeur, sauce ravigote</i>	25		
Gedämpfte Artischocke serviert mit Kräutervinaigrette			
<i>Cocktail de crevettes</i> (DK)	23		
Rosa Crevetten serviert mit Cocktailsauce			
<i>Salade de crabe royal</i> (NO) <i>à la mangue, tomate et avocat, vinaigrette de miel et coriandre</i>	44		
Salat von Norwegischen Königskrabben mit Mango, Tomaten, Avocado an Kräuter-Vinaigrette mit Honig, Koriander			
<i>Carpaccio de langoustines aux grenades et pignons de pin</i>	29		
Langustinen Carpaccio mit Granatapfel und Pinienkernen			
<i>Saumon fumé d'Écosse, condiments, sauce raifort, toasts</i>	1/2 28	1/1 37	
Schottischer Rauchlachs serviert mit Toast und Sauce raifort			
<i>Terrine de foie gras de canard</i> (FR) <i>chutney et salade verte</i>	1/2 34	1/1 44	
Entenleberterriner mit Früchte Chutney und Salat			

Potages & Entrées chaudes

<i>Soupe de poissons façon LIPP</i>	1/2 13	1/1 19	
Fischsuppe serviert mit Brotcroutons und Rouille Sauce			
<i>Soupe à l'ognion gratinée</i>			13
Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert			
<i>Bisque de homard</i> (US)			29
Hummersuppe serviert auf einem kleinen Hummer Tatar			
<i>Velouté de potiron</i>			17
Kürbiscrèmesuppe mit Steirischem Öl und gerösteten Kernen			
<i>Escargots</i> (FR), <i>beurre d'ail et persil</i>	6 pièces	23	
Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter	12 pièces	42	
	1/2	1/1	
<i>Os à moelle</i> (CH) <i>à la croque au sel</i>	15	24	
Markknochen mit Meersalz und Toast			



La Mer chez LIPP

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

Assiette de moules	250 gr	19.50
Muscheln zur Vorspeise		
Petit pot de moules	500 gr	39
Portion Muscheln mit Pommes Frites		
Grand pot de moules	900 gr	59
Grosse Portion Muscheln mit Pommes Frites		

Sole de l'Atlantique (IS) grillée ou meunière	pro 100g	29.90
Atlantische Seezunge grilliert oder in Butter gebraten wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat je nach Fang ist die Seezunge zwischen 200 und 350 Gramm		

Loup de mer (TR), purée de potiron, ragout de champignons, pleurotes grillées et sauce Hollandaise	48
Wolfsbarsch mit Kürbispüree, Pilzragout, Blattspinat, grillierten Kräuterseitlingen und Sauce Hollandaise	

Homard du Maine (US) à la plancha, beurre aux herbes et citron	Demi 1/2 Entier 1/1	58 104
Hummer grilliert mit Kräuterbutter und Zitrone wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat Wahlweise halber oder ganzer Hummer		

Linguine au caviar Osietra sauce américaine, ciboulette et citron	62
Osietra Caviar mit Linguine an Krustentiersauce, Zitronen, Schnittlauch	

Patte de crabe royal (NO) grillée	120 gr	79
Königskrabbenbeine grilliert mit Zitronenöl wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat		

Bouquet de crevettes sauvages grillées (ARG)	6 pièces	46
Wildcrevetten grilliert mit Olivenöl und Knoblauch wahlweise mit Pommes frites, Salzkartoffeln, Pilaf Reis, Saisongemüse oder Blattspinat		



Le Tartares

	1/2	1/1
<i>Tartare de thon^(PH) rouge albacore</i>	29	41
Roter Albacore-Thunfisch Tatar mit Avocado und Koriander		
<i>Tartare de bœuf^(CH) au cognac</i>	29	39
Rindstatar mit Cognac, kleiner Caesar Salat		
<i>Tartare de saumon^(GB-SCT) aux mango et raifort</i>	29	41
Lachs Tatar mit Mango und frischem Meerrettich		

