

# brasserie **LIPP**

## La carte (2022)

### HORS D'ŒUVRE

Sardines millésimées	
Collection 2019	12,90€
Filets de harengs, pommes à l'huile	13,50€
Couteaux à la plancha en persillade	14,00€
Tartare de thon à la niçoise	
courgette, olives Taggiasche, radis	17,50€
Les Perles de l'Impératrice n°4 Joël Dupuch,	
Cap-Ferret	18,00€
Les 6	
Tarama env. 90g, blini	13,00€
Saumon fumé d'Ecosse, blini	26,50€
Caviar Oscietre Sélection Petrossian	
	115,00
€ 30 gr	
Œufs cocotte aux pleurotes	16,00€
Caviar d'aubergines Sélection Petrossian	
	12,00€
Céleri rémoulade	9,50€
Potage crème de légumes	8,50€
Éventail d'avocat et crevettes	15,00€
Asperges vinaigrette Melon nature	selon
saison	
Œufs en gelée	9,00€
Poireaux vinaigrette	11,00€
Salade de mâche et betterave	13,90€
Soupe de poissons	13,00€
Salade LIPP avec thon	18,00€
Melon Jambon d'Auvergne	
Cervelas rémoulade Spécialité	9,90€
Hareng Bismarck	12,00€
Escargots de Bourgogne Dz.	24,50€
Assiette de rosette	8,00€
Pâté de campagne	12,50€
Assiette de véritable Jambon "Prince de Paris"	
	15,50€
Pâté en croûte trompettes de la mort,	
pistaches, salade verte	18,50€
Jambon d'Auvergne Maison Conquet Laguiole	
	18,50€
Foie gras de canard français mi-cuit	23,50€
Château Suduiraut 2002	
1er cru Sauternes, le verre dégustation 8 cl	
	09,50€

### PLATS

Andouillette AAAAA grillée	22,50€
Jarret de porc aux lentilles	22,90€
PIED DE PORC farci grillé (spécialité)	23,50€
Choucroute garnie au véritable	
Jambon "Prince de Paris"	25,00€
Choucroute spéciale LIPP,	
au jarret de porc	25,00€
Poulet fermier rôti, 100 jours	25,50€
Brandade de morue, salade verte	22,50€
Pavé de thon mi-cuit piperade	28,00€
Sole meunière Environ 400-500 gr	
Selon arrivage	42,00€
Saucisse au couteau grillée	
Maison Conquet Laguiole	19,50€
Rognons de veau à la graine de moutarde	
	22,00€
Filet de bœuf, sauce béarnaise	39,00€
Tartare de bœuf haché minute	24,00€
Confit de cuisse de canard	24,00€
Pavé de bœuf grillé	23,50€
Entrecôte maturée Env. 800 gr 2 pers	76,00€
Gigot rôti froid, salade	23,50€
Quart poulet froid mayonnaise, salade	25,50€

### LES PLATS DU JOUR

#### LUNDI

Pavé de bœuf au poivre	24,00€
Haddock poché au beurre blanc	26,50€

#### MARDI

Gigot d'agneau rôti purée de pommes	
de terre ou haricots verts frais	24,00€
Blanquette de veau à l'ancienne	24,00€

#### MERCREDI

Bœuf mode aux carottes	25,00€
Foie de veau poêlé à l'anglaise	26,00€

#### JEUDI

Cassoulet	24,00€
Cabillaud en aioli	27,50€

#### VENDREDI

Raie au beurre noisette	28,50€
Tête de veau ravigote	27,50€

#### SAMEDI

Bœuf gros sel ménagère	26,00€
Gigot d'agneau rôti purée de pommes	
de terre ou haricots verts frais	25,00€

#### DIMANCHE

Fricandeau de veau rôti	
tagliatelles et épinards	27,50€
Bœuf gros sel ménagère	26,00€

## Garnitures

Purée de pommes de terre	6,00€
Haricots verts frais	
En légumes ou en salade	9,90€
Fenouil meunière	6,00€
Piperade	6,00€

## FROMAGES

Fromage blanc à la crème	8,50€
Fontainebleau	10,00€
Hansi affiné au Marc de Gewurztraminer	10,00€
Laquiote ou Brie de Meaux	10,00€
Crottin de Chavignol	10,00€
Roquefort Carles	10,00€
Porto Barão de Vilar L.B.V. 2012	10,00€
Le verre .	

