

ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE



LA BONNE APP

**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.



1€ = 1 point



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

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€50
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€50
SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)	4€50
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	4€50
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)	4€50
PERRIER (33 CL)	4€70
LIMONADE (20 CL)	3€50
DIABOLO (20 CL)	3€90
Fraise, menthe, grenadine	
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€50
Abricot*, ananas*, orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€50
Pomme*, tomate*	



EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
Vittel	4€20	5€70
perrier finés bulles	4€50	6€10
S.PELLEGRINO	4€90	6€40

APÉRITIFS

KIR (12CL) / KIR ROYAL (12CL)	4€50 / 9€90
Mûre, cassis, framboise, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6CL)	4€90
AMÉRICANO (8CL)	6€90
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	
RICARD (2CL)	3€90

■ : 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 pourrions vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



ROUGES

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES	6€50
Domaine des Nuges Fruits rouges et épices fines	
BROUILLY AOP	7€00
Georges Duboeuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	
LUSSAC-ST-EMILION AOP	7€00
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

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES	5€50
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	6€10
Les Fumées Blanches Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante	

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES	5€50
Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais	
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC	5€90
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	



BIÈRES

À LA PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
1664 BLONDE (5,5°)	4€90	6€20	8€90
Lager française			
1664 BLANC (5°)	5€50	7€20	8€90
Pointes d'agrumes			
GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)	5€50	7€20	9€50
Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices			
PICON BIÈRE	5€50	7€20	9€50

EN BOUTEILLE

	33 CL
GRIMBERGEN	6€50
Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambrée (6,5°)	
1664 (0,0°)	5€90
Sans alcool	
IPA ST AUSTELL - PROPER JOB (5,5°)	7€90
Une amertume franche	



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA* ROUGE MAISON (18CL) **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 (14CL) **8€90**

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 (14CL) **10€90**

FRAIS, FLORAL ET DOUX

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Martini Prosecco, Perrier, citron jaune

APEROL SPRITZ (14CL)..... **8€90**

LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

PIÑA COLADA (16CL)..... **8€90**

EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco⁽²⁾, nectar d'ananas⁽³⁾

SEX ON THE BEACH (18CL)..... **8€90**

FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX

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



• MANDARETTE • POMME D'AMOUR • 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. (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 pouvons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.



COCKTAILS COUPS DE CŒUR

POMME D'AMOUR (16,5CL)..... **8€90**

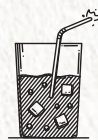
GOURMAND ET FRUITÉ

Gin Bombay Sapphire, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, jus de pomme⁽³⁾, sirop de grenadine

MANDA'RHUM (18CL) **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 (20CL)..... **6€90**

VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL

Sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert

RED BERRIES (16CL) **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 (18CL) **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 (14CL)..... **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 (18CL) **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

À PARTAGER

PLANCHE DES COPAINS 17€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

🔥 WINGS DE POULET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) 8€90 / 16€90

Épices, sauce BBQ



PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE • PLANCHE DES COPAINS



PETITE FONDUE

ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE ◀ ▶ 5€90

Cornichons, salade mélangée, pain toasté

RAVIOLES AU COMTÉ 7€90

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté⁽²⁾

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 10€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 torrifiées, 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

Comme une envie de ...

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 18€20

Œuf poché plein air, fines tranches de boeuf mariné au poivre, salade mélangée, oignons rouges, bouchées à l'emmental, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

Veggie

GRATIN DE RAVIOLES 13€90

Ravioles à la ricotta, champignons et épinards, crémeux de comté⁽²⁾ gratiné

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

Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi*

13€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

AIGUILLETES DE POULET

Sauce crémeuse au citron et champignons, frites**

JEUDI

P'TIT HACHÉ ST-NECTAIRE

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

VENDREDI

PARMENTIER DE COLIN

Salade mélangée**

🌿 : produit biologique, 🔥 : cuisson braise, 🌱 : 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. * 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



SIMPLE



XL
Galette de
pommes de terre

BURGER L'ORIGINAL 16€90 19€90

Steak haché façon bouchère ◀ ▶,
bacon grillé, sauce cheddar, oignons
confits, salade romaine, sauce cocktail,
bun brioché

BURGER CHICKEN 15€90 18€90

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

Supplément bacon grillé +2€00

STEAKHOUSE BURGER 17€90 20€90

Steak haché façon bouchère ◀ ▶,
bacon grillé, crémeux 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 brioché

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 brioché

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



• BURGER MONTAGNARD •

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** ◀ ▶ 18€50
Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun
et citron vert, frites et sauce au choix

🔥 **RIBS BBQ** 20€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites

🔥 **ANDOUILLETTE AAAAA** 15€90
Frites

🔥 **MAGRET DE CANARD** ◀ ▶ 19€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 21€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, œuf
au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits,
bacon grillé, oignons crispy

HACHÉ MONTAGNARD 21€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, fromage
à raclette fumée, galette de pommes de terre,
bacon grillé, sauce mayonnaise à l'ail noir,
crémeux de comté**, oignons crispy, oignons confits



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

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

🔥 **PAVÉ DE SAUMON** 18€90
Épinards à la crème, sauce crémeuse au citron

🔥 : cuisson braise, ◀ ▶ : viande 100% française. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant. * Sauce à base de saint-nectaire. ** Sauce à base de comté. (1) Steak haché XL de 210 g.



