

ENGLISH  
MENU



**ICI**  
ON JOUE  
AVEC LA  
BRAISE

**HIPPOPOTAMUS**  
1968

**Steakhouse À LA FRANÇAISE**



LA BONNE APP

VOTRE NOUVEAU  
PROGRAMME DE  
FIDÉLITÉ !

25 points

de bienvenue offerts

Retrouvez l'ensemble des Conditions Générales d'Utilisation et les restaurants participants au programme de fidélité La Bonne App sur [www.hippotamus.fr/programme-de-fidelite](http://www.hippotamus.fr/programme-de-fidelite)

1€ = 1 point

TÉLÉCHARGEZ DANS  
App StoreTÉLÉCHARGEZ DANS  
Google PlayBOISSONS  
FRAÎCHES

COCA-COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL) .....	4€50
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL) .....	4€50
SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL) .....	4€50
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL) .....	4€50
SCHWEPPES INDIAN TONIC (25 CL) .....	4€50
PERRIER (33 CL) .....	4€50
LIMONADE (20 CL) .....	3€50
DIABOLO (20 CL) .....	3€90
Fraise, menthe, grenade	
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL) .....	4€50
Abricot*, ananas*, orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL) .....	4€50
Pomme*, tomate*	

EAUX  
MINÉRALES

	50CL	1L
Vittel .....	4€20	5€20
Perrier fines bulles .....	4€50	5€50
S.PELLEGRINO .....	4€90	5€90

## APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL) .....	4€50 / 7€90
Mûre, cassis, framboise, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL) .....	4€90
AMÉRICANO (8 CL) .....	6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	
RICARD (2 CL) .....	3€90

Cumulez des points,  
échangez-les en **bons de  
réduction de 7€ à 50€.**  
Et profitez d'**avantages  
exclusifs** toute l'année.

Retrouvez l'ensemble des Conditions Générales d'Utilisation et les restaurants participants au programme de fidélité La Bonne App sur [www.hippotamus.fr/programme-de-fidelite](http://www.hippotamus.fr/programme-de-fidelite)NOTRE SÉLECTION DE  
VINS AU VERRE

## ROUGES ..... 15 CL

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES ..... 5€90  
Domaine des Nugues  
Fruits rouges et épices fines

BROUILLY AOP ..... 6€20  
Georges Duboeuf  
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise,  
bouche fraîche

LUSSAC-ST-EMILION AOP ..... 6€90  
Château Haut-Ségur  
Élégant, charpenté, tanins puissants

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » ..... 7€20  
Maison M. Chapoutier  
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse

## BLANCS ..... 15 CL

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES ..... 4€90  
Chenin Blanc  
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant

IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY ..... 6€50  
Gérard Bertrand

Or intense, nez de pêche et de coco,  
bouche longue et ample

IGP CÔTES DE GASCOGNE SAUVIGNON BLANC ..... 5€90  
Les Fumées Blanches  
Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques,  
bouche longue et élégante

## ROSÉS ..... 15 CL

IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES ..... 4€90  
Peyrassol

Notes de petits fruits rouges, vif et frais

IGP PAYS D'OC GRIS BLANC ..... 5€20  
Gérard Bertrand

Rosé très pâle, idéal toute l'année

CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS ..... 6€90  
Peyrassol

Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond



: produit biologique. \* Jus et nectars de fruits à base de concentré. IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée.  
Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV,  
nous ne pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

# BIÈRES

## A LA PRESSION ..... 25 CL 33 CL 50 CL

<b>1664 BLONDE (5,5°)</b>	4€90	5€90	8€20
Lager française			
<b>1664 BLANC (5°)</b>	5€50	6€90	8€90
Pointes d'agrumes			
<b>GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)</b>	5€50	6€90	8€90
Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices			
<b>PICON BIÈRE</b>	5€50	6€90	8€90

## EN BOUTEILLE ..... 33 CL

<b>GRIMBERGEN</b>	6€50
Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambrée (6,5°)	
<b>1664 (0,0°)</b>	5€90
Sans alcool	
<b>IPA ST AUSTELL - PROPER JOB (5,5°)</b>	6€90
Une amertume franche	



# COCKTAILS CLASSIQUES

## SANGRIA\* ROUGE MAISON (18 CL) ..... 6€90

### FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL

Vin rouge Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc, jus d'orange<sup>(1)</sup>, sirop de vanille, Vodka Eristoff

## MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14 CL) ..... 8€50

### FRAIS ET MENTHOLÉ

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sirop de sucre de canne

Disponible en version fruitée : purée de framboise<sup>(2)</sup> ou de fruits de la passion<sup>(2)</sup> au choix

## ST-GERMAIN SPRITZ (14 CL) ..... 10€50

### FRAIS, FLORAL ET DOUX

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Martini Prosecco, Perrier, citron jaune

## APEROL SPRITZ (14 CL) ..... 8€50

### LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

## PIÑA COLADA (16 CL) ..... 8€50

### EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco<sup>(2)</sup>, nectar d'ananas<sup>(3)</sup>

## SEX ON THE BEACH (18 CL) ..... 8€50

### FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX

Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, jus d'orange<sup>(1)</sup>, boisson au cranberry



Nos cocktails sont faits à base de sirop . Tous nos jus de citron vert sont des concentrés à base de Pulco Citron Vert. (1) Pur jus 100% orange. (2) Préparation concentrée à base de purée de fruits. (3) Jus et nectars de fruits à base de concentré. IGP : Indication Géographique Protégée. \*Boisson aromatisée à base de vin produite en France. Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

# COCKTAILS COUPS DE CŒUR

## POMME D'AMOUR (16,5 CL) ..... 8€90

### GOURMAND ET FRUITÉ

Gin Bombay Sapphire, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, jus de pomme<sup>(3)</sup>, sirop de grenadine

## MANDA'RHUM (18 CL) ..... 8€90

### NOTES DE NOISETTE ET D'AGRUMES

Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de noisette, purée de mandarine Ponthier<sup>(2)</sup>, jus de pomme<sup>(3)</sup>

# COCKTAILS SANS ALCOOL

## THÉ GLACÉ HIPPO (20 CL) ..... 6€90

### VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL

Sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert

## RED BERRIES (16 CL) ..... 7€20

### FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL

Martini Vibrante (sans alcool, alc. 0,5% vol), sirop de framboise, jus de pomme<sup>(3)</sup>, boisson aux fraises, jus de citron vert, orange

## VIRGIN PARADIS (18 CL) ..... 7€20

### TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ

Purée de fruits de la passion<sup>(2)</sup>, nectar d'ananas<sup>(3)</sup>, sirop d'orgeat, jus de citron vert

## VIRGIN MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14 CL) ..... 7€20

### FRAIS ET MENTHOLÉ

Perrier, citron vert, jus de pomme<sup>(3)</sup>, menthe fraîche Disponible en version fruitée : purée de framboise<sup>(2)</sup> ou de fruits de la passion<sup>(2)</sup> au choix

## MANDARETTE (18 CL) ..... 7€20

### NOTES DE NOISETTE ET D'AGRUMES

Martini Floreale (sans alcool, alc. 0,5% vol), purée de mandarine Ponthier<sup>(2)</sup>, sirop de noisette, jus de pomme<sup>(3)</sup>, jus de citron vert

# — À PARTAGER —

## PLANCHE DES COPAINS ..... 16€90

Fondue fromagère au saint-nectaire<sup>(1)</sup>, terrine de campagne  , camembert, rosette de Lyon, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

## PANIERS DE GRIGNOTAGE

### FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) ..... 9€90 / 16€90

Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail

### CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) ..... 9€90 / 16€90

Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ

### WINGS DE POULET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) ..... 8€90 / 16€90

Épices, sauce BBQ



PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE • PLANCHE DES COPAINS



• PETITE FONDUE •

# ENTRÉES

## TERRINE DE CAMPAGNE ..... 5€90

Cornichons, salade mélangée, pain toasté

## RAVIOLIS AU COMTÉ ..... 7€90

Raviolis du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté<sup>(2)</sup>

## BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ..... 9€90

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

SUGGESTION : MONBAZILLAC AOP - Château de Vari  ..... 8€20

## TARTINE DE CHÈVRE ..... 6€90

Focaccia toastée, crémeux de chèvre<sup>(3)</sup>, chèvre-miel, graines torréfiées, pesto vert, salade mélangée

## ŒUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS ..... 7€90

Œuf poché plein air, champignon braisé, crémeux de champignons et mouillettes

## PETITE FONDUE ..... 7€90

Fondue fromagère au saint-nectaire<sup>(1)</sup>, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

# Comme une envie de ...

## Salades

### SALADE CAESAR ..... 15€90

Filets de poulet croustillants, parmesan AOP, salade romaine, oignons rouges, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

