



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

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



**Suivez-nous**   

ENGLISH  
MENU



**ICI**  
**ON JOUE**  
**AVEC LA**  
**BRAISE**

**HIPPOPOTAMUS**

1968

**Steakhouse À LA FRANÇAISE**



## BIÈRES

### A LA PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
<b>1664 BLONDE (5,5°)</b> Lager française	4€90	5€90	8€20
<b>1664 BLANC (5°)</b> Pointes d'agrumes	5€50	6€90	8€90
<b>GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)</b> Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices	5€50	6€90	8€90
<b>PICON BIÈRE</b>	5€50	6€90	8€90

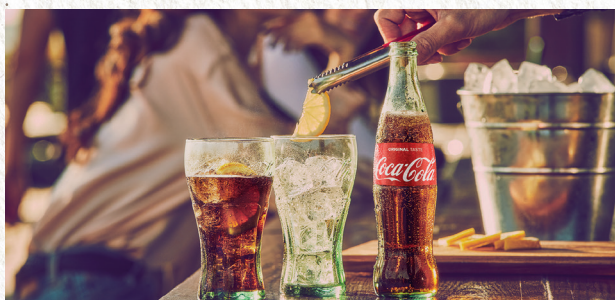
### EN BOUTEILLE

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



## BOISSONS FRAÎCHES

<b>COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)</b>	4€20
<b>ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)</b>	4€20
<b>SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)</b>	4€20
<b>FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT &amp; MENTHE (25 CL)</b>	4€20
<b>SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)</b>	4€20
<b>PERRIER (33 CL)</b>	4€20
<b>LIMONADE (20 CL)</b>	3€20
<b>DIABOLO (20 CL)</b> Fraise, menthe, grenadine	3€30
<b>NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)</b> Abricot*, ananas*, orange*	4€00
<b>JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)</b> Pomme*, tomate*	4€00



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

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



### ROUGES

<b>BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES</b> Domaine des Nugues Fruits rouges et épices fines	5€90
<b>BROUILLY AOP</b> Georges Duboeuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	6€20
<b>LUSSAC-ST-EMILION AOP</b> Château Haut-Séjour Élégant, charpenté, tanins puissants	6€90
<b>CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »</b> Maison Brotte Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins	7€20

### BLANCS

<b>SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES</b> Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	4€90
<b>IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM »</b> Gérard Bertrand Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	6€50
<b>CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »</b> Maison Brotte Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot	7€20

### ROSÉS

<b>IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES</b> Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais	4€90
<b>IGP PAYS D'OC GRIS BLANC</b> Gérard Bertrand Rosé très pâle idéal toute l'année	5€20
<b>CÔTES DE PROVENCE - LES TEMPLIERS</b> Peyrassol Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	6€90

## APÉRITIFS

<b>KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL)</b>	4€50 / 7€90
<b>MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)</b>	4€90
<b>AMÉRICANO (8 CL)</b> Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	6€50
<b>RICARD (2 CL)</b>	3€90

## EAUX MINÉRALES

	50 CL	1 L
<b>Vittel</b>	4€20	5€20
<b>perrier fines bulles</b>	4€50	5€50
<b>S.PELLEGRINO</b>	4€90	5€90



## COCKTAILS CLASSIQUES

- SANGRIA<sup>(1)</sup> BLANCHE MAISON (16CL)** ..... 6€90  
**FLORALE, ÉPICÉE ET RAFFRAÎCHISSANTE**  
 Vin blanc Chardonnay IGP Pays d'Oc, liqueur de vanille, sirop de fleur de sureau, orange, citron jaune
- MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)** ..... 8€50  
**FRAIS ET MENTHOLÉ**  
 Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne  
 Disponible en version fruitée : purée de framboises\*\* ou de fruits de la passion\*\* au choix
- ST-GERMAIN SPRITZ (14CL)** ..... 10€50  
**FRAIS, FLORAL ET DOUX**  
 Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Martini Prosecco, Perrier, citron jaune
- APEROL SPRITZ (14CL)** ..... 8€50  
**FLORAL, LÉGÈREMENT AMER ET RAFFRAÎCHISSANT**  
 Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange
- PIÑA COLADA (16CL)** ..... 8€50  
**EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX**  
 Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas\*
- SEX ON THE BEACH (18CL)** ..... 8€50  
**FRUITÉ, RICHE & DOUX**  
 Vodka Eristoff, liqueur de pêche, nectar d'orange\*, boisson au cranberry