Choucroute

<i>Choucroute garnie^(CH)</i>	37
Geräucherter Speck, Pistaziensaucisson und Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut	
<i>La paire de Francfort Lipp^(CH)</i>	24
Lipp-Frankfurter auf Sauerkraut	
<i>Choucroute de la mer</i>	64
Lachs ^(SCO) und Kabeljau ^(NOR) , Schneekrabben Scheren, Riesencrevette, Langustine, Muscheln und geräucherter Speck auf Sauerkraut an Weissweinsauce	

Viandes

	1/2	1/1
<i>Saucisson pistaché de Chesaux^(CH)</i>	29	39
Pistazien-Saucisson aus Chesaux auf Linsen an Meaux Senfsauce		
<i>Escalope de veau Viennoise^(CH)</i>		48
Wienerschnitzel serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Entrecôte Black Angus Café de Paris^(IE)</i>	200 gr	55
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris Butter serviert mit Pommes Frites und Gemüse		
<i>Filet de bœuf^(IE) au poivre, sauce cognac et pomme purée</i>	180 gr	62
Rindsfilet mit Pfeffermantel an Cognacsauce serviert mit Kartoffelpüree		
<i>Filet de bœuf^(IE) crabe & turf</i>	180 gr	72
Rindsfilet mit 2 Schneekrabben Scheren, Bratkartoffeln, Surf & Turf Sauce		
<i>Filet de bœuf^(IE) Rossini</i>	180 gr	86
Rindsfilet mit gebratener Entenleber, Kartoffelpüree, Blattspinat Sauce Pêrigourdine und frischen schwarzen Trüffel		

Plat Végétarien

<i>Risotto au potiron, sauce au persil, Belper Knolle râpée</i>	32
Kürbisrisotto mit Petersiliensauce und geriebene Belper Knolle	



Desserts

Tarte au citron meringuée LIPP	Mini 6	15
---------------------------------------	--------	----

Das traditionelle Lipp Zitronenküchlein mit Meringue
The traditional Lipp lemon tart with meringue

Crème brûlée		14
---------------------	--	----

Crème brûlée

Petite faim

Mille-Feuilles Lipp	9	16
----------------------------	---	----

Klassische Lipp Cremeschnitte
Mille-feuille Lipp style

Tarte fine et croustillante aux pommes		19
---	--	----

Lipp's legendärer feinkrustiger Apfelkuchen mit Vanille Glacé
Lipps legendary thin crust apple pie with vanilla ice cream

Mousse au chocolat		14
---------------------------	--	----

Schokoladenmousse
Chocolate mousse

Profiteroles à la glace vanille	2 pc	14
--	------	----

Profiteroles mit Vanilleglace	3 pc	18
-------------------------------	------	----

Profiteroles filled with vanilla ice cream topped with chocolate sauce	4 pc	21
--	------	----

Les Macarons	1pc	3.5
---------------------	-----	-----

Financier aux myrtilles	1pc	6
--------------------------------	-----	---

Blaubeeren Financier
Blueberry Financier

Pour finir en beauté...

Le café gourmand		20
-------------------------	--	----

Espresso oder Kaffee serviert mit Blaubeeren Financier, Mini Zitronenküchlein und Macaron
Coffee or espresso served with blueberry Financier, mini lemon pie and a macaron

Le café Macarons		8
-------------------------	--	---

Espresso oder Kaffee serviert mit 1 Macaron
Choose between a coffee or espresso served with 1 Macaroon

Le café plus		9
---------------------	--	---

Espresso oder Kaffee serviert mit 1 cl Calvados VSOP
Coffee or espresso served with 1 cl Calvados VSOP

Le fromage

La Sélection de saison de notre fromager

(Demandez l'assortiment à votre serveurur)

Juste un fromage	(60 gr.)	8
------------------	----------	---

Assiette de trois fromages	(100 gr.)	16
----------------------------	-----------	----

Servis avec des raisins, quelques noix et de la gelée de fruits

Unsere Milchprodukte und Eier sowie Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz

Our dairy products, eggs, bread and pastries are from Switzerland

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

L'esprit très français