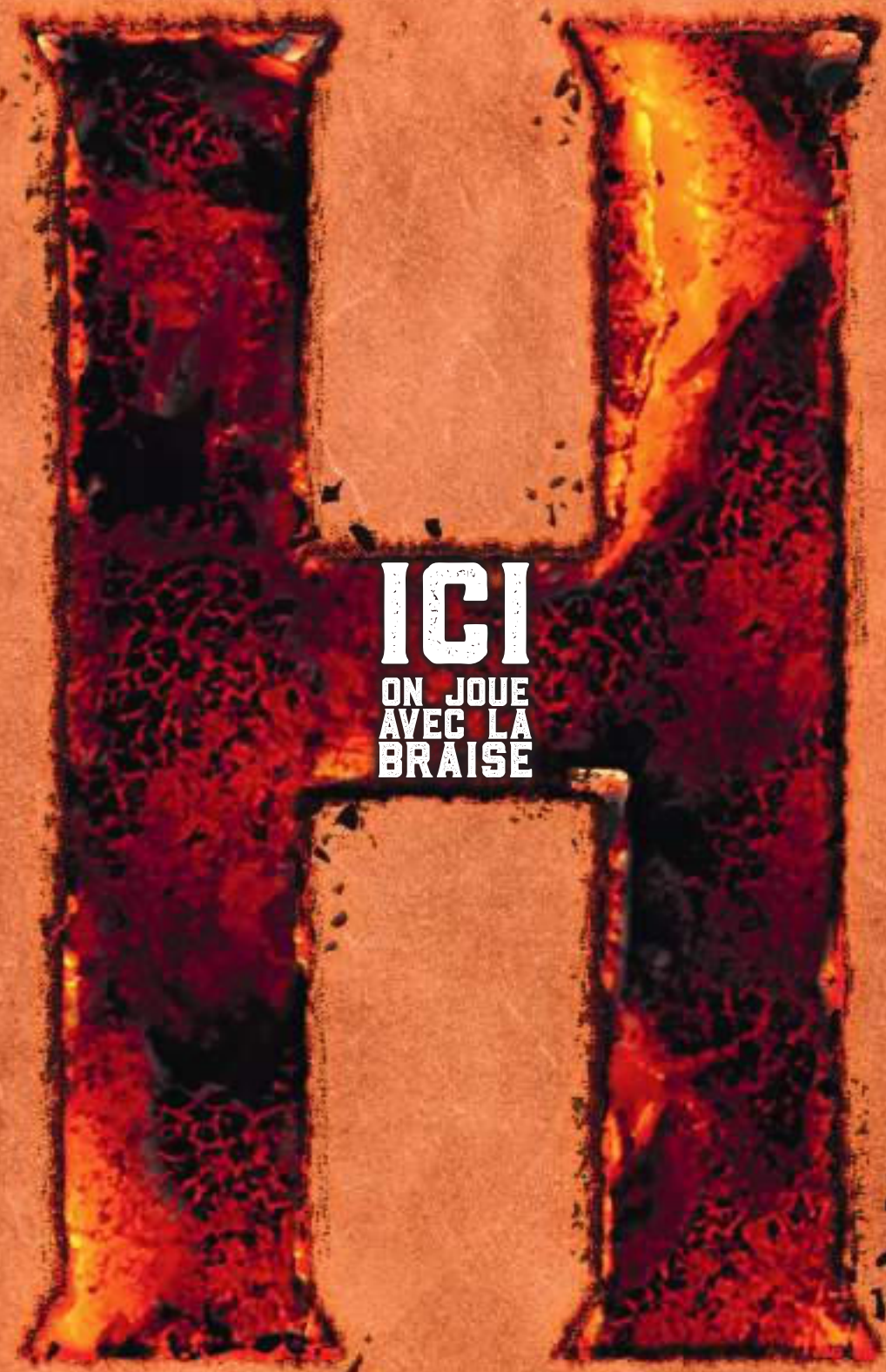


ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

**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

Uber
Eats

Suivez-nous   

HIPPOPOTAMUS
1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE



VOTRE NOUVEAU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ !

25 points de bienvenue offerts

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



TELECHARGEZ DANS App Store
TELECHARGEZ DANS Google Play

Retrouvez l'ensemble des Conditions Générales d'Utilisation et les restaurants participants au programme de fidélité La Bonne App sur www.hippopotamus.fr/programme-de-fidelite



BIÈRES

A LA PRESSION	25CL	33CL	50CL
PIETRA BIONDA 🍷 (5,5°)	4€50	5€60	7€10
Bière blonde premium			
PIETRA BLANCHE 🍷 (5,5°)	5€00	6€70	8€20
Fruits jaunes & agrumes			
PIETRA AMBRÉE 🍷 (5°)	5€00	6€70	8€20
Lager ambrée brassée à base de farine de châtaigne			
PICON BIÈRE	5€50	6€90	8€90
MONACO / PANACHÉ	4€50	5€60	7€10
EN BOUTEILLE	33CL		
PIETRA ROSSA 🍷 (6,5°)		6€50	
Bière aux notes de fruits rouges et de cerise			
PIETRA LIMONCELLA 🍷 (6,0°)		6€50	
Bière blanche artisanale aux citrons de Corse			
PIETRA SANS ALCOOL 🍷 (0,0°)		5€90	
Sans alcool			
PIETRA IPA 🍷 (6,0°)		6€90	
Aux arômes de fruits exotiques et une touche de noix de coco			

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33CL)	3€60
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	3€60
SPRITE 25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)	3€60
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	3€60
LIPTONIC (33 CL)	3€60
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)	3€60
PERRIER (33 CL)	3€60
OREZZA (33 CL)	3€60
LIMONADE (20 CL)	3€10
DIABOLO (20 CL)	3€30
Fraise, menthe, grenadine	
NECTAR DE FRUITS PAGO (20 CL)	3€30
Abricot*, ananas*, orange*	
JUS DE FRUITS PAGO (20 CL)	3€30
Pomme*, tomate*, A.C.E.*	



*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	15 CL
IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Terra Di i Nostri 🍷	4€80
Fruits noirs, notes de myrte, tanins ronds	
AOP AJACCIO - Domaine de Pietrella 🍷	5€20
Notes de groseille, orange confite, élégant et d'une belle finesse	
BROUILLY AOP Georges Dubœuf	6€20
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	
LUSSAC-ST-EMILION AOP	6€90
Château Haut-Séguir 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
IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Terra Di i Nostri 🍷	4€70
Frais et fruité, arôme de pomelo Corse et fruits blanc	
SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES	4€90
Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	
AOP AJACCIO - Domaine de Pietrella 🍷	5€20
Agrumes poires et pommes vertes	
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP	6€90
Millebuis Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral	

ROSÉS	15 CL
IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Terra Di i Nostri 🍷	4€70
Frais, notes de poivre et fruits rouges acidulés	
IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES	4€90
Peyrassol  Notes de petits fruits rouges, vif et frais	
AOP AJACCIO - Domaine de Pietrella 🍷	5€20
Fleurs et fruits rouges, structuré, frais et persistant	
CHAMPAGNE	12 CL
CHAMPAGNE GH MARTEL - Brut Prestige	9€90
MUSCAT PETILLANT CASANOVA 🍷	7€50

APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL)	4€90 / 8€90
Mûre, cassis, framboise, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)	4€90
AMÉRICANO (8 CL)	6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange fraîche	
RICARD (4 CL) / PASTIS 51 (4 CL)	3€20
CAP CORSE MATTEI - BLANC (6 CL) / ROUGE (6 CL) 🍷	5€20

EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
Vittel	4€20	5€20
perrier fines bulles	4€50	5€50
S.PELLEGRINO	4€90	5€90
zilia	4€20	5€20
OREZZA	5€00	6€00



