

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

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33CL)

ORANGINA (25CL) / OASIS TROPICAL (25CL)

SPRITE (25CL) / FANTA ORANGE (25CL)

FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE /
THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25CL)

SCHWEPPES INDIAN TONIC (25CL)

PERRIER (33CL)

LIMONADE (20CL)

DIABOLO (20CL)
Fraise, menthe, grenadine

NECTAR DE FRUITS GRANINI (25CL)
Abricot*, ananas*, orange*

JUS DE FRUITS GRANINI (25CL)
Pomme*, tomate*



EAUX MINÉRALES

50CL

1L



APÉRITIFS

KIR (12CL) / KIR ROYAL (12CL)
Mûre, cassis, framboise, pêche

MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6CL)

AMÉRICANO (8CL)
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange

RICARD (2CL)

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



ROUGES

15CL

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES
Domaine des Nugues
Fruits rouges et épices fines

BROUILLY AOP
Georges Duboeuf
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise,
bouche fraîche

LUSSAC-ST-EMILION AOP
Château Haut-Ségur
Élégant, charpenté, tanins puissants

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE »
Maison M. Chapoutier
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse

BLANCS

15CL

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES
Chenin Blanc
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant

IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY
Gérard Bertrand
Or intense, nez de pêche et de coco,
bouche longue et ample

IGP CÔTES DE GASCogne SAUVIGNON BLANC
Les Fumées Blanches
Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques,
bouche longue et élégante

ROSÉS

15CL

IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES
Peyrassol
Notes de petits fruits rouges, vif et frais

IGP PAYS D'OC GRIS BLANC
Gérard Bertrand
Rosé très pâle, idéal toute l'année

CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS
Peyrassol
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond



■ : 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.

BIÈRES

A LA PRESSION 25CL 33CL 50CL

1664 BLONDE (5,5°)
Lager française

1664 BLANC (5°)
Pointes d'agrumes

GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)
Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices

PICON BIÈRE

EN BOUTEILLE 33CL

GRIMBERGEN
Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambrée (6,5°)

1664 (0,0°)
Sans alcool

IPA ST AUSTELL - PROPER JOB (5,5°)
Une amertume franche



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA* ROUGE MAISON (18CL)

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)

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)

FRAIS, FLORAL ET DOUX
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Martini Prosecco, Perrier, citron jaune

APEROL SPRITZ (14CL)

LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

PIÑA COLADA (16CL)

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

SEX ON THE BEACH (18CL)

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



• MANDARETTE • POMME D'AMOUR • MOJITO ORIGINAL •



COCKTAILS COUPS DE CŒUR

POMME D'AMOUR (16,5CL)

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

MANDA'R HUM (18CL)

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)

VANILLE, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL
Sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert

RED BERRIES (16CL)

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)

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)

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)

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

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.

À PARTAGER

PLANCHE DES COPAINS

Fondue fromagère au saint-nectaire⁽¹⁾, terrine grand-mère , camembert, rosette de Lyon, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

PANIER DE GRIGNOTAGE

FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES)

Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail

CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES)

Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ

WINGS DE POULET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES)

Épices, sauce BBQ



PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE • PLANCHE DES COPAINS



PETITE FONDUE

ENTRÉES

TERRINE GRAND-MÈRE



Cornichons, salade mélangée, pain toasté

RAVIOLES AU COMTÉ

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

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

 SUGGESTION : MONBAZILLAC AOP - Château de Vari 

TARTINE DE CHÈVRE

Focaccia toastée, crémeux de chèvre⁽³⁾, chèvre-miel, graines torréfiées, pesto vert, salade mélangée

ŒUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS

Œuf poché plein air, champignon braisé, crémeux de champignons et mouillettes

PETITE FONDUE

Fondue fromagère au saint-nectaire⁽¹⁾, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

Comme une envie de ...

Salades

SALADE CAESAR

Filets de poulet croustillants, parmesan AOP, salade romaine, oignons rouges, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE

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

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

Tartine

TOASTY CHEESY BRESAOLA

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*

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

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

BURGER CHICKEN

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

Supplément bacon grillé +2€00

STEAKHOUSE BURGER

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

Steak haché façon bouchère, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard, bun brioché

Supplément bacon grillé

BURGER MONTAGNARD

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

Pommes de terre sautées et son jus

BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G

Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix

RIBS BBQ

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites

ANDOUILLETTE AAAAA

Frites

MAGRET DE CANARD

Pommes de terre sautées

CÔTE DE COCHON ENV. 350 G

Pommes de terre sautées, sauce au choix



• CÔTE DE COCHON •

HACHÉS GOURMANDS

HACHÉ L'ORIGINAL

Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy

HACHÉ MONTAGNARD

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

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON

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 SOUTIENT
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !**

LES INCONTOURNABLES

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

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE

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

FAUX-FILET



Légèrement persillé, révèle la finesse du grain et sa tendreté

STEAK AU POIVRE

Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres

STEAK À CHEVAL

CLASSIQUE / VERSION XL⁽²⁾

Steak haché façon bouchère  , œuf au plat plein air

STEAK HIPPO

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

PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS

Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs



• STEAK AU POIVRE •

— BŒUF — AUTREMENT

SUGGESTION : CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE »
Maison M. Chapoutier