## COCKTAILS COUP DE CŒUR

- RED FIZZ (12CL)** ..... 8€90  
**FLORAL ET SEC, LÉGER ET FRUITÉ**  
 Thé noir infusé aux fruits rouges, fruits rouges, Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Tonic
- LA VIE EN ROSE (18CL)** ..... 8€90  
**FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO**  
 Rhum Bacardi Carta Oro, fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert et boisson aux framboises



## COCKTAILS SANS ALCOOL

- THÉ GLACÉ HIPPO (20CL)** ..... 6€90  
**VANILLÉ, RAFFRAÎCHISSANT, FLORAL**  
 Martini Floreale, sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert
- FRAMBOISE DES ÎLES (20CL)** ..... 7€20  
**FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO**  
 Fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert, jus de pomme et boisson aux framboises
- RED DETOX (16CL)** ..... 7€20  
**FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL**  
 Martini Vibrante, boisson aux framboises, jus de pomme et boisson aux fraises
- VIRGIN PARADIS (18CL)** ..... 7€20  
**TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ**  
 Purée de fruits de la passion\*\*, nectar d'ananas\*, jus de citron vert, sirop d'orgeat
- VIRGIN MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)** ..... 7€20  
**FRAIS ET MENTHOLÉ**  
 Perrier, citron vert, menthe fraîche  
 Disponible en version fruitée : purée de framboises\*\* ou de fruits de la passion\*\* au choix



• PANIERS DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

## À PARTAGER

- PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER**  
 (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) ..... 9€90 / 16€90  
 Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail
- PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE**  
 (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) ..... 9€90 / 16€90  
 Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ



• THÉ GLACÉ HIPPO • LA VIE EN ROSE • MOJITO ORIGINAL •

Nos cocktails sont faits à base de sirop Tous nos jus de citron vert sont des concentrés à base de Pulco Citron Vert. \* Jus et nectars de fruits à base de concentré. \*\* Préparation concentrée à base de purée de fruits. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) 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 pourrions vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

## À PARTAGER

**PLANCHE DES COPAINS** ..... 16€90  
Crèmeux de chèvre\*, terrine de campagne 🇫🇷, camembert, rosette de Lyon, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

### PANIER 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



• PLANCHE DES COPAINS • PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE •

## SALADES

**SALADE CAESAR** ..... 15€90  
Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

**SALADE STEAKHOUSE** ..... 17€90  
Œuf poché plein air, tomates, pois gourmands, fines tranches de bœuf marinées aux poivres, salade mélangée, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

**SALADE PLAISIR VEGGIE** ..... 16€90  
Tapenade de tomates cerises, légumes rôtis, feta AOP, artichauts, tomates, pois gourmands, mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, pesto, salade roquette



• SALADE STEAKHOUSE •



• TARTINE DE CHÈVRE • BURRATA ET TOMATES •

## ENTRÉES

**BURRATA & TOMATES** ..... 6€90  
Burrata des Pouilles, tomates, pesto, fleur de sel de Camargue

**TARTINE DE CHÈVRE** ..... 6€90  
Focaccia toastée, crèmeux de chèvre\*, chèvre-miel, graines torrifiées, salade mélangée

**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD** ..... 9€90  
Fleur de sel de Camargue, pain toasté

**PETITE SALADE VEGGIE** ..... 6€20  
Salade mélangée, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta AOP, pesto, vinaigrette balsamique

**ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE** ..... 6€90  
Œuf poché plein air, poivrons, tomates et oignons confits, pain toasté

**TERRINE DE CAMPAGNE** ..... 5€90  
Cornichons, salade roquette, pain toasté

## COUP DE SOLEIL

**COCOTTE DU SOLEIL** ..... 15€90  
Gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan AOP, pesto, sauce provençale, servi avec une salade mélangée