### SALADE STEAKHOUSE ..... 17€90

Œuf poché plein air, fines tranches de boeuf mariné au poivre, salade mélangée, oignons rouges, bouchées à l'emmental, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

## Tartine

### TOASTY CHEESY BRESAOLA ..... 13€90

Pain de campagne aux graines, béchamel aux 3 fromages<sup>(4)</sup> et moutarde à l'ancienne, gratiné au comté, bresaola. Servie avec une salade mélangée et des frites



• TOASTY CHEESY BRESAOLA •

## Veggie

### GRATIN DE RAVIOLES ..... 13€90

Raviolis à la ricotta, champignons et épinards, crémeux de comté<sup>(2)</sup> gratiné

## Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi\*

13€90

LUNDI

### GRATIN MONTAGNARD

Pommes de terre, fromage à raclette fumée, chiffonnade de jambon sec, salade mélangée\*\*

MARDI

### PARMENTIER DE BŒUF<sup>(5)</sup>

Salade mélangée\*\*

MERCREDI

### AIGUILLETTES DE POULET

Sauce crémeuse au citron et champignons, frites\*\*

JEUDI

### P'TIT HACHÉ ST-NECTAIRE

Steak haché façon bouchère  , crémeux de saint-nectaire<sup>(1)</sup>, oignons crispy, frites\*\*

VENDREDI

### PARMENTIER DE COLIN

Salade mélangée\*\*

 : produit biologique.  : cuisson braise.  : végétarien.   : viande 100% française. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Onion rings : beignets d'oignon. Crispy : croustillant. Wings : ailes de poulet. Toasty cheesy bresaola : tartine aux fromages & bresaola. (1) Sauce à base de saint-nectaire. (2) Sauce à base de comté. (3) Sauce à base de fromage de chèvre. (4) Comté AOP, Emmental, Beaufort AOP. (5) Sauce bolognaise. \*Hors week-end et jours fériés. \*\*Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses. 2<sup>e</sup> garniture à 2€50 et 2<sup>e</sup> sauce à 0€50.

# BURGERS

accompagnés de frites ou salade



**BURGER L'ORIGINAL** ..... 16€90 ..... 19€90

Steak haché façon bouchère, bacon grillé, sauce cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché

**BURGER CHICKEN** ..... 15€90 ..... 18€90

Filets de poulet croustillants, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché

**Supplément bacon grillé +2€00**

**STEAKHOUSE BURGER** ..... 17€90 ..... 20€90

Steak haché façon bouchère, bacon grillé, crèmeux de saint-nectaire\*, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir à l'encre de seiche

**CHEESEBURGER** ..... 15€90 ..... 18€90

Steak haché façon bouchère, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard, bun brioché

**Supplément bacon grillé +2€00**

**BURGER MONTAGNARD** ..... 17€90 ..... 20€90

Steak haché façon bouchère, fromage à raclette fumée, galette de pommes de terre, bacon grillé, oignons confits, sauce mayonnaise à l'ail noir, oignons crispy, bun brioché

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



• BURGER MONTAGNARD •

# POULET

## RIBS & CO

### CUISSON À LA BRAISE

**DEMI-POULET RÔTI** ..... 18€90

Pommes de terre sautées et son jus

**BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G** ..... 17€90

Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix

**RIBS BBQ** ..... 19€90

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites

**ANDOUILLETTE AAAAA** ..... 15€90

Frites

**MAGRET DE CANARD** ..... 18€90

Pommes de terre sautées

**CÔTE DE COCHON ENV. 350 G** ..... 16€90

Pommes de terre sautées, sauce au choix



• CÔTE DE COCHON •

# HACHÉS

## GORUMANDS

**HACHÉ L'ORIGINAL** ..... 21€90

Steak haché XL<sup>(1)</sup> façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy

**HACHÉ MONTAGNARD** ..... 21€90

Steak haché XL<sup>(1)</sup> façon bouchère, fromage à raclette fumée, galette de pommes de terre, bacon grillé, sauce mayonnaise à l'ail noir, crèmeux de comté\*\*, oignons crispy, oignons confits



• HACHÉ L'ORIGINAL •

# POISSONS

### CUISSON À LA BRAISE

**FISH & CHIPS** ≈ Pêche durable ≈ ..... 15€90

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

**PAVÉ DE SAUMON** ..... 18€90

Épinards à la crème, sauce crémeuse au citron

\* : cuisson braise. ▲ ▼ : viande 100% française. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant. \*Sauce à base de saint-nectaire. \*\*Sauce à base de comté. (1) Steak haché XL de 210 g.



# NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMI  
LES PLUS FINS ET  
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES  
FRANÇAISES<sup>(1)</sup>

HIPPOTAMUS SOUTIENT  
LES ÉLEVEURS ET  
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

## LES INCONTOURNABLES

SUGGESTION : LUSSAC-ST-EMILION AOP  
Château Haut-Ségur

**BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE** ..... 16€90

Pièce de viande aux fibres longues, véritablement goûteuse, nappée de sauce aux échalotes

**FAUX-FILET** ..... 19€90

Légèrement persillé, révèle la finesse du grain et sa tendreté

**STEAK AU POIVRE** ..... 19€90

Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres

**STEAK À CHEVAL**

**CLASSIQUE / VERSION XL<sup>(2)</sup>** ..... 12€90 / 16€90

Steak haché façon bouchère , œuf au plat plein air

**STEAK HIPPO**

Façon maître d'hôtel : ail, persil.  
Tout le fondant d'un classique revisité

**PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS** ..... 21€90

Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs



• STEAK AU POIVRE •



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

## LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE AOP  
LES TEMPLIERS - Peyrassol

**TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS**

17€90  
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

**CARPACCIO DE BŒUF & PARMESAN**

16€90  
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP, salade mélangée, pesto



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

## BŒUF AUTREMENT

SUGGESTION : CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE »  
Maison M. Chapoutier

**FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE** ..... 24€90

Surprise de bœuf, fondue fromagère au saint-nectaire\*, pomme au four, salade mélangée

## SAUCES<sup>(3)</sup>

- POIVRE
- BÉARNAISE
- CHIMICHURRI :  
Sauce argentine aux herbes
- ROQUEFORT
- ÉCHALOTES
- BBQ
- SAUCE HIPPO

LA  
*Sauce*  
HIPPO

Une sauce gourmande et addictive, goûtez-la, vous allez forcément y revenir !

EXCLUSIF



## GARNITURES<sup>(3)</sup>

FRITES	GRATIN DAUPHINOIS
POMME DE TERRE AU FOUR	HARICOTS VERTS**
RIZ CHORIZO	SALADE MÉLANGÉE
ASSIETTE DE GARNITURE SEULE ..... 5€00	

\* : cuisson braise. : viande 100 % française. : produit biologique. AOP : Appellation d'Origine Protégée. \*Sauce à base de saint-nectaire. \*\* : Légumes produits en France.

(1) Hors bavette d'aloïau, steak au poivre, surprise de bœuf. (2) Steak haché XL de 210 g. (3) Sautes et garnitures en accompagnement d'un plat.



# DE CARACTÈRE



## ICI ON JOUE AVEC LA BRAISE



POUR VOUS GARANTIR UNE VIANDE PARFAITEMENT SAISIE À L'EXTÉRIEUR ET D'UNE TENDRETÉ RARE À L'INTÉRIEUR, NOUS PRIVILÉGIONS UN MODE DE CUISSON À LA BRAISE. NOS ESSENCES DE BOIS FINEMENT SÉLECTIONNÉES LUI APPORTENT DES ARÔMES FUMÉS INCOMPARABLES.

DÉCOUVREZ NOTRE SAVOIR-FAIRE !



• ONGLET IRLANDAIS ET SAUCE HIPPO •

## LES BELLES PIÈCES

CUISSON À LA BRAISE



SUGGESTION : HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES »  
Des domaines Edmond de Rothschild

🔥 **ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G.** ..... 24€90  
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande

🔥 **ENTRECÔTE ENV. 300 G.** ..... 28€90  
Persillée, fondante et tendre

🔥 **FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 180 G.** 🔵 ➔ ..... 26€90  
Une pièce noble à la tendreté garantie

🔥 **CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENV. 400 G.** ..... 32€90  
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

## L'EMBLÉMATIQUE

CUISSON À LA BRAISE



SUGGESTION : CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal

🔥 **T-BONE ENV. 450 G.** 🔵 ➔ ..... 36€90  
Pièce emblématique, un côté filet tendre et un côté faux-filet légèrement persillé



