

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



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](http://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€50 |
| 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             |          |
|----------------------------|----------|
|                            | 50CL1L   |
| Vittel .....               | 4€205€20 |
| Perrier fines bulles ..... | 4€505€50 |
| S.PELLEGRINO .....         | 4€905€90 |

| APÉRITIFS                                   |             |
|---------------------------------------------|-------------|
| KIR (12CL) / KIR ROYAL (12CL) .....         | 4€50 / 7€90 |
| Mûre, cassis, framboise, pêche              |             |
| MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6CL) .....   | 4€90        |
| AMÉRICANO (8CL) .....                       | 6€50        |
| 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 .....                                                                                                                                                            | 15 CL |
| BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES .....                                                                                                                     | 5€90  |
| Domaine des Nugues<br>Fruits rouges et épices fines                                                                                                                     |       |
| BROUILLY AOP .....                                                                                                                                                      | 6€20  |
| Georges Duboeuf<br>Robe rubis, notes de pivoine et de cerise,<br>bouche fraîche                                                                                         |       |
| LUSSAC-ST-EMILION AOP .....                                                                                                                                             | 6€90  |
| Château Haut-Ségur<br>Élégant, charpenté, tanins puissants                                                                                                              |       |
| CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » .....                                                                                                                                 | 7€20  |
| Maison M. Chapoutier<br>Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse                                                                                          |       |
| BLANCS .....                                                                                                                                                            | 15 CL |
| SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES .....                                                                                                                                  | 4€90  |
| Chenin Blanc<br>Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant                                                                                                       |       |
| IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY .....                                                                                                                     | 6€50  |
| Gérard Bertrand <br>Or intense, nez de pêche et de coco,<br>bouche longue et ample |       |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE SAUVIGNON BLANC .....                                                                                                                             | 5€90  |
| Les Fumées Blanches<br>Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques,<br>bouche longue et élégante                                                              |       |
| ROSÉS .....                                                                                                                                                             | 15 CL |
| IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES .....                                                                                                                          | 4€90  |
| Peyrassol <br>Notes de petits fruits rouges, vif et frais                            |       |
| IGP PAYS D'OC GRIS BLANC .....                                                                                                                                          | 5€20  |
| Gérard Bertrand<br>Rosé très pâle, idéal toute l'année                                                                                                                  |       |
| CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS .....                                                                                                                             | 6€90  |
| Peyrassol <br>Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond                          |       |



BIÈRES

| À LA PRESSION                               | 25 CL | 33 CL | 50 CL |
|---------------------------------------------|-------|-------|-------|
| 1664 BLONDE (5,5°)                          | 4€90  | 5€90  | 8€20  |
| Lager française                             |       |       |       |
| 1664 BLANC (5°)                             | 5€50  | 6€90  | 8€90  |
| Pointes d'agrumes                           |       |       |       |
| GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)                    | 5€50  | 6€90  | 8€90  |
| Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices |       |       |       |
| PICON BIÈRE                                 | 5€50  | 6€90  | 8€90  |
| 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°)          |       |       | 6€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 <sup>(1)</sup> , sirop de vanille, Vodka Eristoff           |       |
| MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)                                                                                 | 8€50  |
| FRAIS ET MENTHOLÉ                                                                                                    |       |
| Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sirop de sucre de canne                                |       |
| Disponible en version fruitée : purée de framboise <sup>(2)</sup> ou de fruits de la passion <sup>(2)</sup> 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  |
| LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT                                                                           |       |
| Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange                                                                            |       |
| PIÑA COLADA (16CL)                                                                                                   | 8€50  |
| EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX                                                                                            |       |
| Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco <sup>(2)</sup> , nectar d'ananas <sup>(3)</sup>                                |       |
| SEX ON THE BEACH (18CL)                                                                                              | 8€50  |
| FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX                                                                                            |       |
| Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, jus d'orange <sup>(1)</sup> , 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 pourrions 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 <sup>(3)</sup> , 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 <sup>(2)</sup> , jus de pomme <sup>(3)</sup> |      |



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 <sup>(3)</sup> , 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 <sup>(2)</sup> , nectar d'ananas <sup>(3)</sup> , 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 <sup>(3)</sup> , menthe fraîche                                                                                              |      |
| Disponible en version fruitée : purée de framboise <sup>(2)</sup> ou de fruits de la passion <sup>(2)</sup> au choix                                            |      |
| MANDARETTE (18CL)                                                                                                                                               | 7€20 |
| NOTES DE NOISETTE ET D'AGRUMES                                                                                                                                  |      |
| Martini Floreale (sans alcool, alc. 0,5% vol), purée de mandarine Ponthier <sup>(2)</sup> , sirop de noisette, jus de pomme <sup>(3)</sup> , jus de citron vert |      |

## À PARTAGER

**PLANCHE DES COPAINS**..... 16€90  
Fondue fromagère au saint-nectaire<sup>(1)</sup>, 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



## ENTRÉES

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

**RAVIOLES AU COMTÉ**  ..... 7€90  
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté<sup>(2)</sup>

**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD** ..... 9€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<sup>(3)</sup>, 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<sup>(1)</sup>, 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** ..... 17€90  
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<sup>(2)</sup> gratiné

