



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

COMMANDEZ

en restaurant, en ligne sur hippopotamus.fr
ou auprès de nos partenaires



Suivez-nous   

ENGLISH
MENU



HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€20
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€20
Sprite (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)	4€20
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	4€20
SCHWEPPES INDIAN TONIC (25 CL)	4€20
PERRIER (33 CL)	4€20
LIMONADE (20 CL)	3€20
DIABOLO (20 CL)	3€30
Fraise, menthe, grenade	
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€00
Abricot*, ananas*, orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€00
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

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	

ROSES

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

1664 BLONDE (5,5°) 4€90 5€90 8€20

Lager française

PICON BIÈRE 5€50 6€90 8€90

MONACO / PANACHÉ 4€90 5€90 8€20

EN BOUTEILLE 33 CL

GRIMBERGEN 6€50

Blonde (6,7°), Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambrée (6,5°)

1664 (0,0°) 5€90

Sans alcool

IPA ST AUSTELL - PROPER JOB (5,5°) 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⁽¹⁾, 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⁽²⁾ ou de fruits de la passion⁽²⁾ 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⁽²⁾, nectar d'ananas⁽³⁾

SEX ON THE BEACH (18 CL) 8€50

FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX

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



• MANDARETTE • POMME D'AMOUR • MOJITO ORIGINAL •

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⁽³⁾, sirop de grenade

MANDA'RHM (18 CL) 8€90

NOTES DE NOISETTE ET D'AGRUMES

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

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⁽³⁾, 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⁽²⁾, nectar d'ananas⁽³⁾, 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⁽³⁾, menthe fraîche Disponible en version fruitée : purée de framboise⁽²⁾ ou de fruits de la passion⁽²⁾ 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⁽²⁾, sirop de noisette, jus de pomme⁽³⁾, jus de citron vert

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.

— À PARTAGER —

PLANCHE DES COPAINS 16€90

Fondue fromagère au saint-nectaire⁽¹⁾, 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



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⁽²⁾

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⁽³⁾, 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⁽¹⁾, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

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⁽⁴⁾ 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⁽²⁾ gratiné

Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi*

14€90

LUNDI

GRATIN MONTAGNARD

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

MARDI

PARMENTIER DE BŒUF⁽⁵⁾

Salade mélangée**

MERCREDI

AIGUILLETTES DE POULET

Sauce crémeuse⁽⁶⁾ et champignons, frites**

JEUDI

P'TIT HACHÉ ST-NECTAIRE

Steak haché façon bouchère  , crémeux de saint-nectaire⁽¹⁾, oignons crispy, frites**

VENDREDI

PARMENTIER DE CABILLAUD

Salade mélangée**

 : produit biologique.  : 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. (6) Sauce crémeuse à base de vin blanc. *Hors week-end et jours fériés. **Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses. 2^e garniture à 2€50 et 2^e 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 brioche

BURGER CHICKEN 15€90 18€90

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

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 brioche

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 brioche

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



• BURGER MONTAGNARD •

POULET

— RIBS & CO —

DEMI-POULET RÔTI 18€90

Pommes de terre sautées et son jus

RIBS BBQ 22€90

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites

ANDOUILLETTE AAAAA 16€90

Frites

MAGRET DE CANARD 22€90

Pommes de terre sautées

CÔTE DE COCHON ENV. 350 G 16€90

Pommes de terre sautées, sauce au choix



• CÔTE DE COCHON •

HACHÉS

GOURMANDS

HACHÉ L'ORIGINAL 19€90

Steak haché XL[®] façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy

HACHÉ MONTAGNARD 19€90

Steak haché XL[®] façon bouchère, fromage à raclette fumée, galette de pommes de terre, bacon grillé, sauce mayonnaise à l'ail noir, crèmeux de fromage**, oignons crispy



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈ 15€90

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON 18€90

Épinards à la crème



NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMI
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES
FRANÇAISES⁽¹⁾

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 17€90

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

FAUX-FILET 18€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⁽²⁾ 13€90 / 17€90

Steak haché façon bouchère, œuf au plat plein air

PIÈCE DU BOUCHER MARINÉE 15€90

Façon maître d'hôtel : ail, persil.