13€90

## PLAT DU JOUR

Valable tous les midis du lundi au vendredi<sup>(1)</sup>

<b>LUNDI</b>	<b>RAVIOLES RICOTTA CHÈVRE</b> Ravioles ricotta-épinards, crèmeux de chèvre*, pesto, graines torrifiées, salade mélangée <sup>(2)</sup>
<b>MARDI</b>	<b>PARMENTIER DE BŒUF**</b> Salade mélangée <sup>(2)</sup>
<b>MERCREDI</b>	<b>P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL</b> Steak haché façon bouchère 🇫🇷, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites <sup>(2)</sup>
<b>JEUDI</b>	<b>AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE</b> Sauce tomate, poivrons, tomates et oignons confits, frites <sup>(2)</sup>
<b>VENDREDI</b>	<b>SALADE DE SAUMON</b> Rillettes de saumon, pois gourmands, concombre, tomates, oignons rouges, salade romaine, crèmeux de citron vert à la ciboulette, pain grillé à l'huile d'olive <sup>(3)</sup>

🇫🇷 : Cuisson braise. 🌱 : végétarien. 🇫🇷 : 100 % Français. \*Sauce à base de fromage de chèvre. \*\*Sauce bolognaise. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Hors week-end et jours fériés. (2) Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses. 2<sup>e</sup> garniture à 2€50 / 2<sup>e</sup> sauce à 0€50. (3) Ce plat du jour est servi sans garniture ni sauce incluses.

## BURGERS

accompagnés de frites ou salade



VERSION XL +3€00  
Galette de pomme de terre

- BURGER L'ORIGINAL** ..... 15€90  
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, bacon grillé, sauce cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché
- BURGER CHICKEN** ..... 14€90  
Filet de poulet croustillant, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché  
**Supplément bacon grillé +2€00**
- STEAKHOUSE BURGER** ..... 17€90  
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, bacon grillé, crémeux de Saint-Nectaire\*\*, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir
- CHEESEBURGER** ..... 14€90  
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard\*, bun brioché  
**Supplément bacon grillé +2€00**
- BURGER CHÈVRE** ..... 16€90  
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre\*\*, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel, bun brioché  
**Supplément bacon grillé +2€00**

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



• BURGER CHÈVRE • STEAKHOUSE BURGER •

## 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



• BROCHETTE DE POULET • RIBS •

## HACHÉS GOURMANDS

- HACHÉ L'ORIGINAL** ..... 19€90  
Steak haché XL<sup>(1)</sup> façon bouchère ◀ ▶, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy
- HACHÉ CHÈVRE** ..... 19€90  
Steak haché XL<sup>(1)</sup> façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre\*\*, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel



• HACHÉ L'ORIGINAL •

## POISSONS

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- FISH & CHIPS** ≈ Pêche durable ≈ ..... 15€90  
Filet de merlu croustillant, sauce tartare
- 🔥 **FILET DE BAR** ..... 19€90  
Mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, légumes à la provençale, sauce chimichurri
- 🔥 **PAVÉ DE SAUMON** ..... 17€90  
Légumes et sauce à la provençale

🔥 : Cuisson braise. ◀ ▶ : 100 % Français. \*Moutarde jaune. \*\* Sauce à base de fromage de chèvre. \*\*\* Sauce à base de Saint-Nectaire. (1) Steak haché XL de 230 g.



# NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMIS  
LES PLUS FINS ET  
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES  
FRANÇAISES

HIPPOPOTAMUS SOUTIENT  
LES ÉLEVEURS ET  
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

## LES INCONTOURNABLES

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

**BAVETTE D'ALOYAU** ..... 16€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<sup>(1)</sup>** ..... 12€90 / 16€90

Steak haché façon bouchère œuf au plat plein air



• STEAK AU POIVRE •



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

## LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE  
LES TEMPLIERS - Peyrassol

**CARPACCIO DE BŒUF**

**PARMESAN** ..... 16€90

Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,  
salade mélangée, pesto

**BURRATA** ..... 18€90

Fines tranches de bœuf, burrata des Pouilles,  
tomates, salade mélangée, pesto

**TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS** ..... 17€90

Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

## BŒUF AUTREMENT

**FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE** ..... 23€90

Brochette de surprise de bœuf fondue fromagère  
au Saint-Nectaire\*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

## SAUCES<sup>(2)</sup>

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

**EXCLUSIF**



Créée en collaboration  
avec le chef Michel Sarran.  
Une sauce gourmande  
et addictive, goûtez-la,  
vous allez forcément  
y revenir !

## GARNITURES<sup>(2)</sup>

**Frites**

**POMME DE TERRE AU FOUR**

**RIZ CHORIZO**

**GRATIN DAUPHINOIS**

**ASSIETTE DE GARNITURE SEULE** ..... 5€00

**LÉGUMES À LA PROVENÇALE**

**HARICOTS VERTS\***

**SALADE MÉLANGÉE**

: Cuisson braise. : 100 % Français. : Produit biologique. \* Sauce à base de Saint-Nectaire. \*\* Légumes produits en France.  
(1) Steak haché XL 230 g. (2) Garnitures et sauces 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 !