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Surprise de bœuf, fondue fromagère
au saint-nectaire*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE AOP
LES TEMPLIERS - Peyrassol

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS

Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

CARPACCIO DE BŒUF & PARMESAN

Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,
salade mélangée, pesto



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

— SAUCES⁽³⁾ —

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




EXCLUSIF

LA
**Sauce
HIPPO**

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



GARNITURES⁽³⁾

- | | |
|---|--|
| Frites | GRATIN DAUPHINOIS |
| POMME DE TERRE AU FOUR | HARICOTS VERTS ^{**}   |
|  RIZ CHORIZO | SALADE MÉLANGÉE |

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE

: 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
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande
- 🔥 **ENTRECÔTE** ENV. 300 G
Persillée, fondante et tendre
- 🔥 **FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** ENV. 180 G. 🇫🇷 🇵🇷
Une pièce noble à la tendreté garantie
- 🔥 **CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE** ENV. 400 G.
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

L'EMBLÉMATIQUE

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🍷 SUGGESTION : CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal

- 🔥 **T-BONE** ENV. 450 G. 🇫🇷 🇵🇷
Pièce emblématique, un côté filet tendre et un côté faux-filet légèrement persillé



• T-BONE •

— DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISU.

Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE

Vanille Bourbon

BRIÔCHE PAIN PERDU

Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille

PROFITEROLE XL

Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée



• COUPE CHOCO-NOISETTES • HIPPO BANANA •

— COUPES & — DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA

Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées

DAME BLANCHE

Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de sablé, crème fouettée

COUPE CARA'HUËTE

Crème glacée vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée

LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT

Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée

COUPE CHOCO-NOISETTES

Glace nutty*, meringue, sauce au chocolat, noisettes torréfiées, crème fouettée



• POMCAKE •

POMCAKE

Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce au caramel beurre salé



L'EXOTIQUE RÔTI

Ananas et mangue rôtis, brisures de sablé, coco râpée, glace noix de coco

— CAFÉS — & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR

Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, crumble aux pommes, mousse cara'huète

EXPRESSO / DÉCA

GRAND CRÈME

THÉ / INFUSION



• 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

Sorbet plein fruit : Citron vert, fraise, framboise, passion

Crème glacée : Vanille à l'extract 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

Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de sablé



NOS MENUS

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉE

Terrine grand-mère 🇫🇷
Ravioles au comté 🌿
Œuf poché aux champignons 🌿

PLAT

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

DESSERT

Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
🔥 L'exotique rôti

BOISSON

Cherry
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⁽²⁾
Vittel 50 cl, perrier fines bulles 50 cl, 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



• MENU COUP DE CŒUR •

Une garniture et une sauce incluses
dans vos menus

2° GARNITURE :
2° SAUCE :

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



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

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

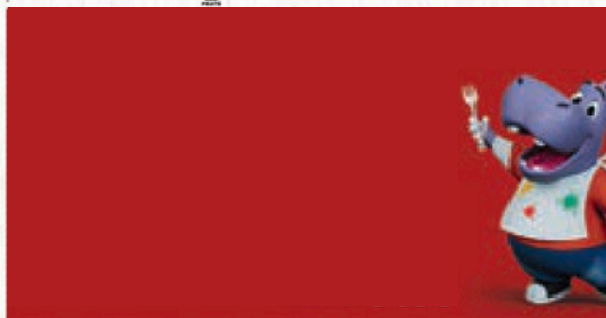
DESSERT

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



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola, Cherry 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⁾,
Fraise & Framboise 33 cl



🔥 : 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

🍷 50 CL

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

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON'S (4 CL)

WHISKY JACK DANIEL'S (4 CL)

RHUM BACARDI CARTA ORO (4 CL)

VODKA ERISTOFF (4 CL)

GIN BOMBAY SAPPHIRE (4 CL)

Supplément soda ou jus

DIGESTIFS

GET 27 / GET MENTHE CITRON (4 CL)

BAILEYS (4 CL)

CALVADOS (4 CL)

COGNAC VSOP (4 CL)

ARMAGNAC (4 CL)

POIRE WILLIAMS (4 CL)

LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS
SUR NOS VINS !



ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues
Fruits rouges et épices fines

BROUILLY AOP - Georges Dubœuf
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebuis
Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré

PUISSANTS ET ÉPICÉS

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séjour
Élégant, charpenté, tanins puissants

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - Maison M. Chapoutier
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse

MALBEC ARGENTIN PUNTA DE FLECHAS - Edmond de Rothschild Wine Estates
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
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
Robe sombre et brillante, nez de fruits noirs, bouche complexe et veloutée

CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Dutheil
Fruité intense, un vin tendre et moelleux

NOTRE VIN D'EXCEPTION

CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal
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
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - MILLEBUIS
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral

SECS ET FRUITÉS

MONBAZILLAC AOP - Château Vari
Vin liquoreux, fruité et vif, à déguster bien frais

IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample

IGP CÔTES DE GASCogne SAUVIGNON BLANC - Les Fumées Blanches
Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol
Notes de petits fruits rouges, vif et frais

IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand
Rosé très pâle, idéal toute l'année

CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol
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 pouvons 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/allergenes. 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. © Photographie : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Gaïsses - 91124 Palaiseau Cedex.

Cap Impression
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 