## DESSERTS

Dessert du jour	11,50€
Mille-feuille	12,00€
Baba au Rhum	12,00€
Tuiles aux amandes 7 pièces	9,00€
Crème caramel	9,00€
Mousse au chocolat	9,00€
Ananas frais	10,50€
Parfait glacé au café	10,90€
Ile flottante	9,50€
Tarte tatin	10,00€
Le Mont-Blanc Angelina	11,50€
Sorbet trois parfums	11,50€
Profiteroles glacées	12,50€



# La Closerie des Lilas

## LES HUITRES ET FRUITS DE MER

**Plateau "Dégustation" 50,00€**

1/2 tourteau / 2 spéciale Gillardeau n°3 / 2 Fine de Claire n°4 / 2 Pleine mer de Bretagne n°3 / 2 crevettes Bio de Madagascar / Bulots

**Plateau "Closerie des Lilas" 70,00€**

1/2 tourteau - 2 langoustines - 4 Fine de Claire n°4 - 2 Fine de Claire n°2 - 4 Pleine Mer de Bretagne n°3 - 2 crevettes Bio de Madagascar - Crevettes grises - Bulots

**Plateau "Royal Closerie" 115,00€**

**Plateau "Crustacés"**

1/2 Homard - 1/2 Tourteau - 1/2 Araignée - 2 Langoustines - 3 Crevettes Bio de Madagascar - Crevettes grises

Fine de Claire Barrau N°2 les 6	22,80€
Pleine Mer de Bretagne N°3 les 6	19,80€
Spéciale Gillardeau N°3 les 6	28,80€
Spéciale Gillardeau Papillon les 6	24,00€
1/2 Homard	45,00€
Araignée	19,00€
Langoustines justes nacrées	38,00€
Belon les 6	36,00€
Pleine mer de Bretagne n°1 les 6	22,20€
Tourteau	30,00€
Oursin la pièce	8,00€
Crevettes Bio de Madagascar la portion	19,80€
Crevettes grises la portion	9,80€
Bulots la portion	11,70€
Fine de Claire n°4 les 6	18,00€

## LES ENTREES

Salade Caesar au poulet (contient du porc)	14,00€
Gratinée à l'oignon à notre façon	12,00€
Crevettes croustillantes / sauce tartare	16,00€
Saumon Gravelax maison, pomme de terre tiède, crème aneth	14,00€
Saumon fumé de Norvège / pain de campagne toasté	24,50€
Boa buns de porc confit/concombre/condiment carotte et moutarde	14,00€
Boa buns (version végétarienne)/condiment carotte et moutarde	12,00€

Céleri rémoulade	07,50€
Œufs durs Bio mayonnaise / macédoine de légumes	07,50€
Œuf poché façon Meurette	12,00€
Foie gras de canard / pain de campagne toasté	24,00€
Carpaccio de bœuf / parmesan / pesto mesclun de salades /	19,00€
Escargots "Géants de Bourgogne" 6 ou 12	16,00€ 32,00

Caviar Impérial de Sologne (30 gr)  
pommes de terre vapeur, crème fraîche 95,00€

## LES POISSONS

Garniture au choix Haricots verts / épinards / légumes grillés / gratin dauphinois / frites / purée / pomme Grenaille / riz / quinoa rouge	
Quenelles de brochet / sauce crustacés / riz blanc / champignons	24,00€
Filet de haddock / œuf poché / pommes de terre vapeur / épinards frais / beurre blanc	27,00€
Sole Meunière / garniture au choix	52,00€
Fish & chips / sauce tartare	24,00€
Filet de bar poêlé, coulis de Piquillos	27,00€

## LES VIANDES

Garniture au choix Haricots verts, épinards, légumes grillés, gratin Dauphinois, frites, purée, pommes grenaille, riz, quinoa rouge

Salade Caesar au poulet (contient du porc)	25,00€
Tartare de bœuf	24,00€
Entrecôte / sauce béarnaise	36,00€
Le Close Burger, la nouvelle recette	24,00€
Filet "Hemingway / sauce poivre / flambé au Bourbon	52,00€
Filet / sauce poivre ou béarnaise	41,00€
Epaule d'agneau confite	27,00€
Suprême de volaille fermière, jus court	24,00€

## PLATS VEGETARIENS

Pâte Gnocco Napoletano / légumes grillés / pesto de tomate	20,00€
Assiette végétarienne du moment	22,00€

## LES FROMAGES

Sélection de fromages affinés	15,50€
-------------------------------	--------

## LES PATISSERIES

Millefeuille à la vanille de la Réunion	12,00€
7,50€ ** En Pet.	
« Le » baba Savarin au rhum	12,50€
7,50€ ** En Pet.	
Crêpes « Suzette »	12,00€
Profiteroles au chocolat	13,00€
9,50€ ** En Pet.	