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA ⁽¹⁾ BLANCHE MAISON (16CL)	7€90
FLORALE, ÉPICÉE ET RAFFRAÎCHISSANTE Vin Blanc Casanova, jus d'orange, sirop de vanille et vodka Eristoff	
SANGRIA ⁽¹⁾ ROUGE MAISON (16CL)	7€90
DOUX, FRUITÉ ET RAFFRAÎCHISSANT Vin rouge Casanova, jus d'orange, sirop de vanille et vodka Eristoff	
MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)	8€90
FRAIS ET MENTHOLÉ Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne Disponible en version fruitée : purée de framboises**, purée de fraise** 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 frais	
APEROL SPRITZ (14CL)	8€90
FLORAL, LÉGÈREMENT AMER ET RAFFRAÎCHISSANT Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange fraîche	
PIÑA COLADA (16CL)	8€90
EXOTIQUE, DOUX ET CRÈMEUX Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas*	
SEX ON THE BEACH (18CL)	8€90
FRUITÉ, RICHE & DOUX Vodka Eristoff, liqueur de pêche, nectar d'orange*, boisson au cranberry	

COCKTAILS COUP DE CŒUR

POMME D'AMOUR (18CL) 9€90

FLORAL, AGRUMES ET RAFFRAÎCHISSANT
Gin Bombay sapphire, sirop de sucre de canne, jus de citron vert et grenadine

LA VIE EN ROSE (18CL) 9€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

MANDA'RHUM (18CL) 9€90

NOTES DE NOISETTE ET D'AGRUMES
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de noisette, purée de mandarine et jus de pomme

CAPO SPRITZ (14CL) 🍷 9€50

Cap Corse Mattei rouge ou blanc, Martini Prosecco

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	
MANDARETTE (18CL)	7€20
NOTES DE NOISETTE ET D'AGRUMES Martini Floreale, purée de mandarine, sirop de noisette et jus de pomme	
RED BERRIES (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, jus de pomme, menthe fraîche Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix	



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	



 végétarien. Nos cocktails sont faits à base de sirop Monin. 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 CORSE  **23€90**
Fondue fromagère a la tome Corse*,
terriner de figatelli, Coppa Corse, Lonzu Corse,
Saucisson Corse, 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



• SALADE STEAKHOUSE •

SALADES

SALADE CAESAR **16€90**
Filets de poulet croustillants, parmesan AOP, tomates, œufs,
salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE **17€90**
Œuf poché plein air, fines tranches de bœuf
marinées au poivre, salade mélangée, bouchée
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,
gratinée au Comté, bresaola.
Servie avec une salade mélangée et des frites



• TOASTY CHEESY BRESAOLA •



• PETITE FONDUE •

ENTRÉES

RAVIOLES AU COMTÉ  **7€90**
Ravioles du Dauphiné Label Rouge,
crèmeux de comté***

TARTINE DE CHÈVRE  **7€20**
Focaccia toastée, crèmeux de chèvre⁽²⁾, chèvre-miel,
graines torréfiées, pesto vert, salade mélangée

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

PETITE FONDUE **7€90**
Fondue fromagère au saint-nectaire**,
chiffonnade de jambon sec, cornichons,
pain grillé à l'huile d'olive

ŒUF POCHÉ FORESTIER  **6€90**
Œuf poché plein air, champignons braisés,
crèmeux de champignons et mouillettes

TERRINE CORSE  **6€90**
Terrine de figatelli, cornichons, salade roquette,
pain toasté

Veggie

GRATIN DE RAVIOLES  **13€90**
Ravioles à la ricotta, champignons
et épinards, crèmeux 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 et jambon cru, servis avec une salade mélangée ⁽²⁾
MARDI	PARMENTIER DE BŒUF⁽⁵⁾ Salade mélangée ⁽²⁾
MERCREDI	AIGUILLETES DE POULET Sauce crèmeuse ⁽⁶⁾ et champignons, frites ⁽²⁾
JEUDI	P'TIT HACHÉ ST-NECTAIRE Steak haché façon bouchère, crèmeux de saint-nectaire*, oignons crispy, frites ⁽²⁾
VENDREDI	PARMENTIER DE CABILLAUD Salade mélangée ⁽²⁾

BURGERS

accompagnés de frites ou salade

.....  **VERSION XL**
+3*00 Galette de pommes de terre
+4*00 Steak haché⁽¹⁾

BURGER L'ORIGINAL **17€50**
Steak haché façon bouchère, bacon grillé,
sauce cheddar, oignons confits, salade romaine,
sauce cocktail, bun brioché

BURGER CHICKEN **16€50**
Filets de poulet croustillants, sauce cheddar, oignons rouges,
salade romaine, sauce cocktail, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00