• ENTRECÔTE ET SAUCE HIPPO •

## LES BELLES PIÈCES

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

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

- 🔥 ENTRECÔTE ENV. 250 G. ◀ ▶ ..... 22€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. ◀ ▶ ..... 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
- 🔥 CÔTE DE BŒUF ENV. 1 KG. (2 PERS.) ..... 65€90  
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande

## 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. ◀ ▶ : 100 % Français. AOP : Appellation d'Origine Protégée.



## DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <small>À VOLONTÉ</small> .....	6€20
<b>ÎLE FLOTTANTE</b> .....	6€90
Crème anglaise, sauce caramel beurre salé	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> .....	6€90
Vanille Bourbon	
<b>BRIOCHE PAIN PERDU</b> .....	8€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
<b>TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS</b> .....	7€90
Pâte feuilletée, crème d'abricots, abricots rôtis, miel, éclats de pistache, crème glacée vanille	
<b>PROFITEROLE XL</b> .....	8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée	
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b> .....	6€90
Crème glacée vanille	



• TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS • PAVLOVA •



• HIPPO BANANA • CITRONNADE •

## COUPES & DESSERTS GLACÉS

<b>HIPPO BANANA</b> .....	8€90
Banane rôtie, crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
<b>CITRONNADE</b> .....	5€90
Crème légère au citron, meringue, sorbet citron vert, menthe fraîche	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	6€90
Crème glacée vanille, sauce chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	
<b>COUPE CARA'HUËTE</b> .....	8€90
Crème glacée vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	
<b>LIÉGEAIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT</b> .....	6€90
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	

<b>PAVLOVA</b> .....	8€90
Meringue, fruits rouges, crème glacée vanille, crème fouettée, éclats de pistaches	
<b>SOUPE DE FRAISES</b> .....	6€20
Soupe de fraises, sorbet citron vert, brisures de sablé, menthe fraîche	
<b>TIRAMISU</b> .....	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	

## CAFÉS & GOURMANDISES

<b>CAFÉ / THÉ DOUCEUR</b> .....	7€20
Mousse au chocolat, crème brûlée, soupe de fraises	
<b>CAFÉ / THÉ GOURMAND</b> .....	8€90
Mousse au chocolat, soupe de fraises, tiramisu, mousse citron, crème brûlée	
<b>EXPRESSO / DÉCA</b> .....	2€20
<b>GRAND CRÈME</b> .....	3€50
<b>THÉS / INFUSIONS</b> .....	3€20



• CAFÉ GOURMAND •

## VOTRE GLACE SUR MESURE

CARTE D'OR  
DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ



Toutes les crèmes glacées et sorbets plein fruit sont fabriqués en France



Lait et crème fraîche de nos régions

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

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

TOPPING AU CHOIX..... 1€00

Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, éclats de pistaches, brisures de sablé

# NOS MENUS

21€90

## MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

**MENU COMPLET +5€00**

### ENTRÉE

Petite salade veggie  
Burrata & tomates  
Œuf poché à la provençale

### PLAT

Cheeseburger  
Disponible en version veggie  
Pièce du boucher marinée, sauce Hippo  
Demi-poulet rôti  
Fish & chips<sup>(3)</sup> ≈ Pêche durable ≈

### DESSERT

Ile flottante  
Soupe de fraises  
Mousse au chocolat  
Dame blanche

### BOISSON

ORANGINA 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, 33 cl, fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl, Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl, Vitell 50 cl, Perrier fines bulles 50 cl, S.PELLEGRINO 50 cl, 1004 pression 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl<sup>(4)</sup>

### 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



• MENU COUP DE CŒUR •

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

Pièce du boucher marinée  
Burger chicken  
Disponible en version veggie  
- Plat du jour -  
À choisir parmi les plats du jour du semainier 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

Cheeseburger kid<sup>(1)</sup>  
Nuggets de poulet x4  
Fish & Chips<sup>(2)</sup> x3 ≈ Pêche durable ≈  
Steak haché<sup>(1)</sup>

