

ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE



BIÈRES

À LA PRESSION

	25CL	33CL	50CL
PIETRA BIONDA (5,5°) Bière blonde premium	4€50	5€60	7€10
PIETRA BLANCHE (5,5°) Fruits jaunes & agrumes	4€50	5€60	7€10
PIETRA (5°) Lager ambrée brassée à base de farine de châtaigne	5€00	6€70	8€20
PICON BIÈRE	5€50	6€90	8€90
MONACO / PANACHÉ	4€50	5€60	7€10

EN BOUTEILLE

	33CL
PIETRA ROSSA (6,5°) Bière aux notes de fruits rouges et de cerise	6€50
PIETRA LIMONCELLA (6,0°) Bière blanche artisanale aux citrons de Corse	6€50
PIETRA SANS ALCOOL (0,0°) Sans alcool	6€00
PIETRA SUMMER IPA (4,5°) Aux arômes de fruits exotiques et une touche de noix de coco	6€90

BOISSONS
FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	3€50
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	3€50
SPRITE 25 CL / FANTA ORANGE (25 CL)	3€50
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	3€50
LIPTONIC (33 CL)	3€50
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)	3€50
PERRIER (33 CL)	3€50
OREZZA (33 CL)	3€50
LIMONADE (20 CL)	3€00
DIABOLO (20 CL) Fraise, menthe, grenadine	3€10
NECTAR DE FRUITS PAGO (20 CL) Abricot*, ananas*, orange*	3€20
JUS DE FRUITS PAGO (20 CL) Pomme*, tomate*, A.C.E.*	3€20



NOTRE SÉLECTION DE
VINS AU VERRE



ROUGES

IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Terra Di i Nostri	4€70
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	
BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES	5€90
Domaine des Nugues	
Fruits rouges et épices fines	
BROUILLY AOP	6€20
Georges Dubœuf	
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	
LUSSAC-ST-EMILION AOP	6€90
Château Haut-Ségur	
Élégant, charpenté, tanins puissants	
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »	7€20
Maison Brotte	
Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins	

BLANCS

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	
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »	7€20
Maison Brotte	
Couleur jaune paille, nez frais et florale, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot	

ROSÉS

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	

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE GH MARTEL BRUT PRESTIGE	8€90
PETILLANT AOP CORSE - Domaine Casanova	7€40

APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL)	4€50 / 7€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€90
CAP CORSE MATTEI - BLANC (6 CL) / ROUGE (6 CL)	5€20

EAUX
MINÉRALES

	33CL	50CL	1L
Vittel	4€20	5€20	
perrier fines bulles	4€50	5€50	
S.PELLEGRINO	4€90	5€90	
zilia	3€00	4€00	5€00
OREZZA		5€00	6€00

*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 pouvons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA⁽¹⁾ BLANCHE MAISON (16CL)6€90

FLORALE, ÉPICÉE ET RAFFRAÎCHISSANTE

Vin Blanc, liqueur de vanille, sirop de fleur de sureau, orange, citron

SANGRIA⁽¹⁾ ROUGE MAISON (16CL)6€90

DOUX, FRUITÉ ET RAFFRAÎCHISSANT

Vin rouge, liqueur de mandarine, sirop de fleur de sureau, orange, citron

MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)8€50

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€50

FLORAL, LÉGÈREMENT AMER ET RAFFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange fraîche

PIÑA COLADA (16CL)8€50

EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas*

SEX ON THE BEACH (18CL).....8€50

FRUITÉ, RICHE & DOUX

Vodka Eristoff, liqueur de pêche, nectar d'orange*, boisson au cranberry

COCKTAILS COUP DE CŒUR

RED FIZZ (12CL)8€90

FLORAL ET SEC, LÉGER ET FRUITÉ

Thé noir infusé aux fruits rouges, fruits rouges, Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Tonic

LA VIE EN ROSE (18CL)8€90

FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO

Rhum Bacardi Carta Oro, fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert et sirop de framboise

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

FRAMBOISE DES ÎLES (20CL)7€20

FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO

Fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert, jus de pomme et sirop de framboise

RED DETOX (16CL)7€20

FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL

Martini Vibrante, sirop de framboise, 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, menthe fraîche

Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix



• PANIERS DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

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



• THÉ GLACÉ HIPPO • LA VIE EN ROSE • MOJITO ORIGINAL •

^{*} 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
Coppa Corse, Lonzu, saucisson, Tome Corse, terrine Figatellu, 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



• PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE •



• TARTINE DE CHÈVRE - BURRATA ET TOMATES •

ENTRÉES

BURRATA & TOMATES 6€90
Burrata des Pouilles, tomates, pesto, roquette, fleur de sel de Camargue

TARTINE DE CHÈVRE 7€20
Focaccia toastée, crémeux de chèvre*, chèvre-miel, graines torréfiées, salade mélangée, tomates cerises

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

PETITE SALADE VEGGIE 7€20
Salade mélangée, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta AOP, pesto, vinaigrette balsamique

ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE 6€90
Œuf poché plein air, poivrons, tomates et oignons confits, pain toasté

TERRINE CORSE 6€90
Terrine de Figatellu, pain toasté

SALADES

SALADE CAESAR 16€40
Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, tomates, œufs, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE 17€90
Œuf poché plein air, tomates, pois gourmands, fines tranches de bœuf marinées aux poivres, salade mélangée, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE PLAISIR VEGGIE 17€20
Tapenade de tomates cerises, légumes rôtis, feta AOP, artichauts, tomates, pois gourmands, mélange de boulgour, riz noir, épeautre et graines de courge, pesto, salade roquette



• SALADE STEAKHOUSE •

COUP DE SOLEIL

COCOTTE DU SOLEIL 16€50
Gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan AOP, pesto, sauce provençale, servi avec une salade mélangée

14€50

PLAT DU JOUR

Valable uniquement le midi⁽¹⁾

LUNDI	RAVIOLES RICOTTA CHÈVRE Ravioles ricotta-épinards, crémeux de chèvre*, pesto, graines torréfiées, salade mélangée ⁽²⁾
MARDI	PARMENTIER DE BŒUF Salade mélangée ⁽²⁾
MERCREDI	P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL Steak haché façon bouchère, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites ⁽²⁾
JEUDI	AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE Sauce tomate, poivrons, tomates et oignons confits, frites ⁽²⁾
VENDREDI	SALADE DE SAUMON Rillettes de saumon, pois gourmands, concombre, tomates, oignons rouges, salade romaine, sauce crémeuse au citron vert, pain grillé à l'huile d'olive ⁽³⁾

🔥 : Cuisson braise. 🌿 : végétarien. 🇫🇷 : 100 % Français. * Sauce à base de fromage de chèvre. 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) Ce plat du jour est servi sans garniture ni sauce incluses.

BURGERS

accompagnés de frites ou salade



VERSION XL +3€00
Galette de pommes de terre
ou steak haché

- BURGER L'ORIGINAL16€90
Steak haché façon bouchère, bacon grillé, sauce cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché
- BURGER CHICKEN14€90
Filet de poulet croustillant, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce BBQ, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00
- STEAKHOUSE BURGER17€90
Steak haché façon bouchère, bacon grillé, Crèmeux au Saint-Nectaire, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir
- CHEESEBURGER15€50
Steak haché façon bouchère, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard*, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00
- BURGER CHÈVRE16€90
Steak haché façon bouchère, crèmeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel
Supplément bacon grillé +2€00

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



BURGER CHÈVRE - STEAKHOUSE BURGER

POULET RIBS & CO

CUISSON À LA BRAISE

- DEMI POULET RÔTI19€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 BBQ19€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites
- ANDOUILLETTE AAAAA16€90
Frites
- MAGRET DE CANARD20€90
Pommes de terre sautées



BROCHETTE DE POULET - RIBS

HACHÉS GOURMANDS

- HACHÉ L'ORIGINAL19€90
Steak haché XL façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy
- HACHÉ CHÈVRE19€90
Steak haché XL façon bouchère, crèmeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel



HACHÉ L'ORIGINAL

POISSONS

CUISSON À LA BRAISE

- FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈15€40
Filet de merlu croustillant, sauce tartare
- FILET DE BAR19€90
Mélange de boulgour, riz noir, épeautre et graines de courge, légumes à la provençale, sauce chimichurri
- PAVÉ DE SAUMON17€40
Légumes et sauce à la provençale

: Cuisson braise, : 100 % Français. * Moutarde jaune. ** Sauce à base de fromage de chèvre. (1) Steak haché XL de 230 g.