Tout le fondant d'un classique revisité



• 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⁽³⁾ —

- 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⁽³⁾

FRITES

POMME DE TERRE AU FOUR

RIZ PILAF

GRATIN DAUPHINOIS

HARICOTS VERTS**

SALADE MÉLANGÉE

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 5€00

¹ : viande 100% française. ² : produit biologique. AOP : Appellation d'Origine Protégée. * Sauce à base de saint-nectaire. **³ : 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

La qualité au cœur DE NOS PRÉOCCUPATIONS

LE SECRET DE LA QUALITÉ DE NOS VIANDES RÉside DANS LA MÉTHODE DE SÉLECTION
ET DE MATURATION RIGOUREUSE DE NOS BOUCHERS.

GRÂCE À UNE MATURATION MAÎTRISÉE, CHAQUE PIÈCE RÉVÈLE SA TENDRETÉ ET SON GOÛT UNIQUE,
SUBLIMÉE PAR UN PERSILLAGE D'EXCEPTION.



• ENTRECÔTE ET SAUCE HIPPO •

LES BELLES PIÈCES



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

ENTRECÔTE ENV. 250 G..... 23€90

Persillée, fondante et tendre

ENTRECÔTE XL ENV. 330 G..... 29€90

Persillée, fondante et tendre en version XL

ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G..... 24€90

La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 180 G. ▲ ▶..... 27€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



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 •

▲ ▶ : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

— DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT	<small>À VOLONTÉ</small>	6€20
TIRAMISU		7€90
	Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
ÎLE FLOTTE		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



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	6€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	8€60
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, crumble aux pommes, mousse cara'huète	
EXPRESSO / DÉCA	2€00
GRAND CRÈME	3€50
THÉ / INFUSION	3€20



PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES	5€00/6€00
--------------------------------------	-----------

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	1€00
Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de sablé	

*Achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts), hors menus. *Nutty : chocolat-noisettes.

NOS MENUS

24€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

Pièce du boucher marinée ↛
nappée de sauce Hippo
Cheesburger
Disponible en version veggie ↛
Fish & chips⁽¹⁾ ≈ Pêche durable ≈
Demi-poulet rôti ↛
Côte de cochon ↛

DESSERT

Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
L'exotique rôti

BOISSON

Cherry Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola 33cl, ORANGINA 25cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25cl,
Oasis Tropical 25cl, **Sprite** 25cl, **Fanta** Orange 25cl,
Nectar d'orange **granini** 25cl⁽²⁾
Vittel 50cl, **Perrier** fines bulles 50cl, **S.PELLEGRINO** 50cl, **1004** pression 25cl,
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^e GARNITURE : +2€50
2^e SAUCE : +0€50

16€90

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Pièce du boucher marinée ↛
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⁽³⁾ ↛
Cheesburger kid⁽³⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽⁴⁾ x3 ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

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



BOISSON

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

⁽¹⁾ végétarien. ↛ : viande 100 % française. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) Filet de merlu croustillant. (2) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (3) Steak haché de 100 g. (4) Filet de cabillaud croustillant. (5) Conformément à la réglementation, contient des sucres naturellement présents. * Hors week-end et jours fériés.

^(*) 1 surprise offerte pour l'achat d'un menu enfant dans la limite des stocks disponibles.



— 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

15 CL 37,5 CL 50 CL 75 CL

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 épicées, 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. 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. 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. HIPPO EXPLOITATION - SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 566 043 R.C.S. Nanterre - Siège social : Levallois-Perret. Octobre 2025 - NATIO. IMPRIM'VERT®