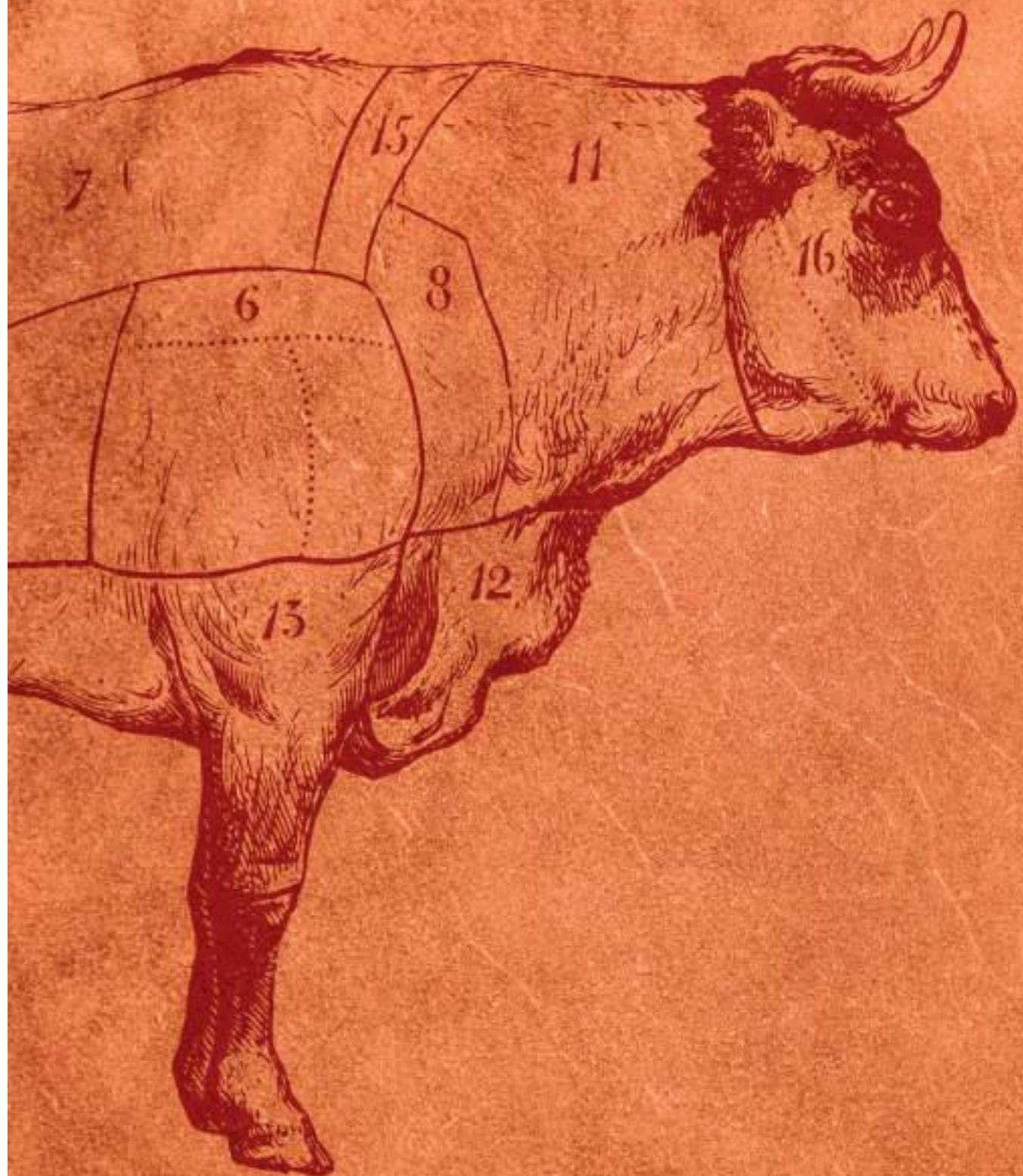


LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !

Suivez-nous   

ENGLISH  
MENU



**HIPPOPOTAMUS**  
1968

**Steakhouse À LA FRANÇAISE**



## BIÈRES

### À LA PRESSION ..... 25CL 50CL

1664 BLONDE (5,5°)	5€70	8€90
Lager française		
GRIMBERGEN	5€90	9€10
MONACO / PANACHÉ	5€70	8€90

### EN BOUTEILLE ..... 33CL

DESPERADOS	6€90
AFFLIGEM	6€50
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	5€10



## BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€60
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€60
Sprite (25 CL)	4€60
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	4€60
SCHWEPPES INDIAN TONIC / AGRUM (25 CL)	4€60
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€60
Orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€60
Pomme*	



## EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
évian	4€30	6€10
BADOT	4€50	6€30

## NOTRE SÉLECTION DE VINS



### ROUGES ..... 12,5CL 37,5CL 75CL

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP	7€00	35€00
-------------------------	------	-------

#### LE VIN DES HIPPOPOTES

Domaine des Nugues  
Fruits rouges et épices fines

BROUILLY AOP	8€00	22€00	40€00
--------------	------	-------	-------

#### Georges Duboeuf

Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche

### BLANCS ..... 12,5CL 75CL

SAUMUR AOP	7€50	37€50
------------	------	-------

#### LE VIN DES HIPPOPOTES

Chenin Blanc  
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant

IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM »	7€50	37€50
------------------------------------	------	-------

#### CHARDONNAY

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

### ROSÉS ..... 12,5CL 75CL

IGP MÉDITERRANÉE	7€00	35€00
------------------	------	-------

#### LE VIN DES HIPPOPOTES

Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais

## LES VINS

12,5CL 25CL 50CL

IGP PAYS D'OC	6€50	9€95	15€50
---------------	------	------	-------

#### CABERNET SAUVIGNON - ROUGE

IGP GARD ROSÉ	6€50	9€95	15€50
---------------	------	------	-------

IGP PAYS D'OC	6€50	9€95	15€50
---------------	------	------	-------

#### CHARDONNAY - BLANC

## APÉRITIFS

KIR (12CL)	7€00
------------	------

Mûre, cassis, pêche

## À PARTAGER

### PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER

(10 PIÈCES) / (20 PIÈCES)	11€50 / 18€95
---------------------------	---------------

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

### PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE

(8 PIÈCES) / (16 PIÈCES)	11€50 / 18€95
--------------------------	---------------

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

WINGS DE POULET (6 PIÈCES)	11€50
----------------------------	-------

Epices, sauce BBQ

## SALADES & CO



• PETITE FONDUE •

## ENTRÉES

**RAVIOLIS AU COMTÉ** ..... 9€90  
Raviolis du Dauphiné Label Rouge, crèmeux comté

**ŒUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS** ..... 9€50  
Œuf poché, champignon rôti, crèmeux de champignons et mouillettes

**ŒUFS MAYONNAISE** ..... 6€60  
Œufs durs, mayonnaise, ciboulette

**TARTINE DE CHÈVRE** ..... 8€95  
Focaccia toastée, crèmeux de chèvre, chèvre-miel, pesto vert, graines torréfiées, salade mélangée

**TERRINE DE CAMPAGNE** ..... 7€50  
Pain toasté, cornichons, salade mélangée

**PETITE FONDUE** ..... 8€95  
Fondue fromagère au saint-nectaire, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

**SALADE CAESAR** ..... 19€95  
Filets de poulet croustillants, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar, oignons rouges

**SALADE STEAKHOUSE** ..... 20€50  
Œuf poché, fines tranches de bœuf mariné au poivre, salade mélangée, oignons rouges, bouchée à l'émmental, sauce crèmeuse poivrée, oignons crispy

**TARTINE COMTÉ BRESAOLA** ..... 18€50  
Pain de campagne aux graines, béchamel aux 3 fromages et moutarde à l'ancienne, gratiné au comté, bresaola. Servie avec salade et frites

**GRATIN DE RAVIOLES** ..... 17€95  
Raviolis à la ricotta, champignons et épinards, crèmeux de comté gratiné



• TARTINE COMTÉ BRESAOLA •

## POISSONS

**FISH & CHIPS** ≈ *Peche durable* ≈ ..... 19€50  
Filet de merlu croustillant, sauce tartare

**PAVÉ DE SAUMON** ..... 18€95  
Sauce vin blanc

## BURGERS

VERSION XL\*  
Steak +4€50

**BURGER L'ORIGINAL** ..... 20€95  
Steak haché façon bouchère, bacon grillé, cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioche

**BURGER CHICKEN** ..... 19€95  
Filets de poulet croustillants, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioche  
Supplément bacon grillé +2€00

**STEAKHOUSE BURGER** ..... 22€50  
Steak haché façon bouchère, bacon grillé, crème de saint-nectaire\*\*, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir

**CHEESEBURGER** ..... 19€95  
Steak haché façon bouchère, cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard\*\*\*, bun brioche  
Supplément bacon grillé +2€00

**BURGER MONTAGNARD** ..... 22€50  
Steak haché façon bouchère, fromage à raclette fumé, galette de pomme de terre, bacon grillé, oignons confits, sauce mayonnaise à l'ail noir, oignons crispy, bun brioche  
Supplément bacon grillé +2€00



• BURGER MONTAGNARD •

## À TOUS NOS CLIENTS, VÉGÉTARIENS, FLEXITARIENS ET AMATEURS DE VIANDE :

Remplacez la viande de votre burger par notre délicieux haché végétal qui reproduit la saveur et la texture de la viande. (supplément +1€)

\* +4,50€ le double steak et +3,50€ la double galette végétale \*\* à base de fromage saint-nectaire \*\*\*moutarde jaune

# NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMI  
LES PLUS FINS ET  
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES  
FRANÇAISES

HIPPOPOTAMUS SOUTIENT  
LES ÉLEVEURS ET  
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

## LES INCONTOURNABLES

BAVETTE D'ALOYAU .....	21€50
Pièce de viande aux fibres longues véritablement goûteuse, nappée de sauce aux échalotes	
FAUX-FILET ◀▶	23€95
Légèrement persillé, révèle la finesse du grain et sa tendreté	
STEAK AU POIVRE ◀▶	22€95
Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres	
STEAK À CHEVAL ◀▶	16€50
Steak haché façon bouchère ◀▶, œuf sur le plat	
STEAK HIPPO ◀▶	19€95
Façon maître d'hôtel : ail, persil. Tout le fondant d'un classique revisité	
DOUBLE HACHÉ MONTAGNARD ◀▶	21€95
Double steak haché façon bouchère, fromage à raclette fumé, galette de pomme de terre, bacon grillé, sauce mayonnaise à l'ail noir, crèmeux de comté*, oignons crispy	
PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS .....	24€50
Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs	



• STEAK AU POIVRE •



• DEMI POULET RÔTI •

## POULET RIBS & CO

DEMI POULET RÔTI ◀▶	21€95
Pommes de terre sautées et son jus	
RIBS BBQ .....	22€95
Travers de porc marinés, sauce BBQ	
JAMBON GRILLÉ ◀▶	16€95
Frites & sauce au choix	
ANDOUILLETTE AAAAA ◀▶	18€95
BROCHETTE DE POULET XL ◀▶ ENV. 300G .....	20€50
Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix	

## LE CRU

SUGGESTION : IGP MÉDITERRANÉE  
LE VIN DES HIPPOPOTES - PEYRASSOL

### CARPACCIOS DE BŒUF ◀▶

PARMESAN .....	19€95
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP, salade mélangée, pesto	

### TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS ◀▶

CLASSIQUE .....	21€95
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru	



• CARPACCIO TARTARE •

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

### ENTRECÔTE

 SUGGESTION : BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP  
LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues

ENTRECÔTE ENV. 300 G.   ..... 31€50  
Persillée, fondante et tendre



• ENTRECÔTE •



• FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND •

### LA BELLE PIÈCE

 SUGGESTION : BROUILLY AOP  
Georges Duboeuf

FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND   ..... 28€95  
Une pièce noble à la tendreté garantie

### GRAND CRU D'AILLEURS

ONGLET IRLANDAIS ..... 26€95  
La plus goûteuse de toutes les pièces de boeuf qui vient d'Irlande



