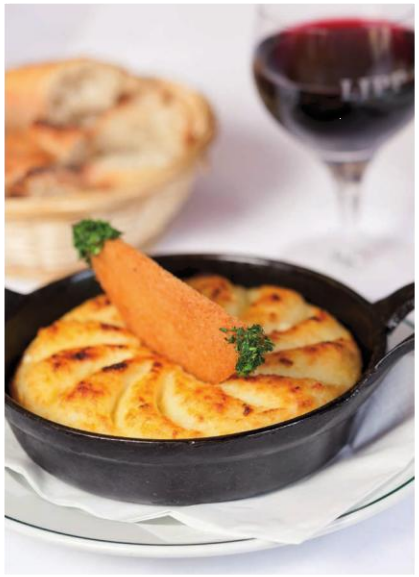
brasserie
LIPP





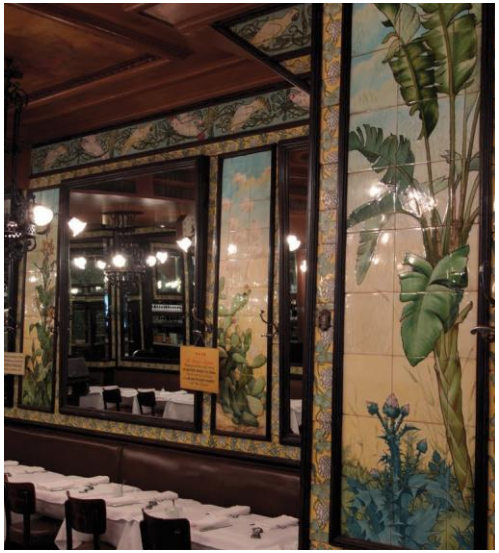


VOTRE ÉVÈNEMENT À LA BRASSERIE LIPP

-

GALERIE





Céramiques murales classées monument historique (Léon Fargue)