• T-BONE •

🔥 : cuisson braise. 🔵 ➔ : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

## — DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT	6€20
TIRAMISU	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
ÎLE FLOTTANTE	6€90
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé	
CRÈME BRÛLÉE	6€90
Vanille Bourbon	
BRIOCHE PAIN PERDU	8€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
MI-CUIT AU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée vanille	
PROFITEROLE XL	8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée	



## — COUPES & DESSERTS GLACÉS —

HIPPO BANANA	8€90
Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
DAME BLANCHE	6€90
Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	
COUPE CARA'HUÈTE	8€90
Crème glacée vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée	
LIÉGOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	
COUPE CHOCO-NOISETTES	8€90
Glace nutty*, meringue, sauce au chocolat, noisettes torréfiées, crème fouettée	

## VOTRE GLACE SUR MESURE



### PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES

**Sorbet plein fruit** : Citron vert, fraise, framboise, passion  
**Crème glacée** : Vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, chocolat noir, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue  
**Glace** : Noix de coco, Nutty\*

### TOPPING AU CHOIX

Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de sablé



5€00/6€00



POMCAKE	8€90
Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce au caramel beurre salé	

L'EXOTIQUE RÔTI	6€90
Ananas et mangue rôtis, brisures de sablé, coco râpée, glace noix de coco	

## — CAFÉS & GOURMANDISES —

CAFÉ / THÉ DOUCEUR	7€20
Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes	

CAFÉ / THÉ GOURMAND	8€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, crumble aux pommes, mousse cara'huète	

EXPRESSO / DÉCA	2€50
GRAND CRÈME	3€50

THÉ / INFUSION	3€20
----------------	------



5€00/6€00

# NOS MENUS

21€90

## MENU COUP DE CŒUR

MENU  
COMPLET  
+5€00

### ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

### PLAT + DESSERT + BOISSON

#### ENTRÉE

Terrine de campagne   
Ravioles au comté   
Œuf poché aux champignons

#### PLAT

Steak Hippo   
nappée de sauce Hippo  
Cheeseburger  
Disponible en version veggie   
Fish & chips<sup>(1)</sup> Pêche durable   
Demi-poulet rôti   
Côte de cochon

#### DESSERT

Île flottante  
Mousse au chocolat  
Dame blanche  
L'exotique rôti

#### BOISSON

Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola 33cl, ORANGINA 25 cl,  
 fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,  
 Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,  
 Nectar d'orange granini 25 cl<sup>(2)</sup>,  
 Vittel 50 cl, Perrier fines bulles 50 cl, S.PELLEGRINO 50 cl, 1004 pression 25 cl,  
 1 CARAFE au choix:  
 IGP Pays d'Oc - Cabernet Sauvignon (ROUGE) 25 cl  
 ou IGP Pays - d'Oc Chardonnay (BLANC) 25 cl  
 ou IGP du Gard - Grenache et Syrah (ROSÉ) 25 cl



Une garniture et une sauce incluses  
dans vos menus

2<sup>e</sup> GARNITURE : +2€50  
2<sup>e</sup> SAUCE : +0€50

15€90

## MENU DÉJEUNER

### PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

#### PLAT

Steak Hippo   
Burger chicken  
Disponible en version veggie   
- Plat du jour -  
À choisir parmi les plats du jour  
du semaine en page 3  
Uniquement les midis du lundi au vendredi\*

#### DESSERT

Mousse au chocolat  
Crème brûlée  
Coupe 2 boules



8€90

## MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

### PLAT + DESSERT + BOISSON

#### PLAT

Steak haché<sup>(3)</sup>   
Cheeseburger kid<sup>(3)</sup>  
Nuggets de poulet x4  
Fish & Chips<sup>(4)</sup> x3 Pêche durable

#### DESSERT

Brochette de bonbons  
Glace Rocket  
Mousse au chocolat  
Gourde Pom'Potes  
sans sucres ajoutés<sup>(5)</sup>



#### BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola 33 cl,  
 fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,  
 Vittel 25 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl<sup>(2)</sup>,  
 Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl<sup>(2)</sup>,  
 Vittel Fraise & Framboise 33 cl

YAPA ÉCOLE!  
YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS  
MENU ENFANT \*\*\*

4,90€

AU LIEU DE 8€90



\* : cuisson braisé végétarien viande 100% française. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) Filet de merlu croustillant. (2) Jus et nectars de fruits à base de concentré. \*\*1 surprise offerte pour l'achat d'un menu enfant dans la limite des stocks disponibles. \*\*\*Valable tous les mercredis midi et soirs. Dans la limite de 2 menus enfant à 4€90 pour l'achat d'un plat adulte (hors entrées et desserts).