• ONGLET IRLANDAIS •

#### — GARNITURES —

- FRITES
- POMME DE TERRE AU FOUR  
- GRATIN DAUPHINOIS
- RIZ PILAF
- HARICOTS VERTS\*
- SALADE MÉLANGÉE

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE ..... 6€90

#### — SAUCES —

- BÉARNAISE
- POIVRE
- ROQUEFORT
- CHIMICHURRI : sauce argentine aux herbes
- SAINT-NECTAIRE

EXCLUSIF

La  
Sauce  
HIPPO

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



## — DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT	<small>À VOLONTÉ</small>	8€95
ÎLE FLOTTANTE		8€95
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé		
CRÈME BRÛLÉE		8€95
Vanille Bourbon		
BRIOCHÉ PAIN PERDU		9€95
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille		
PROFITEROLE XL		9€95
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée		
TIRAMISU		8€95
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao		



POMCAKE	9€50
Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce au caramel beurre salé	
MI-CUIT AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN)	8€95
Crème glacée vanille	



## — COUPES & DESSERTS GLACÉS —

HIPPO BANANA	9€95
Banane caramélisée, crème glacée vanille et chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
DAME BLANCHE	9€30
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée	
LIÉGOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT	9€30
Crème glacée et sauce au choix, crème fouettée	



## VOTRE GLACE SUR MESURE



### PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES

6€50 / 7€95

**Sorbet plein fruit** : framboise, fraise, citron vert  
**Crème glacée** : vanille Bourbon de Madagascar, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, noix de coco



### TOPPING AU CHOIX

1€00

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

# NOS MENUS

23€95

## MENU DÉJEUNER

### PLAT + DESSERT

Valable uniquement le midi, hors week-end et jour férié.

#### PLAT

Steak Hippo

Burger chicken

Disponible en version veggie +1,00€

#### DESSERT

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Coupe 2 boules



27€95

## MENU COUP DE CŒUR

### ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

### PLAT + DESSERT + BOISSON

#### ENTRÉE

Terrine de campagne

Œufs mayonnaise

Ravioles au comté

#### PLAT

Steak Hippo

Cheeseburger

Disponible en version veggie +1,00€

Andouillette AAAAAA

Fish & chips ≈ Pêche durable ≈

#### DESSERT

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Île flottante

Dame blanche

#### BOISSON

ORANGINA 25 cl, Coca-Cola® 33 cl, Cherry

fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,

Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Schweppes 25 cl,

évian 50 cl, Badoit verte 50 cl, Badoit rouge 33 cl,

Nectar de jus d'orange granini 25 cl<sup>(5)</sup>,

1664 pression 25 cl +1€

#### 1 VERRE au choix +1€ :

IGP Pays d'Oc - Cabernet Sauvignon (ROUGE) 12,5 cl  
ou IGP Pays - d'Oc Chardonnay (BLANC) 12,5 cl  
ou IGP du Gard - Grenache et Syrah (ROSÉ) 12,5 cl

Une garniture et une sauce incluses

dans vos menus

**2<sup>e</sup> GARNITURE : +2,90€**

**2<sup>e</sup> SAUCE : +0,50€**

10€95

## MENU ENFANT\*

jusqu'à 10 ans

### PLAT + DESSERT + BOISSON

#### PLAT

Cheeseburger<sup>(2)</sup>

Nuggets de poulet x4

Fish & Chips<sup>(3)</sup> x3 ≈ Pêche durable ≈

Steak haché<sup>(2)</sup>

#### DESSERT

Brochette bonbons

Glace à l'eau Rocket

Mousse au chocolat

Gourde Pom'Potes

sans sucres ajoutés<sup>(4)</sup>



20€95

## MENU EXPRESS

### PLAT + DESSERT

Hors week-end et jour férié.

#### PLAT

Steak haché œuf

Jambon grillé

#### DESSERT

Coupe 2 boules

Mousse au chocolat

Crème brûlée

(1) végétarien. (2) Viande 100% Française. (3) Filet de merlu croustillant. (4) Contient des sucres naturellement présents. (5) 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. Informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant ou sur hippocampus.fr/allergènes. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles. © Photographe : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 9124 Palaiseau Cedex. HIPPO EXPLOITATION - SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 566 043 R.C.S. Nanterre - Siège social : Levallois-Perret. AH 2025 - AREAS