1968

H

1968

NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMILS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES
FRANÇAISES

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 ENV. 160 G. 17€90
Pièce de viande aux fibres longues véritablement
goûteuse, nappée de sauce aux échalotes

FAUX-FILET ENV. 200 G. 19€50
Légèrement persillé, révèle la finesse
du grain et sa tendreté

STEAK AU POIVRE ENV. 180 G. 18€90
Devenu un incontournable, une pièce de sélection
relevée par sa sauce généreuse aux poivres

STEAK À CHEVAL
CLASSIQUE ENV. 140 G. / **VERSION XL** ENV. 230 G. ⁽¹⁾ ... 11€90 / 16€90
Steak haché façon bouchère œuf au plat plein air



• STEAK AU POIVRE •



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

LE CRU

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

CARPACCIO DE BŒUF ENV. 140 G.

PARMESAN 17€50
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,
salade mélangée, pesto

BURRATA 19€50
Fines tranches de bœuf, burrata des Pouilles,
tomates, salade mélangée, pesto

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS

CLASSIQUE ENV. 180 G. / **VERSION XL** ENV. 360 G. ⁽¹⁾ 17€40 / 26€90
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

BŒUF AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE ENV. 180 G. ... 24€90
Brochette de surprise de bœuf , fondue fromagère
au Saint-nectaire*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

SAUCES ⁽²⁾

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

EXCLUSIF



Créée en collaboration
avec le chef Michel Sarran.
Une sauce gourmande
et addictive, goûtez-la,
vous allez forcément
y revenir !

GARNITURES ⁽²⁾

- FRITES**

POMME DE TERRE AU FOUR

RIZ CHORIZO

GRATIN DAUPHINOIS
- LÉGUMES À LA PROVENÇALE**

HARICOTS VERTS

SALADE MÉLANGÉE
- ASSIETTE DE GARNITURE SEULE** 5€00

: Cuisson braise. : 100 % Français. Produit biologique. * Sauce à base de Saint-Nectaire. ** Légumes produits en France.
(1) Steak haché XL 230 g. (2) Garnitures et sauces en accompagnement d'un plat.

1968

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 ENV. 200 G. 25€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf
- 🔥 FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 160 G. 🍷 🍷 26€90
Une pièce noble à la tendreté garantie
- 🔥 CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENV. 400 G. 🍷 🍷 29€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os
- 🔥 CÔTE DE BOEUF (2 PERS.) ENV. 1 KG. 🍷 🍷 68€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

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



• T-BONE •

🔥 : Cuisson braise. 🍷 🍷 : 100 % Français.

— DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT 	6€20
ÎLE FLOTTANTE.....	6€90
Crème anglaise, sauce caramel beurre salé	
CRÈME BRÛLÉE.....	6€10
Vanille Bourbon	
BRIOCHE PAIN PERDU.....	7€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS.....	7€90
Pâte feuilletée, crème d'abricots, abricots rôtis, miel, éclats de pistache, crème glacée vanille	
PROFITEROLE XL.....	7€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée	
MI-CUIT AU CHOCOLAT.....	7€50
Crème glacée vanille	



• HIPPO BANANA • CITRONNADE •

— COUPES & —
DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA.....	8€20
Banane rôtie, crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
CITRONNADE.....	6€20
Crème légère au citron, meringue, sorbet citron vert, menthe fraîche	
DAME BLANCHE.....	6€50
Crème glacée vanille, sauce chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	
COUPE CARA'HUÈTE.....	8€20
Crème glacée à la vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	
LIÉGEAIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT.....	6€90
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	



• TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS • PAVLOVA •

PAVLOVA.....	8€20
Meringue, fruits rouges, crème glacée vanille, crème fouettée, éclats de pistaches	
SOUPE DE FRAISES.....	6€20
Soupe de fraises, sorbet citron vert, brisures de sablé, menthe fraîche	
TIRAMISU.....	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	