STEAKHOUSE BURGER **18€50**
Steak haché façon bouchère, bacon grillé,
crèmeux au 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 MONTAGNARD **18€50**
Steak haché façon bouchère, fromage à raclette fumée,
galette de pommes de terre, bacon grillé, oignons confits,
sauce mayonnaise à l'ail noir, crispy oignons, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00

 Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal 

POULET RIBS & CO

 CUISSON À LA BRAISE 

 **DEMI POULET RÔTI** **19€90**
Pommes de terre sautées et son jus

 **CÔTE DE COCHON ENV. 350 G.** **17€90**
Pommes de terre sautées, sauce au choix

 **RIBS BBQ** **20€50**
Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites

 **ANDOUILLETTE AAAAA** **16€90**
Frites

 **MAGRET DE CANARD** **20€90**
Pommes de terre sautées



• CÔTE DE COCHON •



• BURGER MONTAGNARD •

HACHÉS GOURMANDS

HACHÉ L'ORIGINAL **19€90**
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère, œuf
au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits,
bacon grillé, oignons crispy

HACHÉ MONTAGNARD **19€90**
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère,
fromage à raclette fumée, galette de pommes de terre,
bacon grillé, sauce mayonnaise à l'ail noir,
crème de comté**, crispy oignons



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

 CUISSON À LA BRAISE 

FISH & CHIPS *≈ Poche durable ≈* **15€90**
Filet de merlu croustillant, sauce tartare

 **FILET DE BAR** **19€90**
Mélange de boulgour, riz noir, épeautre
et graines de courge, légumes à la provençale,
sauce chimichurri

 **PAVÉ DE SAUMON** **18€90**
Épinards à la crème

 : Cuisson braise.  : végétarien. *Sauce à base de tome Corse. **Sauce à base de saint-nectaire. ***Sauce à base de comté.
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^e garniture à 2,50 € / 2^e sauce à 0,50 €.
(3) Sauce à base de fromage de chèvre. (4) Comté AOP, Emmental, Beaufort AOP. (5) Sauce bolognaise. (6) Sauce crèmeuse à base de vin blanc.
Onion rings : beignets d'oignon. Crispy : croustillant. Wings : ailes de poulet.
Toasty cheesy bresaola : tartine aux fromages & bresaola.

 : Cuisson braise. (1) steak haché de 140g. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant. *Sauce à base de saint-nectaire.
**Sauce à base de comté. (1) steak haché XL de 210g.

NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMIS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



HIPPOPOTAMUS SOUTIENT
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

LES INCONTOURNABLES

SUGGESTION : IGP ILE DE BEAUTÉ (ORIGINE CALVI)
CLOS CULOMBU "TRIBBIERA" (ROUGE)

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 18€50
Pièce de viande aux fibres longues, véritablement
goûteuse, nappée de sauce aux échalotes

FAUX-FILET 18€50
Légèrement persillé, révèle la finesse
du grain et sa tendreté

STEAK AU POIVRE 19€50
Devenu un incontournable, une pièce de sélection
relevée par sa sauce généreuse aux poivres

**STEAK À CHEVAL
CLASSIQUE / VERSION XL ⁽¹⁾** 12€90/16€90
Steak haché façon bouchère, œuf au plat plein air

PIÈCE DU BOUCHER MARINÉE 16€50
Façon beurre maître d'hôtel : ail, herbes.
Tout le fondant d'un classique revisité



• STEAK AU POIVRE •



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

— BŒUF — AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE 23€90
Brochette de surprise de bœuf, fondue fromagère
au saint-nectaire*, pomme au four, salade mélangée

LE CRU

SUGGESTION : IGP ILE DE BEAUTÉ
DOMAINE TERRA DI I NOSTRI (ROSÉ)

CARPACCIO DE BŒUF & PARMESAN 17€50
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,
salade mélangée, pesto

**TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS
CLASSIQUE / VERSION XL** 17€90/26€90
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

— SAUCES ⁽²⁾ —

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

EXCLUSIF

LA
Sauce
HIPPO

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



GARNITURES ⁽²⁾

Frites

Pomme de terre au four

RIZ CHORIZO

GRATIN DAUPHINOIS

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 3€00

HARICOTS VERTS**

SALADE MÉLANGÉE

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 : AOP CORSE
DOMAINE DE LA PUNTA (ROUGE)