## — CARAFES —

25 CL : 8€90 / 50 CL : 13€90

**ROUGE** - IGP PAYS D'OC - Cabernet Sauvignon

**BLANC** - IGP PAYS D'OC - Chardonnay

**ROSÉ** - IGP DU GARD - Grenache et Syrah



CHAMPAGNE GH MARTEL  
BRUT PRESTIGE ..... 8€90 ..... 45€90

12 CL 75 CL

## WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON'S (4CL)	6€00
WHISKY JACK DANIEL'S (4CL)	8€00
RHUM BACARDI CARTA ORO (4CL)	6€50
VODKA ERISTOFF (4CL)	6€50
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL)	7€90
Supplément soda ou jus	2€50

## DIGESTIFS

GET 27 / GET MENTHE CITRON (4CL)	6€20
BAILEYS (4CL)	6€20
CALVADOS (4CL)	6€90
COGNAC VSOP (4CL)	6€90
ARMAGNAC (4CL)	6€90
POIRE WILLIAMS (4CL)	6€90

# LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS  
SUR NOS VINS !



## ROUGES



### LEGERS ET FRUITÉS

**BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues** ..... 5€90 ..... 25€90  
Fruits rouges et épices fines

**BROUILLY AOP - Georges Dubœuf** ..... 6€20 ..... 15€50 ..... 29€90  
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebus** ..... 35€90  
Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré

### PIUSSANTS ET ÉPICÉS

**LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Ségur** ..... 6€90 ..... 21€90 ..... 27€90  
Élégant, charpenté, tanins puissants

**CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - Maison M. Chapoutier** ..... 7€20 ..... 33€90  
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse

**MALBEC ARGENTIN PUNTA DE FLECHAS - Edmond de Rothschild Wine Estates** ..... 38€90  
Rouge profond aux reflets violets, nez frais et fruité aux notes épiciées, savoureux et généreux

### RONDS ET GOURMANDS

**PIC-SAINT-Loup AOP HÉRITAGE « AN 1189 » - Gérard Bertrand** ..... 6€90 ..... 32€90  
Robe rouge profond, nez de fruits rouges et d'épices, bouche gourmande avec des notes de garrigue et de fruits mûrs

**HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES » - Des Domaines Edmond de Rothschild** ..... 38€90  
Robe sombre et brillante, nez de fruits noirs, bouche complexe et veloutée

**CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Dutheil** ..... 16€90 ..... 32€90  
Fruité intense, un vin tendre et moelleux

### NOTRE VIN D'EXCEPTION

**CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal** ..... 49€90  
Robe rubis intense et profonde, nez d'épices et de bois, bouche ample et structurée, aux tanins enrobés

## BLANCS

### AMPLES ET FRAIS

**SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc** ..... 4€90 ..... 23€90  
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - MILLEBUS** ..... 6€90 ..... 32€90  
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral

### SECS ET FRUITÉS

**MONBAZILLAC AOP - Château Vari** ..... 8€20 ..... 39€90  
Vin liquoreux, fruité et vif, à déguster bien frais

**IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand** ..... 6€50 ..... 31€90  
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample

**IGP CÔTES DE GASCOGNE SAUVIGNON BLANC - Les Fumées Blanches** ..... 5€90 ..... 27€90  
Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante

## ROSES

**IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol** ..... 4€90 ..... 23€90  
Notes de petits fruits rouges, vif et frais

**IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand** ..... 5€20 ..... 25€90  
Rosé très pâle, idéal toute l'année

**CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol** ..... 6€90 ..... 32€90  
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond



■ : produit biologique. IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat. Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant ou sur [hippopotamus.fr/allergènes](http://hippopotamus.fr/allergenes). Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. (1) Consulter la liste des restaurants offrant la livraison via Uber Eats et/ou Deliveroo sur [www.hippopotamus.fr](http://www.hippopotamus.fr). Prix nets, service compris. Photos non contractuelles. © Photographe : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 91124 Palaiseau Cedex. Cap Impression IMPRIM' VERT®



**LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !  
À EMPORTER OU EN LIVRAISON<sup>(1)</sup>**

**COMMANDÉZ**

en restaurant, en ligne sur [hippopotamus.fr](http://hippopotamus.fr)  
ou auprès de nos partenaires



**Suivez-nous**   