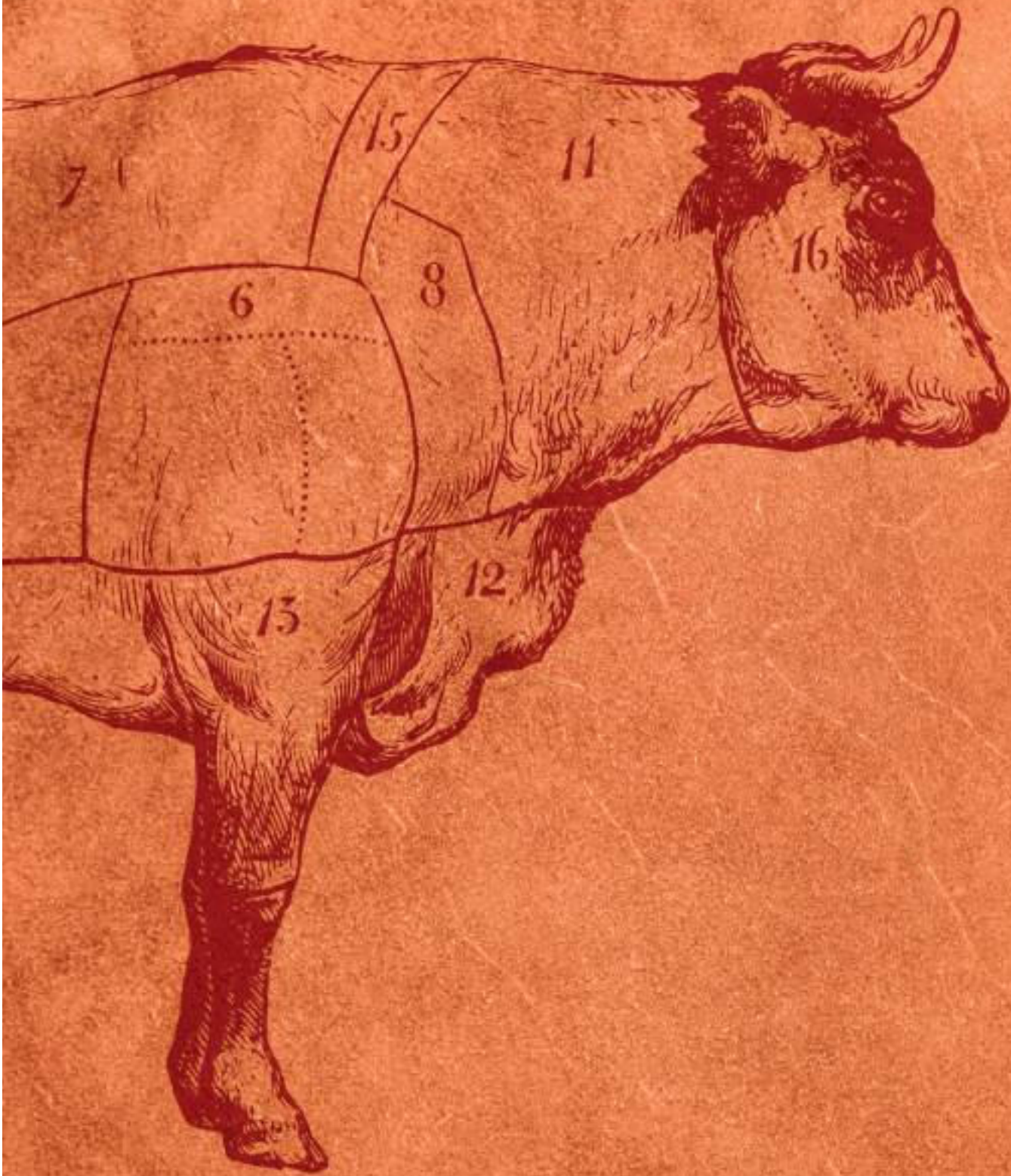


**LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !**

Suivez-nous



ENGLISH  
MENU



**HIPPOPOTAMUS**  
1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**



## BIÈRES

### A 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
SCHWEPES INDIAN TONIC / AGRUM (25 CL)	4€60
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL) Orange*	4€60
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL) Pomme*	4€60



## EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
evian	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 Nuges			
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	

\*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.



• PETITE FONDUE •

## ENTRÉES

- RAVIOLES AU COMTÉ** ..... 9€90  
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux comté
- ŒUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS** ..... 9€50  
Œuf poché, champignon rôti, crémeux de champignons et mouillettes
- ŒUFS MAYONNAISE** ..... 6€60  
Œufs durs, mayonnaise, ciboulette
- TARTINE DE CHÈVRE** ..... 8€95  
Focaccia toastée, crémeux 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

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

## SALADES & CO

- 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'emmental, sauce crémeuse 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  
Ravioles à la ricotta, champignons et épinards, crémeux de comté gratiné



• TARTINE COMTÉ BRESAOLA •

## POISSONS

- FISH & CHIPS** ≈ Pêche durable ≈ ..... 19€50  
Filet de merlu croustillant, sauce tartare
- PAVÉ DE SAUMON** ..... 18€95  
Sauce vin blanc



• 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 PARMIS  
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, crémeux 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

- CARPACCIO 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 •

\*sauce à base de comté 🌿 : végétarien. ◀ ▶ : 100 % Français. ■ Produit biologique. IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée



*La qualité au cœur*  
**DE NOS PRÉOCCUPATIONS**

## ENTRECÔTE

• ENTRECÔTE



# LA BELLE PIÈCE

• FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND •

# GRAND CRU D'AILLEURS

• ONGLET IRLANDAIS •



17/11/2025 18:44

— DESSERTS —

- MOUSSE AU CHOCOLAT

A VOLONTÉ

8€95
- ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé
- 8€95
- CRÈME BRÛLÉE

Vanille Bourbon
- 8€95
- BRIOCHE PAIN PERDU

Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner  
chocolat-noisettes, crème glacée vanille
- 9€95
- PROFITEROLE XL

Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat  
chaud, crème fouettée
- 9€95
- TIRAMISU

Crèmeux mascarpone au café,  
biscuits à la cuillère, cacao
- 8€95



• TIRAMISU •



• POMCAKE •

- 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



• HIPPO BANANA •

— 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

— CAFÉS —  
& GOURMANDISES

- CAFÉ / THÉ DOUCEUR

9€50
- CAFÉ / THÉ GOURMAND

11€95
- EXPRESSO / DÉCA

2€95
- THÉS / INFUSIONS

4€50



• 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

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



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>

#### BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl, fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl, evian 33 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar de jus d'orange ou de pomme granini 25 cl<sup>(5)</sup>

27€95

## MENU COUP DE CŒUR

### ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

### PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU COMPLET +5€00

#### ENTRÉE

Terrine de campagne

Œufs mayonnaise

Ravioles au comté

#### PLAT

Steak Hippo

Cheeseburger

Disponible en version veggie +1,00€

Andouillette AAAAA

Fish & chips<sup>(1)</sup> ≈ Pêche durable ≈

#### DESSERT

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Île flottante

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, Charbon 25 cl, evian 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 €

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

• végétarien. • Viande 100% Française. (1) Filet de merlu croustillant. (2) Steak de 100g. (3) Filet de cabillaud 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 hippopotamus.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 - 91124 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