— CAFÉS —
& GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR.....	7€00
Mousse au chocolat, crème brûlée, soupe de fraises	
CAFÉ / THÉ GOURMAND.....	9€00
Mousse au chocolat, soupe de fraises, tiramisu, mousse citron, crème brûlée	
EXPRESSO / DÉCA.....	1€60
CAPUCCINO.....	3€60
IRISH COFFEE.....	6€90
CHOCOLAT CHAUD.....	3€00
GRAND CRÈME.....	3€10
THÉS / INFUSIONS.....	2€70



• CAFÉ GOURMAND •

VOTRE GLACE
SUR MESURE


CARTE D'OR
DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ



Toutes les crèmes glacées
et sorbets plein fruit sont
fabriqués en France⁽¹⁾



Lait et crème fraîche
de nos régions

PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES.....	  4€80 / 5€80
---	---

Sorbet plein fruit : framboise, fraise, citron vert, passion
Crème glacée : vanille à l'extract de vanille de Bourbon de
Madagascar, café arabica de Colombie,
caramel à la fleur de sel de Camargue, chocolat noir
Glace : noix de coco

TOPPING AU CHOIX.....	0€50
-----------------------	------

Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé,
éclats de pistaches, brisures de sablé, pâte de cacahuètes

NOS MENUS

21€90

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU
COMPLET
+5€00

ENTRÉE

Petite salade veggie
Burrata & tomates
Œufs poché à la provençale

PLAT

Cheeseburger
Disponible en version veggie
Pièce du boucher marinée, sauce Hippo
Demi-poulet rôti
Fish & chips⁽³⁾ ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Île flottante
Soupe de fraises
Mousse au chocolat
Dame blanche

BOISSON

ORANGINA 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl, fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl, Lipton Liptonic 33 cl, Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, zilia 50 cl, Perrier fines bulles 50 cl, S.PELLEGRINO 50 cl, OREZZA 50 cl, Pietra bionda ou blanche pression 25 cl, Nectar d'orange PAGO 25 cl⁽⁴⁾,

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^e GARNITURE : +2,50 €

2^e SAUCE : +0,50 €

15€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⁽¹⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽²⁾ x3 ≈ Pêche durable ≈
Steak haché⁽¹⁾

DESSERT

Brochette bonbons
Glace à l'eau Rocket
Mousse au chocolat
Compote de pommes
sans sucres ajoutés⁽⁵⁾



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl, Lipton Liptonic / fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl, zilia 33 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange PAGO 25 cl⁽⁴⁾, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Jus de pommes PAGO 25 cl⁽⁴⁾, OREZZA 33 cl, sirop à l'eau 33 cl

YAPA ÉCOLE!
YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT***

4,90€
AU LIEU DE 8€90

🔥 : cuisson braise. 🌿 : végétarien. 🇫🇷 : Viande 100 % Française. (1) Steak de 100 G. (2) Filet de cabillaud croustillant. (3) Filet de merlu croustillant. (4) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (5) 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

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON (4 CL)	6€00
BALLANTINE'S WHISKIES (4 CL)	8€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
WHISKY P&M SINGLE CORN (4 CL)	10€50
Supplément soda ou jus	2€50



	12 CL	75 CL
CHAMPAGNE GH MARTEL BRUT PRESTIGE	8€90	45€90
PETILLANT AOP CORSE DOMAINE CASANOVA	7€40	29€00

DIGESTIFS

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

LES VINS

ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

	15 CL	37,5 CL	50CL	75 CL
IGP ILE DE BEAUTE - Domaine Terra Di i Nostri	4€70			23€00
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-Séjour	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 « ESPRIT » - Maison Brotte	7€20	17€90		33€90
Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins				

RONDS ET GOURMANDS

NOTRE VIN D'EXCEPTION				
AOP CORSE (ORIGINE CALVI) - Clos Culombu "Ribbe rosse"				55€00
Fruits noirs, élégant, velouté et gourmand.				

BLANCS

AMPLES ET FRAIS

IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Terra Di i Nostri	4€70			23€00
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				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte	7€20			33€90
Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot				

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. „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. Avril 2025 - SHF - AJACCIO IMPRIM'VERT



**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   