



LA BONNE APP

VOTRE 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



TÉLÉCHARGEZ DANS App Store

TÉLÉCHARGEZ 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, ZÉRO SUCRES, CHERRY (33 CL)
- ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)
- SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)
- FUZE TEA PÊCHE / MENTHE CITRON VERT (25 CL)
- SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)
- PERRIER (33 CL)
- LIMONADE (20 CL)
- DIABOLO (20 CL)
Fraise, framboise, menthe, grenadine, citron, orgeat, pêche
- NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)
Ananas*, orange*
- JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)
Pomme*, tomate*



EAUX MINÉRALES

50CL

1L

Vittel

S.PELLEGRINO

APÉRITIFS

- KIR (12CL) / KIR ROYAL (12CL)
Mûre, cassis, framboise, pêche
- MARTINI BIANCO, ROSSO (6CL)
- AMÉRICANO (8CL)
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange
- RICARD (2CL)

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



ROUGES

15 CL

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES

Domaine des Nuges
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-Séjour
Élégant, charpenté, tanins puissants

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE »

M. Chapoutier
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse

BLANCS

15 CL

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 - LES FUMÉES BLANCHES

Sauvignon Blanc
Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante

ROSÉS

15 CL

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

BIÈRES

À LA PRESSION 25 CL 33 CL 50 CL

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 33 CL

GRIMBERGEN
Blanche (6°)

1664 (0,0°)
Sans alcool

BROOKLYN DEFENDER IPA (5,5°)
IPA équilibrée, amertume et notes fruitées



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA* BLANCHE (16 CL)

FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL

Vin blanc Chardonnay IGP Pays d'Oc, liqueur de vanille, sirop de fleur de sureau, orange, citron jaune

MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14 CL)

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 (14 CL)

FRAIS, FLORAL ET DOUX

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

APEROL SPRITZ (14 CL)

LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

PIÑA COLADA (16 CL)

EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

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

SEX ON THE BEACH (18 CL)

FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX

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



• RUBY GINGER • APEROL SPRITZ • MOJITO ORIGINAL •

COCKTAILS COUPS DE CŒUR

POMME D'AMOUR

GOURMAND ET FRUITÉ

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

LA VIE EN FRAISE (18 CL)

FRUITÉ, AVEC UNE TOUCHE DE GINGEMBRE

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de fraise⁽²⁾, ginger beer, sirop de sucre de canne



COCKTAILS SANS ALCOOL

THÉ GLACÉ HIPPO (20CL)

VANILLÉ, 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 (14 CL)

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

RUBY GINGER (18 CL)



FRUITÉ, AVEC UNE TOUCHE DE GINGEMBRE

Martini floreale (sans alcool, alc. 0,5% vol), purée de fraise⁽²⁾, ginger beer, sirop de sucre de canne

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

MIX' DES COPAINS

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

CHICKEN SWEET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES)

Bouchées de poulet pané enrobées d'une sauce sweet BBQ, sauce crémeuse citron vert



• CHICKEN SWEET BBQ • PLANCHE DES COPAINS •



• BURRATA ET LÉGUMES DU SOLEIL • ŒUFS MAYONNAISE •

ENTRÉES

TARTINE DE CHÈVRE



Focaccia toastée, crémeux de chèvre⁽²⁾, chèvre-miel, graines torrifiées, sauce pesto vert, salade mélangée

RAVIOLES AU COMTÉ

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté AOP⁽³⁾

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

 SUGGESTION : MONBAZILLAC AOP - Château Vari 

TERRINE GRAND-MÈRE

Cornichons, salade mélangée, pain toasté

ŒUFS MAYONNAISE

Œufs durs plein air, mayonnaise, croquant de parmesan, salade mélangée

BURRATA & LÉGUMES DU SOLEIL

Compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, burrata des Pouilles, tomates, roquette, sauce pesto vert, fleur de sel de Camargue, focaccia à l'ail et à la tomate

Comme une envie de ...

Salades

SALADE STEAKHOUSE

Œuf poché plein air, fines tranches de bœuf mariné au poivre, salade mélangée et romaine, tomates, oignons rouges, croûtons, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE CAESAR

Aiguillettes de poulet croustillantes, parmesan AOP, salade romaine, tomates, croûtons, sauce caesar

SALADE VEGGIE

Mélange de quinoa, boulgour et de légumes, tapenade de tomates cerises, pêches rôties au miel, billes de chèvre, salade mélangée, courgettes, aubergines et tomates rôties, sauce crémeuse mayonnaise miel-moutarde

Tartines

accompagnées de frites et salade

L'IRRÉSISTIBLE JAMBON-FROMAGE

Pain aux céréales, tapenade de tomates cerises, tomates rôties, sauce mornay, gratiné au comté AOP, chiffonnade de jambon sec, tomates, roquette, sauce crémeuse mayonnaise miel-moutarde

L'AUDACIEUSE PROVENÇALE

Pain aux céréales, compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, ail confit, gratiné au comté AOP, tomates, billes de chèvre, roquette, sauce pesto vert, fleur de sel de Camargue

Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi*

LUNDI

QUART DE POULET RÔTI

Quart de poulet  , sauce chimichurri, frites**



MARDI

GRATIN DE RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté AOP⁽³⁾, salade mélangée**

MERCREDI

P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL

Steak haché façon bouchère  , sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites**

JEUDI

AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE

Sauce tomate, compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, frites**





VENDREDI

SALADE DE SAUMON***

Rillettes de saumon, courgettes et aubergines rôties, tomates, oignons rouges, salade romaine, crémeux de citron jaune à la ciboulette, citron vert



• TARTINE L'AUDACIEUSE PROVENÇALE • SALADE STEAKHOUSE •

 : produit biologique.  : végétarien.  : viande 100% française.  : cuisson braise. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Chicken sweet BBQ : poulet sauce barbecue sucrée.

