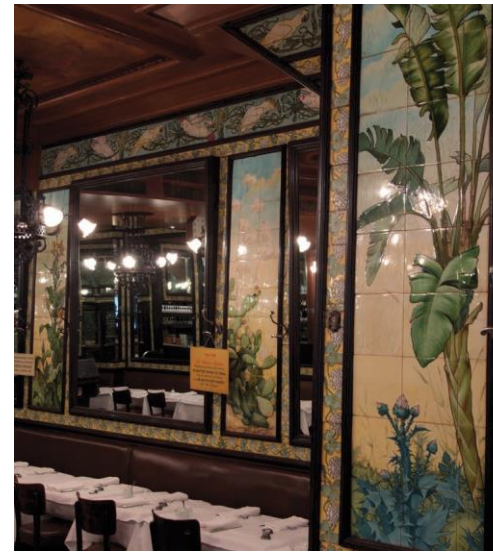
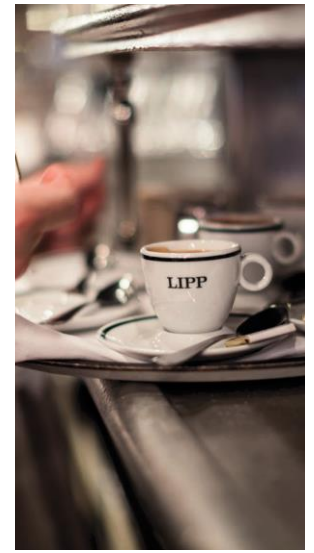


**VOTRE  
ÉVÈNEMENT  
À LA BRASSERIE  
LIPP**

-



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..



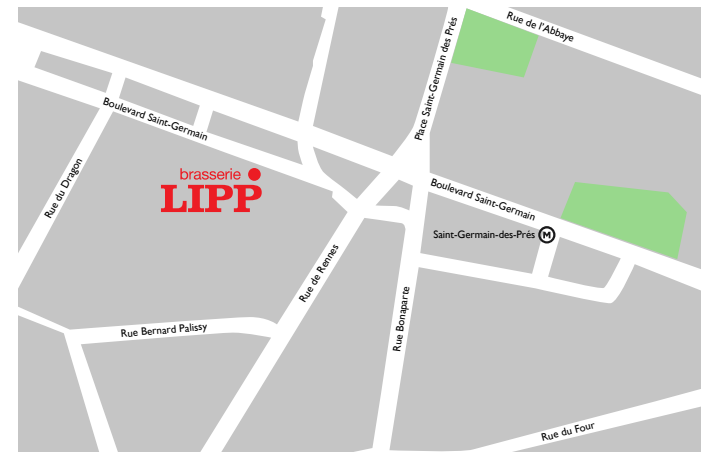
# INFORMATIONS

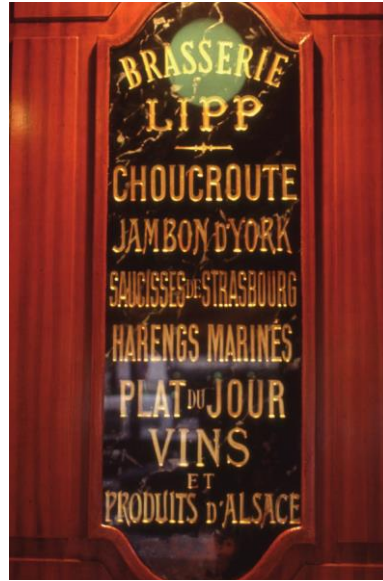
## ADRESSE

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<sup>er</sup> étage

1<sup>ER</sup> étage

45 m<sup>2</sup>

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

Terrine de campagne  
ou Poireaux vinaigrette  
ou Potage Saint-Germain

### PLATS

Saucisse au couteau grillée « Maison Conquet Laguiole »  
ou Brandade de morue, salade verte  
ou Poulet fermier rôti

### DESSERTS

Ananas frais  
ou Opéra  
ou Crème caramel

### 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

Soupe de poissons  
ou Salade de mâche et betterave  
ou Eventail d'avocat et crevettes

#### PLATS

Pavé de saumon, fenouil meunière, sauce vierge  
ou Choucroute spéciale LIPP, au jarret de porc  
ou Poulet fermier rôti

#### DESSERTS

Mousse au chocolat  
ou Île 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

### ENTRÉES

Pâté en croûte de canard et champignons, salade verte  
ou Œufs cocotte  
ou Salade de crabe

### PLATS

Pavé de bœuf, sauce béarnaise  
ou Filet de dorade, beurre blanc safrané  
ou Confit de canard, pommes grenaille

### DESSERTS

Paris-Brest  
ou Profiteroles  
ou Tarte tatin

### 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

#### **ENTRÉES**

Saumon fumé  
ou Salade de crabe  
ou Foie gras de canard

#### **PLATS**

Gigot d'agneau  
ou Noix de Saint-Jacques, risotto crémeux au parmesan  
ou Quasi de veau, jus aux pleurotes et morilles

#### **DESSERTS**

Mont Blanc Angelina  
ou Tarte tatin  
ou Baba au rhum

#### **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

[commercial.brasserie@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.brasserie@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 —