### DESSERT

Brochette bonbons  
Glace à l'eau Rocket  
Mousse au chocolat  
Compote de pommes sans sucres ajoutés<sup>(5)</sup>



### BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, 33 cl, fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl, Vitell 25 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl<sup>(4)</sup>, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl, Jus de pommes Vitell fraise & framboise 33 cl

**YAPA ÉCOLE!**  
**YA HIPPO**

TOUS LES MERCREDIS  
MENU ENFANT \*\*\*

4,90€

AU LIEU DE 9€00

🔥 : cuisson braise. 🌱 : végétarien. 🇫🇷 : Viande 100% Française. (1) Steak de 100 G. (2) Filet de cabillaud croustillant. (3) Filet de merlu croustillant. (4) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (5) 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. \*\*\* Valable tous les mercredis midis et soirs. Dans la limite de 2 menus enfant à 4,90€ pour l'achat d'1 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

12 CL  75 CL 

8€90 45€90

## WHISKY, RHUM & CIE

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

## DIGESTIFS

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

# LES VINS

## ROUGES

### LÉGERS ET FRUITÉS

15 CL  37,5 CL  50 CL  75 CL 

<b>BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues</b> .....	<b>5€90</b> .....	<b>25€90</b>
Fruits rouges et épices fines		
<b>BROUILLY AOP - Georges Dubœuf</b> .....	<b>6€20</b> .....	<b>15€50</b> .....
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche		
<b>BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebuis</b> .....		<b>35€90</b>
Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré		

### PUISSANTS ET ÉPICÉS

<b>LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séjour</b> .....	<b>6€90</b> .....	<b>21€90</b> .....	<b>27€90</b>
Élégant, charpenté, tanins puissants			
<b>CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte</b> .....	<b>7€20</b> .....	<b>17€90</b> .....	<b>33€90</b>
Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins			
<b>ARGENTINE MALBEC PUNTA DE FLECHAS - Edmond de Rothschild Wine Estate</b> .....			<b>38€90</b>
Rouge profond aux reflets violets, nez frais et fruité aux notes épicées, savoureux et généreux			

### RONDS ET GOURMANDS

<b>CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Dutheil</b> .....		<b>16€90</b> .....	<b>32€90</b>
Fruité intense, un vin tendre et moelleux			
<b>PIC-SAINT-LOUP AOP HÉRITAGE « AN 1189 » - Gérard Bertrand</b> .....	<b>6€90</b> .....		<b>32€90</b>
Robe rouge profond, nez de fruits rouges et d'épices, bouche gourmande avec des notes de garrigue et de fruits mûrs			
<b>HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES » - Des domaines Edmond de Rothschild</b> .....			<b>39€90</b>
Robe sombre et brillante, nez de fruits noirs, bouche complexe et veloutée			

### NOTRE VIN D'EXCEPTION

<b>CRIZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal</b> .....			<b>49€90</b>
Robe rubis intense et profonde, nez d'épices et de bois, bouche ample et structurée, aux tanins enrobés			

## BLANCS

### AMPLES ET FRAIS

<b>SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc</b> .....	<b>4€90</b> .....	<b>23€90</b>
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant		
<b>BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP - Millebuis</b> .....	<b>6€90</b> .....	<b>32€90</b>
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minérale		
<b>CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte</b> .....	<b>7€20</b> .....	<b>33€90</b>
Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot		


### SECS ET FRUITÉS

<b>IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » - Gérard Bertrand</b>  .....	<b>6€50</b> .....	<b>31€90</b>
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample		
<b>BORDEAUX AOP - Château Gantonnet</b> .....		<b>18€90</b> .....
Notes de fruits blancs et d'agrumes, vif et persistant		

## ROSÉS

<b>IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol</b>  .....	<b>4€90</b> .....	<b>23€90</b>
Notes de petits fruits rouges, vif et frais		
<b>IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand</b> .....	<b>5€20</b> .....	<b>25€90</b>
Rosé très pâle, idéal toute l'année		
<b>CÔTES DE PROVENCE - LES TEMPLIERS - Peyrassol</b>  .....	<b>6€90</b> .....	<b>32€90</b>
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond		



AOP : Appellation d'Origine Protégée.  Produit biologique. Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pourrions vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat. 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. (6) 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. Avril 2025 - SHF - SHF Zone 1 - Hippopotamus Gennevilliers

 **Cap Impression**  
IMPRIM'VERT®