NOS VIANDES

**DES MORCEAUX PARMIS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.**



**DES ORIGINES
FRANÇAISES⁽¹⁾**

**HIPPOPOTAMUS SOUTIEN
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !**

LES INCONTOURNABLES

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

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 17€90

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

FAUX-FILET ◀ ▶ 19€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⁾ 12€90 / 16€90

Steak haché façon bouchère ◀ ▶, œuf au plat plein air

STEAK HIPPO ◀ ▶ 13€90

Façon maître d'hôtel : ail, persil.
Tout le fondant d'un classique revisité

PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS 21€90

Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs



• STEAK AU POIVRE •



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

— 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

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE AOP
LES TEMPLIERS - Peyrassol

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS ◀ ▶ 18€20

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 •

— SAUCES⁽³⁾ —

- 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⁽³⁾

- FRITES
- POMME DE TERRE AU FOUR
- 🔥 RIZ CHORIZO
- GRATIN DAUPHINOIS
- HARICOTS VERTS** ◀ ▶
- SALADE MÉLANGÉE

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 5€00

🔥 : cuisson braise. ◀ ▶ : viande 100% française. 🌱 : produit biologique. AOP : Appellation d'Origine Protégée. * Sauce à base de saint-nectaire. ** ◀ ▶ : Légumes produits en France.
(1) Hors bavette d'aloyau, steak au poivre, surprise de bœuf. (2) Steak haché XL de 210 g. (3) Sauces et garnitures 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 !



• ONGLET IRLANDAIS ET SAUCE HIPPO •

LES BELLES PIÈCES

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

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

- 🔥 **ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G.**..... 24€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande
- 🔥 **ENTRECÔTE ENV. 300 G.**..... 28€90
Persillée, fondante et tendre
- 🔥 **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.)**..... 71€50
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.** ◀ ▶ 37€90
Pièce emblématique, un côté filet tendre et un côté faux-filet légèrement persillé



• T-BONE •

🔥 : cuisson braise. ◀ ▶ : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

— DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT 	6€20
TIRAMISU	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
ÎLE FLOTTANTE	6€90
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé	
CRÈME BRÛLÉE	6€90
Vanille Bourbon	
BRIOCHE PAIN PERDU	9€10
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
MI-CUIT AU CHOCOLAT	7€20
Crème glacée vanille	
PROFITEROLE XL	9€10
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée	




• COUPE CHOCO-NOISETTES • HIPPO BANANA •

— 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	
LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT	7€20
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	



• POMCAKE •

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	7€20
Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	8€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, crumble aux pommes, mousse cara'huète	
EXPRESSO / DÉCA	2€50
GRAND CRÈME	3€50
THÉ / INFUSION	3€20



• CAFÉ GOURMAND •

VOTRE GLACE SUR MESURE

CARTÉ 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 : 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

NOS MENUS

22€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

Steak Hippo 🇫🇷, nappée de sauce Hippo
Cheeseburger
Disponible en version veggie 🌿
Fish & chips⁽¹⁾ ≈ Peche durable ≈
Demi-poulet rôti 🇫🇷
Côte de cochon 🇫🇷

DESSERT

Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
L'exotique rôti

BOISSON

Coca-Cola ^{Cherry} *Coca-Cola* *Coca-Cola* 33 cl, *ORANGINA* 25 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
Oasis Tropical 25 cl, **Sprite** 25 cl, 🍊 Orange 25 cl,
Nectar d'orange **granini** 25 cl⁽²⁾
Vittel 50 cl, **Perrier** 50 cl, **S.PELLEGRINO** 50 cl, **1664** pression 25 cl.

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

15€90

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Steak Hippo 🇫🇷
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

Steak haché⁽³⁾ 🇫🇷
Cheeseburger kid⁽³⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽⁴⁾ x3 ≈ Peche durable ≈

DESSERT

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



BOISSON

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

YAPA ÉCOLE!
YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT ***

4,90€
AU LIEU DE 8€90



• MENU COUP DE CŒUR •

Une garniture et une sauce incluses
dans vos menus

2^e GARNITURE : +2€50
2^e SAUCE : +0€50

🇫🇷 : cuisson braise. 🌿 : 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. *** 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



	12 CL 🍷	75 CL 🍷
CHAMPAGNE GH MARTEL BRUT PRESTIGE	9€90	49€90

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON'S (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)	7€20
COGNAC VSOP (4 CL)	7€20
ARMAGNAC (4 CL)	6€90
POIRE WILLIAMS (4 CL)	6€90

LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS
SUR NOS VINS !



ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

	15 CL	37,5 CL	50 CL	75 CL
BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues	6€50			26€50
Fruits rouges et épices fines				
BROUILLY AOP - Georges Dubœuf	7€00	16€50		31€50
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

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séjour	7€00		22€20	28€50
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	5€50			24€50
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant				
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - MILLEBUI	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	6€10			28€30
Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante				

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol	5€50			24€50
Notes de petits fruits rouges, vif et frais				
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand	5€90			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 pourrions 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. **Cap Impression** **IMPRIM'VERT**
HIPPO EXPLOITATION - SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 566 043 R.C.S. Nanterre - Siège social : Levallois-Perret. Octobre 2025 - SHF.



**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   