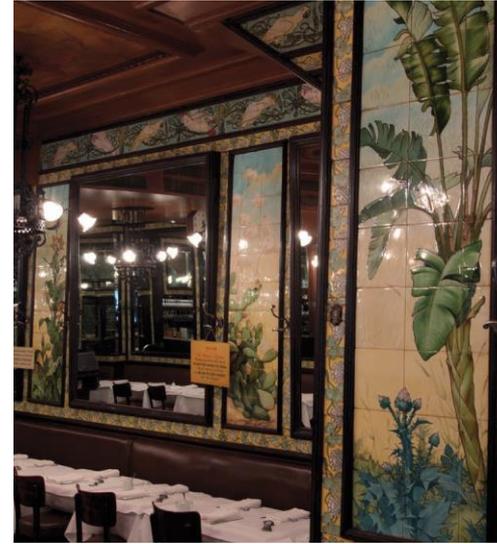


**VOTRE
ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE
LIPP**

-

GALERIE



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..



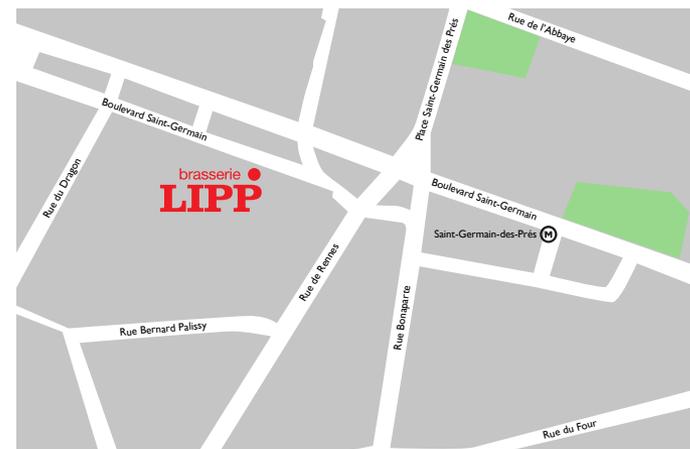
INFORMATIONS

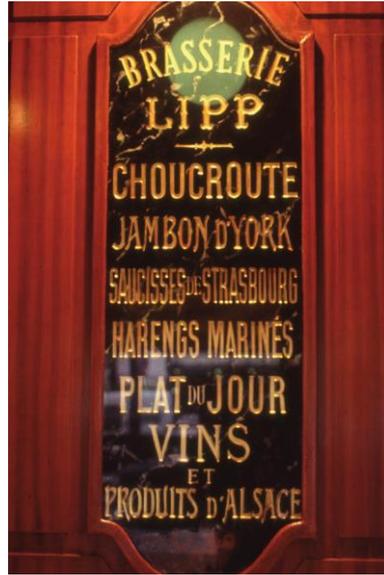
ADRESSE

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

Superficie

Banquet

Lumière du jour

Privatisable

Climatisation

1^{er} étage

45 m²

42

oui

oui

oui



NOS OFFRES

MENU DEJEUNER

Entrée + Plat + Dessert + Boissons

60 € TTC – 53,94 € HT service compris

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

ENTRÉES

Terrine de campagne

ou Poireaux vinaigrette

ou Salade de haricot verts, échalotte confite

PLATS

Jarret de cochon aux lentilles

ou Brandade de morue, salade verte

ou Poulet fermier rôti, purée de pommes de terre

DESSERTS

Mousse au chocolat

ou Fontainebleau

ou Crème caramel

BOISSONS

Beaujolais, Brouilly P. Ferraud & Fils, rouge (1 verre de 13cl)

Vallée du Rhône, Côte du Rhône, blanc (1 verre de 13cl)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)

Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



NOS OFFRES

MENU BRASSERIE

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

75 € TTC – 65,98 € HT service compris

APÉRITIF

Kir maison 15cl

ENTRÉES

6 escargots de Bourgogne
ou Salade de mâche et betterave
ou Eventail d'avocat et crevettes

PLATS

Pavé de Thon, pommes grenaille, piperade, sauce vierge
ou Faux filet de cochon, purée de pommes de terre, crème de champignons
ou Poulet fermier 100 jours rôti, jus de viande, frites

DESSERTS

Baba au rhum
ou Salade de fruits frais
ou Riz au lait

BOISSONS

Menetou-Salon "Le Petit Clos" - JM Roger 2019 ou Menetou-Salon "Le Charnay" - JM Roger 2019 (1 bouteille de 75cl pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



NOS OFFRES

MENU LIPP

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

95 € TTC – 83,41 € HT service compris

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 13cl

ENTRÉES

Œufs cocotte aux pleurotes sauce morille
ou Tartare de thon
ou Melon frais, jambon d'Auvergne

PLATS

Pavé de bœuf, sauce béarnaise,
ou Filet de bar, légumes de saison beurre blanc safrané
ou Confit de canard, pommes grenaille

DESSERTS

Mont blanc Angelina
ou Profiteroles
ou Fraisier Angelina

BOISSONS

Menetou-Salon "Le Petit Clos" - JM Roger 2019 ou Menetou-Salon "Le Charnay" - JM Roger 2019 (1 bouteille de 75cl pour 2)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 2)
Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



NOS OFFRES

MENU SAINT GERMAIN

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

120 € TTC – 106,06€ HT service compris

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 13 cl

ENTRÉES

Saumon fumé

ou Pâté en croute

ou Salade de haricot verts copeaux de foie gras

PLATS

Gigot d'agneau

ou Filet de bar, légumes de saison beurre blanc safrané

ou Quasi de veau, jus aux pleurotes et morilles

DESSERTS

Fraisier Angelina

ou Millefeuille à la vanille de Bourbon

ou Opéra Angéline

BOISSONS

Menetou-Salon "Le Petit Clos" - JM Roger 2019 ou Menetou-Salon "Le Charnay" - JM Roger 2019 (1 bouteille de 75cl pour 2)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 2)

Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



AUTRES INFOS

SUPLÉMENTS APERITIF

Kir Maison 15cl – 11,00 € TTC (9,17€ HT)

KIR CHAMPAGNE à la liqueur de framboise 15cl – 15,00 € TTC (12,5€ HT)

Coupe de Champagne Jacquart Mosaïque Brut 13cl – 15,00 € (12,5€ HT)

SUPLÉMENTS FROMAGES

HANSI affiné au Marc de Gewurztraminer – 10,00 € TTC (9,09€ HT)

LAGUIOLE OU BRIE DE MEAUX - 10,00 € TTC (9,09€ HT)

CROTTIN DE CHAVIGNOL - 10,00€ TTC (9,09€ HT)

ROQUEFORT - 10,00 € TTC (9,09€ HT)

NOS CONDITIONS

- Pour les réservations de plus de 15 personnes, 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 12 41 95 86

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 —

Pour votre santé, évitez de manger trop gras,
trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr



Crédit Photographe – Simon Detraz