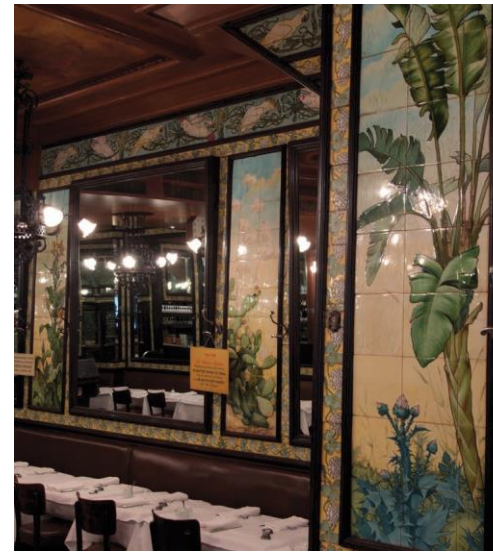
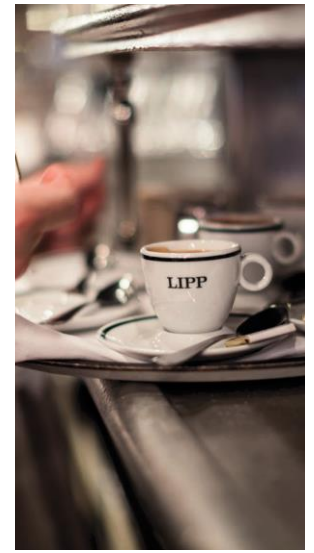


**VOTRE
ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE
LIPP**

-



Céramiques murales classées monument historique (Léon Fargue)



UNE INSTITUTION
PARISIENNE
DEPUIS PRÈS DE
120 ANS
-



La salle principale



PRÉSENTATION

La Brasserie Lipp est une adresse incontournable de Saint-Germain-des-Prés depuis plus de 135 ans !

Depuis sa création en 1880 par Léonard Lipp, la Brasserie jouit d'une solide réputation littéraire et politique. Elle accueille au fil des ans les grands noms qui ont marqué la littérature française (Gide, Malraux, Proust, St Exupéry, Camus, Sartre...) et devient peu à peu une véritable « succursale de la Chambre des Députés ».

En 1920, la Brasserie devient la propriété de Marcellin Cazes, originaire de Laguiole. Elle sera par la suite reprise en 1990 par la famille Bertrand qui se fait un devoir de perpétuer la tradition, profondément marquée par ses racines auvergnates..



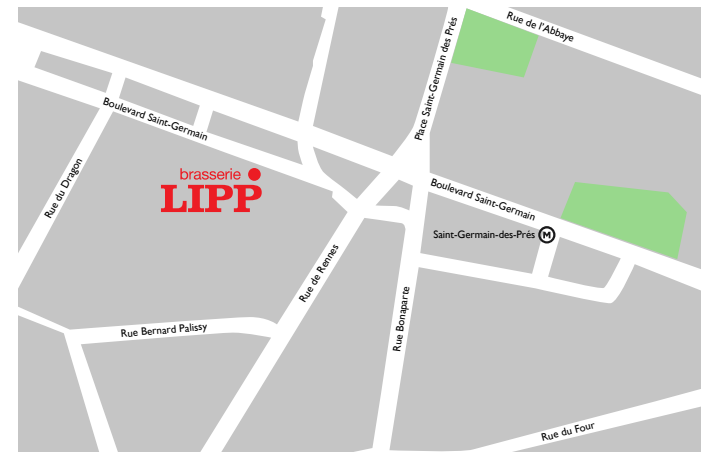
INFORMATIONS

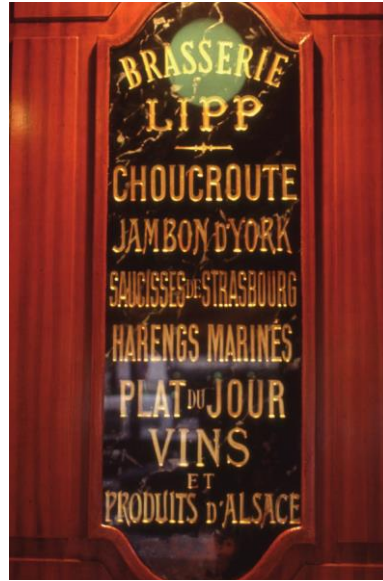
ADRESSE

151, Boulevard Saint-Germain, 75006 PARIS
01 45 48 72 93
M° Saint-Germain-des-Prés (Ligne 4),
M° Mabillon (Ligne 10)
Parkings à proximité