## LES DESSERTS DU JOUR

Salade de fruits frais	11,00€
Dessert du jour	10,50€
Tarte du jour	10,50€

## LES GLACES ET SORBETS

Parfum glaces : Vanille / Chocolat noir / Café / Pistache / Fleurs de Lilas  
Parfum sorbets : Framboise / Abricot / citron jaune

### Coupe glaces et sorbets 10,50€

Glaces : Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache  
Sorbets : Citron jaune, Framboise, poire Williams

### Coupe Closerie d'Automne 13,50€

Sorbet poire Williams, chocolat craquant, amandes caramélisées, crème fouettée vanillée

### Dame Blanche 11,50€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées caramélisées

### Café Liégeois 11,50€

Glace café, café expresso, chantilly, amandes effilées caramélisées

### Chocolat Liégeois 11,50€

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées caramélisées





*Les bouillons : Chartier , Montparnasse*

*Autres brasseries mythiques*

*Le grand café des capucines*

*La coupole / Le dôme*

*Le train bleu*

*Chez Georges*

*Le congrès*

*La brasserie Mollard - Bellanger*

## LE PETIT BOUILLON PHARAMOND

### ENTRÉES

- Œufs mimosa mayonnaise à l'ancienne 1,90 € Poireaux de la Manche, vinaigrette à la pomme 3,50 €
- Bulots de Normandie, sauce tartare 6,90 € 6 escargots de bourgogne 6,90 €
- Foie gras maïso au Calva, condiments pommes, pain de campagne aux fruits secs 8,50 €
- Gravlax de truite, crème à l'aneth, vinaigrette au pin douglas 6,50 €
- Soupe de crabe vert, rouille maison et pain grillé 6,20 €
- Salade de champignons à l'ail des ours et ciboulette 3,50 €
- Filet de hareng, pommes mitrilles à l'huile 4,60 €
- Chiffonnade de jambon "Pharamond" jambon fumé, poivré, cornichons 5,20 €
- Camembert rôti au miel bio 6,90 €
- Os à moelle, pain grillé 4,10 €

### PLATS

- Cocotte de coquillettes au fromage et crème truffée 7,50 €
- Steak charolais, sauce aux échalotes, frites 9,90 €
- Brandade de haddock, salade mesclun 10,20 €
- Boeuf bourguignon 🍷, lardons, coquillettes 10,50 €
- Escalope de poulet à la normande, purée 8,90 €
- Tartare de boeuf normand préparé, frites 10,50 €
- Filets de daurade rôti, bisque de crustacés, potimarron rôti au cumin 12,50 €
- Tripes à la mode de Caen depuis 1832 10,90 €
- Potimarron rôti farcie aux lentilles vertes et champignons 8,90 €
- Confit de canard, purée 12,20 €
- Andouillette grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites 11,50 €

### ACCOMPAGNEMENT

- Frites 2,80 € Purée 2,80 € Salade mesclun 2,80 €
- Lentilles vertes 2,80 € Potimarron rôti au cumin 2,80 €

### FROMAGES AOP Normandie

- Camembert 2,90 € Pont l'évêque 2,90 € Livarot 2,90 € Neufchâtel 2,90 €

### DESSERTS

- Trou normand 3,00 € Tartelette au chocolat, orange, caramel 4,50 €
- Brioche perdue caramel beurre salé maison 4,50 €
- Mousse au chocolat 2,90 € Profiterole, glace vanille et chocolat 5,00 €
- Poire pochée à l'asperule, glace au yaourt, amandes effilées 4,50 €
- Crème brûlée 3,50 € Tarte tatin, crème épaisse 4,50 €
- Ile flottante 2,80 € Glace au choix (vanille, chocolat, fraise) 1,50 €

*Retrouvez notre espace Traiteur, cave à vin et bar à huîtres*

*AU 28 RUE PIERRE LESCOT 75001*

Service compris. Prix net en euros TTC. Chèque non accepté. TR et cartes resto midi/semaine uniquement  
Liste des allergènes disponible sur demande.