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. 25€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf,
qui vient d'Irlande

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 160 G. 25€90
Une pièce noble à la tendreté garantie

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENV. 400 G. 31€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

CÔTE DE BŒUF (2 PERS.) ENV. 1 KG. 69€90
Le péché mignon des gourmands
et amateurs de bonne viande

NOS VIANDES D'EXCEPTION

CUISSON À LA BRAISE

SUGGESTION : AOP CORSE (ORIGINE CALVI) -
CLOS CULOMBU "RIBBE ROSSE" (ROUGE)

T-BONE ENV. 450 G. 37€90
Pièce emblématique, un côté filet tendre,
et un côté faux filet légèrement persillé

FAUX-FILET AFFINÉ CHAROLAIS ENV. 300 G. 37€90
Une pièce d'exception, affinée de 45 à 60 jours
et légèrement persillée, pour un équilibre parfait
entre tendreté et saveur

BAVETTE WAGYU ENV. 250 G. 54€90
Une viande goûteuse et délicatement persillée



• T-BONE •

: Cuisson braise. IGP : Indication Géographique Protégée. * Sauce à base de saint-nectaire. ** Légumes produits en France.
(1) Steak haché XL 210g. (2) Garnitures et sauces en accompagnement d'un plat.

: Cuisson braise. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 	6€90
ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé	6€90
CRÈME BRÛLÉE Vanille Bourbon	6€90
BRIOCHE PAIN PERDU Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	8€50
PROFITEROLE XL Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat servie chaude, crème fouettée	7€90
MI-CUIT AU CHOCOLAT Crème glacée vanille	7€50



• COUPE CHOCO-NOISSETTES - HIPPO BANANA •

COUPES & DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées	9€90
COUPE CHOCO-NOISSETTES Glace nutty*, meringue, sauce au chocolat, noisettes torréfiées, crème fouettée	8€90
DAME BLANCHE Crème glacée vanille, sauce chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	6€90
COUPE CARA'HUÈTE Crème glacée vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée	8€90
LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	6€90

VOTRE GLACE SUR MESURE



Toutes les crèmes glacées et sorbets plein fruit sont fabriqués en France
Lait et crème fraîche de nos régions



• POMCAKE •

POMCAKE Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce au caramel beurre salé	8€90
 L'EXOTIQUE RÔTI Ananas et mangue rôtis, brisures de sablé, coco râpée, glace noix de coco	6€50
TIRAMISU Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	7€90

CAFÉS & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes	7€00
CAFÉ / THÉ GOURMAND Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, crumble aux pommes, mousse cara'huète	9€00
EXPRESSO / DÉCA	1€60
CAPUCCINO	3€60
IRISH COFFEE	6€90
CHOCOLAT CHAUD	3€00
GRAND CRÈME	3€20
THÉS / INFUSIONS	2€80



• CAFÉ GOURMAND •

PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES	5€20 / 6€20
Sorbet plein fruit : framboise, fraise, citron vert, passion 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, nutty*	
TOPPING AU CHOIX	0€60
Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de sablé	

 : Pour l'achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts), hors menus.  : cuisson braise. *Nutty : chocolat-noisettes.

NOS MENUS

21€90

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU COMPLET +5€00

ENTRÉE

Terrine de campagne Corse 
Ravioles au comté 
Œufs pochés forestier 

PLAT

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

DESSERT

île flottante
 L'exotique rôti
Mousse au chocolat
Dame blanche

BOISSON

ORANGINA 25 cl,  Coca-Cola,  Coca-Cola,  Coca-Cola, 33 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
 Liptonic 33 cl,  Oasis Tropical 25 cl,  Sprite 25 cl,  Orange 25 cl,
 zilia 50 cl,  Pietra 50 cl,  S. Pellegrino 50 cl,  Orezza 50 cl,
Nectar d'orange  PAGO 25 cl⁽²⁾,

1 CARAFE au choix :

IGP Île de Beauté - Domaine Casanova (ROUGE) 25 cl 
ou IGP Île de Beauté - Domaine Casanova (BLANC) 25 cl 
ou IGP Île de Beauté - Domaine Casanova (ROSÉ) 25 cl 