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h30 à 1h





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

Espaces

Etage

Superficie

Banquet

Lumière du jour

Privatisable

Climatisation

1^{er} étage

1^{ER} étage

45 m²

42

oui

oui

oui



NOS OFFRES

MENU DEJEUNER

53,94 € HT – 60 € TTC

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés et spéciaux

ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne Label Rouge
ou Tarama, blinis
ou Terrine de Campagne

PLATS

Poulet fermier
ou Brandade de Morue
ou Poitrine de Porc, piperade

DESSERTS

Sorbets trois parfums
ou Crème caramel
ou Mousse au chocolat

BOISSONS

Bordeaux ou Côtes-du-Rhône, "La Redonne" Jean-Luc Colombo (vin biologique)
2021 (1 verre)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café



NOS OFFRES

MENU BRASSERIE

65,98 € HT – 75 € TTC

APÉRITIF

Kir maison

ENTRÉES

Salade de Mâche et Betterave

ou Tarama, blinis

ou Terrine de Campagne

PLATS

Pavé de Saumon, Fenouil meunière, sauce vierge

ou Confit de cuisse de canard, pommes grenaille rôties

ou Saucisse au couteau grillée maison Conquet Laguiole

DESSERTS

Tarte Tatin

ou Ile Flottante

ou Riz au Lait

BOISSONS

Sancerre - Florian Mollet 2022 *ou* Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaine

Edmond de Rothschild 2020 (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



NOS OFFRES

MENU LIPP

83,41 € HT – 95 € TTC

APÉRITIF

Flute de Champagne Joseph Perrier Brut, Cuvée Prestige

ENTRÉES

Croquante d'Haricots verts copeaux de Foie Gras
ou Œufs Cocottes
ou Eventail d'Avocat Crevettes

PLATS

Pavé de Thon mi-cuit, piperade
ou Filet de Bar, beurre blanc safrané
ou Pavé de bœuf sauce béarnaise

DESSERTS

Millefeuille
ou Profiteroles
ou Baba au Rhum

BOISSONS

Menetou-Salon "Le Petit Clos" - JM Roger 2019 ou Menetou-Salon "Le Charnay" - JM Roger 2019 (1 bouteille pour 2)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)
Café



NOS OFFRES

MENU SAINT GERMAIN

106,06€ HT – 120 € TTC

APÉRITIF

Flute de Champagne Joseph Perrier Brut, Cuvée Prestige

ENTRÉES

Saumon Fumé
ou Tartare de Thon
ou Foie Gras de Canard

PLATS

Gigot d'Agneau
ou Filet de Bar, beurre blanc safrané
ou Quasi de Veau, jus aux pleurotes et morille

DESSERTS

Mont Blanc Angelina
ou Profiteroles
ou Fraisier

BOISSONS

Petit-Chablis AOP – La Chablisienne 2020 ou Saint-Joseph “Stéphane Montez 2022
(1 bouteille pour 2)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)
Café



AUTRES INFOS

SUPLÉMENTS APERITIF

Kir Maison – 11,00 €

KIR CHAMPAGNE à la liqueur de framboise – 15,00 €

Coupe de Champagne JOSEPH PERRIER BRUT Cuvée Royale – 15,00 €

Coupe de Champagne JOSEPH PERRIER BRUT Cuvée Royale Brut Rosé - 17,00€

SUPLÉMENTS FROMAGES

HANSI affiné au Marc de Gewurztraminer – 10,00 €

LAGUIOLE OU BRIE DE MEAUX - 10,00€

CROTTIN DE CHAVIGNOL - 10,00€

ROQUEFORT - 10,00€

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

VOTRE CONTACT

Edouard HAMON

06 22 69 57 95

e.hamon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

151, Boulevard Saint-Germain, 75006
PARIS

01 45 48 72 93

M° Saint-Germain-des-Prés (Ligne 4),
M° Mabillon (Ligne 10)

Parkings à proximité

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h30 à 1h

BERTRAND
— HOSPITALITY —