UNE INSTITUTION PARISIENNE DEPUIS PRÈS DE 120 ANS

-





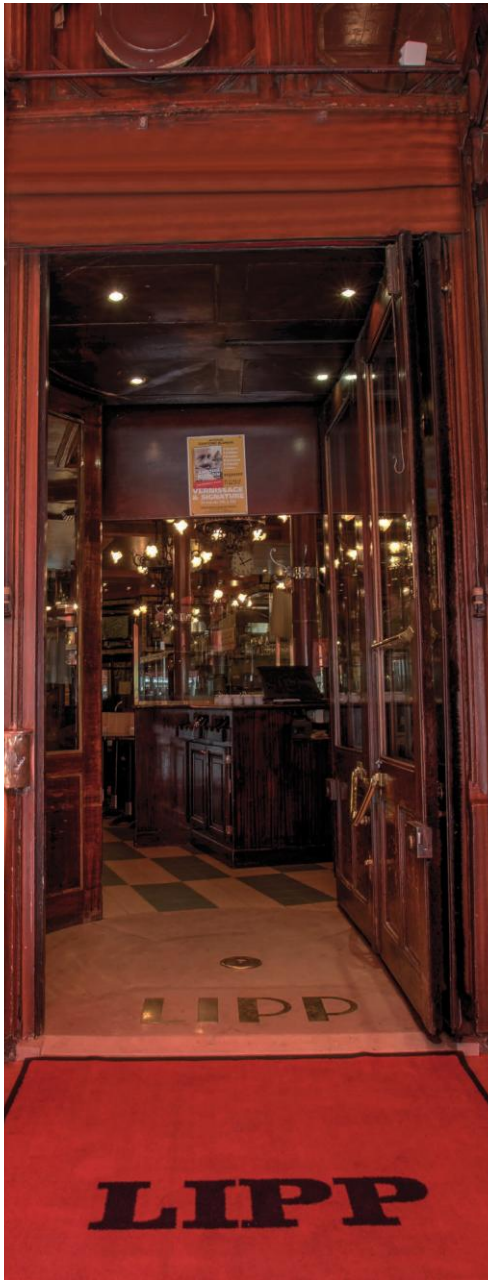
La salle principale

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

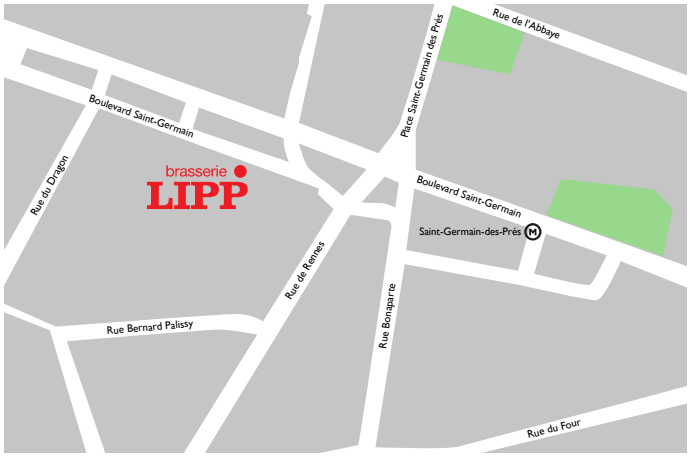
ADRESSE

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

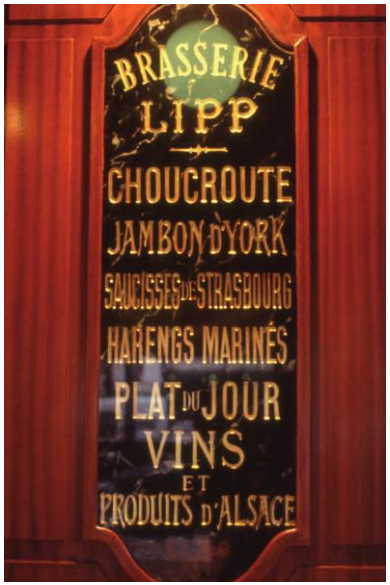
—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h30 à 1h









CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

Espaces	Superficie	Banquet	Lumière du jour	Privatisable	Climatisation
1er 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 Potage Saint-Germain
ou Céleri rémoulade

PLATS
Saucisse au couteau grillée de la maison Brosset, purée de pommes de terre, jus de viande
ou Brandade de morue, salade verte
ou Poulet fermier rôti, frites, jus de volaille

DESSERTS
Mousse au chocolat
ou Crème caramel
ou Ananas Frais

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
Terrine de campagne
ou Œuf en gelée
ou Mache betterave

PLATS
Pavé de saumon rôti, épinards, huile verte et beurre blanc aux œufs de truite
ou Poulet Label Rouge de 100 jours rôti, frites
ou Confit de cuisse de canard français, pommes grenailles

DESSERTS
Crème caramel
ou Mousse au chocolat
ou Baba au Rhum

BOISSONS
Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc
« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 3 (75 cl))
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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



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
ou Cocktail avocat crevettes
ou Pâté en croûte de volaille et trompettes de la mort

PLATS
Pavé de bœuf, frites, béarnaise
ou Filet de dorade, épinard, beurre blanc
ou Risotto de Saint-Jacques et parmesan, pleurotes, sauce beurre blanc

DESSERTS
Baba au rhum
ou Tarte tatin
ou Parfait glacé café

BOISSONS
Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc
« Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 2 (75 cl))
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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



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 & Amuse-bouche

ENTRÉES
Saumon fumé
ou Foie gras
ou Cocktail avocat crevettes

PLATS

Filet de bœuf, pommes grenaille, sauce poivre
ou Filet de bar, risotto crémeux, beurre blanc safrané
ou Quasi de veau, purée de pommes de terre, sauce morilles

DESSERTS
Profiteroles
ou Millefeuille à la vanille de Bourbon
ou Mont Blanc

BOISSONS
Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne ou Vin Rouge AOP - Haut-Médoc « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild (1 bouteille de vin pour 2 (75 cl))
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

SUPPLÉMENTS APERITIF

Kir Maison 15cl – 12,00 € TTC (9,6€ HT)

Kir Champagne à la liqueur de framboise 15cl – 18,00 € TTC (14,4€ HT)

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

SUPPLÉMENTS FROMAGES

BRIE DE MEAUX - 10,00 € TTC (9,09€ HT)
ROQUEFORT - 10,00 € TTC (9,09€ HT)
SAINT NECTAIRE - 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.

NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
- Nos Œufs sont 100% plein air*.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
- Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

**hors épidémie de grippe aviaire*



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/évènements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 90 points sur 100 en 2024. Ce résultat est le fruit de nos engagements en matière de diversité, de parité et d'égalité et des actions menées pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération.

VOTRE CONTACT

Alexy FONFRIDE
06 22 69 57 95

a.fonfride@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