• MENU COUP DE CŒUR •

Une garniture et une sauce incluses dans vos menus
2° GARNITURE : +2,50 €
2° 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 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⁽³⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽⁴⁾ x3 ≈ Pêche durable ≈ 
Steak haché⁽⁵⁾

DESSERT

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



+1 SURPRISE

BOISSON

 Oasis Tropical 25 cl,  Coca-Cola,  Coca-Cola,  Coca-Cola, 33 cl,
 Liptonic /  fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,  zilia 33 cl,  ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange  PAGO 25 cl⁽²⁾,
 Sprite 25cl,  Orange 25 cl, Jus de pommes  PAGO 25 cl⁽²⁾,
 Orezza 33 cl, sirop à l'eau 33cl

YAPA ÉCOLE!
YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT***

4,90€
AU LIEU DE 8€90



 : cuisson braise.  : végétarien. 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. ***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 : 7€40 / 50 CL : 13€50

ROUGE - IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Casanova

BLANC - IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Casanova

ROSÉ - IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Casanova



	12 CL	75 CL
CHAMPAGNE GH MARTEL BRUT PRESTIGE	9€90	45€90

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON (4CL)	6€50
BALLANTINE'S WHISKIES (4CL)	8€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
WHISKY P&M SINGLE CORN (4CL)	9€00
Supplément soda ou jus	2€00

DIGESTIFS

LIMONCELLO (4CL)	6€20
MYRTE (4CL)	6€20
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
POIRES WILLIAMS (4CL)	6€90

LES VINS

ROUGES

	15 CL	37,5 CL	50CL	75 CL
LÉGERS ET FRUITÉS				
IGP ILE DE BEaute - Domaine Terra Di i Nostri	4€80			23€20
Fruits noirs, notes de myrte, tanins ronds				
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 - Millebuis				35€90
Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré				

PUISSANTS ET ÉPICÉS

AOP AJACCIO - Domaine de Pietrella	5€20			24€90
Notes de groseille, orange confite, élégant et d'une belle finesse.				
LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Ségu	6€90	21€90		27€90
Élégant, charpenté, tanins puissants				
IGP ILE DE BEAUTÉ (ORIGINE CALVI) - Clos Culombu "Tribbiera"				27€90
Tanins souples, fruits noirs et épices douces.				
AOP CORSE - DOMAINE DE LA PUNTA - Domaine de la Punta				32€00
Notes de fruits noirs acidulés, tanins fins.				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - Maison M. Chapoutier	7€20			33€90
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse				

RONDS ET GOURMANDS

NOTRE VIN D'EXCEPTION				
AOP CORSE (ORIGINE CALVI) - Clos Culombu "Ribbe rosse"				54€90
Fruits noirs, élégant, velouté et gourmand.				
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				

CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Dutheil	16€90			32€90
Fruité intense, un vin tendre et moelleux				
PIC-SAINT-LOUP AOP HERITAGE "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				

BLANCS

AMPLES ET FRAIS

IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Terra Di i Nostri	4€70			
Frais et fruité, arôme de pomelo Corse et fruits blanc				
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 - Millebuis	6€90			32€90
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral				

SECS ET FRUITÉS

AOP AJACCIO - Domaine de Pietrella	5€20			24€90
Agrumes, poires et pommes vertes.				
IGP ILE DE BEAUTÉ (ORIGINE CALVI) - Clos Culombu "Tribbiera"				28€00
Fruité et floral, frais et délicat.				
AOP CORSE - Domaine de la Punta				34€00
Aromatique, notes de fruits jaunes et fleurs blanches				

ROSÉS

IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Terra di i Nostri	4€70			23€00
Frais, notes de poivre et fruits rouges acidulés				
IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol	4€90			23€90
Notes de petits fruits rouges, vif et frais				
AOP AJACCIO - Domaine de Pietrella	5€20			24€90
Fleurs et fruits rouges, structuré, frais et persistant.				
AOP CORSE - Domaine de la Punta				32€00
Rosé élégant, fruité, gourmand et minéral.				



AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique 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. 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 - SHF - AJACCIO