### Tartine

**TOASTY CHEESY BRESAOLA** ..... 13€90  
Pain de campagne aux graines, béchamel aux 3 fromages<sup>(4)</sup> et moutarde à l'ancienne, gratiné au comté, bresaola. Servie avec une salade mélangée et des frites



### Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi\*

13€90

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI    | <b>GRATIN MONTAGNARD</b><br>Pommes de terre, fromage à raclette fumée, chiffonnade de jambon sec, salade mélangée**                                                                                                                                                                                            |
| MARDI    | <b>PARMENTIER DE BŒUF<sup>(5)</sup></b><br>Salade mélangée**                                                                                                                                                                                                                                                   |
| MERCREDI | <b>AIGUILLETES DE POULET</b><br>Sauce crémeuse au citron et champignons, frites**                                                                                                                                                                                                                              |
| JEUDI    | <b>P'TIT HACHÉ ST-NECTAIRE</b><br>Steak haché façon bouchère   , crémeux de saint-nectaire <sup>(1)</sup> , oignons crispy, frites** |
| VENDREDI | <b>PARMENTIER DE COLIN</b><br>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<sup>e</sup> garniture à 2€50 et 2<sup>e</sup> 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 A 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

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<sup>(1)</sup> façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy

HACHÉ MONTAGNARD ..... 21€90

Steak haché XL<sup>(1)</sup> 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 A 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<sup>(1)</sup>

HIPPOPOTAMUS SOUTIENT  
LES ÉLEVEURS ET  
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

## LES INCONTOURNABLES

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

**BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE** ..... 16€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<sup>(2)</sup>** ..... 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** ..... 17€90  
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<sup>(3)</sup> —

- 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<sup>(3)</sup>

- 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. 29€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. 1KG. (2 PERS.) 72€90  
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande

NOS VIANDES  
D'EXCEPTION

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
- NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE ENV. 350 G. 36€90  
Pièce de viande avec un goût et une saveur incomparables



• T-BONE •

🔥 : cuisson braise. 🇫🇷 : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

— DESSERTS —

|                                                                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>  | 6€20 |
| <b>TIRAMISU</b>                                                                                             | 7€90 |
| Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao                                                   |      |
| <b>ÎLE FLOTTANTE</b>                                                                                        | 6€90 |
| Crème anglaise, sauce au 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>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b>                                                                                  | 6€90 |
| Crème glacée vanille                                                                                        |      |
| <b>PROFITEROLE XL</b>                                                                                       | 8€90 |
| Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée                                   |      |



• COUPE CHOCO-NOISETTES • HIPPO BANANA •

— COUPES & —  
DESSERTS GLACÉS

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



• POMCAKE •

|                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>POMCAKE</b>                                                                                           | 8€90 |
| Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce au caramel beurre salé              |      |
|  <b>L'EXOTIQUE RÔTI</b> | 6€90 |
| Ananas et mangue rôtis, brisures de sablé, coco râpée, glace noix de coco                                |      |

— CAFÉS —  
& GOURMANDISES

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

|                                                                                                                                                                             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|   |             |
| <b>PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES</b>                                                                                                                                 | 5€00 / 6€00 |
| <b>Sorbet plein fruit</b> : Citron vert, fraise, framboise, passion                                                                                                         |             |
| <b>Crème glacée</b> : Vanille à l'extract de vanille Bourbon de Madagascar, chocolat noir, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue                  |             |
| <b>Glace</b> : Noix de coco, Nutty*                                                                                                                                         |             |
| <b>TOPPING AU CHOIX</b>                                                                                                                                                     | 1€00        |
| 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

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
Fish & chips
Demi-poulet rôti
Côte de cochon

DESSERT

Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
L'exotique rôti

BOISSON

Coca-Cola, 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, 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
Cheeseburger kid
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips x3

DESSERT

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



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, 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, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl, Fraise & Framboise 33 cl

YAPA ÉCOLE!
YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT

4,90€

AU LIEU DE 9€90



MENU COUP DE CŒUR

Une garniture et une sauce incluses dans vos menus

2° GARNITURE : +2€50
2° SAUCE : +0€50

\*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<br>BRUT PRESTIGE | 8€90  | 45€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)                   | 6€90 |
| COGNAC VSOP (4 CL)                | 6€90 |
| ARMAGNAC (4 CL)                   | 6€90 |
| POIRE WILLIAMS (4 CL)             | 6€90 |

LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS  
SUR NOS VINS !



ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

|                                                                    |      |       |
|--------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 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 |
| 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                                                     | 6€90 | 21€90 |
| 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       | 4€90 | 23€90 |
| 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                      | 5€90 | 27€90 |
| Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante |      |       |

ROSÉS

|                                                    |      |       |
|----------------------------------------------------|------|-------|
| IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol | 4€90 | 23€90 |
| Notes de petits fruits rouges, vif et frais        |      |       |
| IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand         | 5€20 | 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](http://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](http://www.hippopotamus.fr). Prix nets, service compris. Photos non contractuelles. © Photographie : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaïses - 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.





**LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !  
À EMPORTER OU EN LIVRAISON<sup>(1)</sup>**

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

Uber  
Eats

&



**Suivez-nous**