Onion rings : beignets d'oignon. Crispy : croustillant. Wings : ailes de poulet. (1) Sauce à base de saint-nectaire. (2) Sauce à base de fromage de chèvre. (3) Sauce à base de comté AOP.

*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. *** Ce plat du jour est servi sans garniture et sans sauce.

BURGERS

accompagnés de frites ou salade



BURGER L'ORIGINAL

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

BURGER CHICKEN

Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines

Supplément bacon grillé

CHEDDAR LOVER BURGER

Steak haché façon bouchère, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines

Un burger généreux, coupé en deux et plongé dans une sauce cheddar, avec du bacon grillé et des oignons crispy

CHEESEBURGER

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

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 multigraines

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie⁽²⁾

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

MAGRET DE CANARD

Pommes de terre sautées

ANDOUILLETTE AAAAA

Frites

RIBS BBQ

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites



• BROCHETTE DE POULET XL • RIBS BBQ •



• CHEDDAR LOVER BURGER •

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 AOP*, oignons crispy, oignons confits



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON

Légumes à la provençale, sauce crémeuse au citron

🔥 : cuisson braise. 🍖 : viande 100% française. Cheddar lover : pour les amateurs de cheddar. Bun : pain. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant. AOP : Appellation d'Origine Protégée. * Sauce à base de comté AOP. (1) Steak haché XL env. 210 g (hors burger chicken). (2) Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal.



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

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



• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

— BŒUF — AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

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

LE CRU & CO

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS ◀ ▶

Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

CARPACCIO DE BŒUF ◀ ▶ PARMESAN

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

CARPACCIO DE BŒUF ◀ ▶ BURRATA

Fines tranches de bœuf, burrata des Pouilles, tomates, salade mélangée, sauce pesto vert

TATAKI DE BŒUF SAUCE FUSION GRILL

Faux-filet de bœuf juste saisi, sauce légèrement épicée à base de sauce soja, vin et extraits d'épices asiatiques avec des cacahuètes grillées et de la coriandre, oignons rouges



• TATAKI DE BŒUF SAUCE FUSION GRILL • TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS •

— 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
- 🔥 LÉGUMES À LA PROVENÇALE
- HARICOTS VERTS** ◀ ▶
- 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'aloiau, steak au poivre, surprise de bœuf, pavé de bœuf irlandais, tatakis de bœuf. (2) Steak haché XL env. 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

NOS VIANDES D'EXCEPTION

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
Conseil du chef : commencez par déguster le contre-filet, pour son caractère, puis le filet, pour sa tendreté
- NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE ENV. 350 G**
Pièce de viande avec un goût et une saveur incomparables



• T-BONE •

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

— 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

BRIOCHE 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



• HIPPO BANANA • COUPE SUMMER POP •

— 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 CHOUCHOU

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

LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT

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

COUPE SUMMER POP

Crème glacée pistache, sorbet framboise, abricots rôtis au miel, meringue, coulis abricot-menthe, éclats de pistache, crème fouettée, menthe fraîche



• PANCAKE AU CITRON •

PANCAKE AU CITRON

Pancake, brisures de sablé, crème légère citronnée, sorbet citron vert, crème anglaise aux zestes de citron vert, menthe fraîche

ABRI'COCO

Brisures de sablé, mousse à la noix de coco, abricots et pêches rôtis au miel, mousse au chocolat blanc, coulis abricot-menthe, menthe fraîche

— CAFÉS — & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR

Mousse au chocolat, crème brûlée, panna cotta aux fruits rouges

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, abri'coco

EXPRESSO / DÉCA

GRAND CRÈME

THÉ / INFUSION



• 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

PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES

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, pistache, nougat avec des morceaux de nougat
Glace : Noix de coco

TOPPING AU CHOIX

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

 : Pour l'achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts), hors menus.

NOS MENUS

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉE

Terrine grand-mère 🇫🇷
Petite salade veggie 🌱
Œufs mayonnaise 🌱

PLAT

Steak Hippo 🇫🇷,
nappé de sauce Hippo
Cheeseburger ou Burger chicken
Disponibles en version veggie 🌱
Fish & chips⁽¹⁾ ≈ *Pêche durable*

DESSERT

Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
Panna cotta aux fruits rouges

BOISSON

Cherry
Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola 33 cl, 🍷 25 cl,
fuzetea. Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, 🍷 Orange 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾
Vittel 50 cl, 🍷 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



Une garniture et une sauce incluses
dans vos menus

2^e GARNITURE :
2^e SAUCE :

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Steak Hippo 🇫🇷
Tartine l'irrésistible jambon-fromage 🍷
Tartine l'audacieuse provençale 🌱
Salade 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, Coca-Cola 33 cl,
fuzetea. Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Vittel 25 cl, 🍷 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**



🍷 : 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 env. 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 (4CL)

WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL (4CL)

WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7 (4CL)

RHUM BACARDI CARTA ORO (4CL)

VODKA ERISTOFF (4CL)

GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL)

Supplément soda ou jus

DIGESTIFS

GET 27 (4CL)

BAILEYS (4CL)

CALVADOS (4CL)

COGNAC VSOP (4CL)

ARMAGNAC (4CL)

POIRE WILLIAMS (4CL)

LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS
SUR NOS VINS !



ROUGES

15 CL

37,5 CL

50 CL

75 CL

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

UISSANTS ET ÉPICÉS

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séguur

Élégant, charpenté, tanins puissants

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - 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

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 - MILLEBUI

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 - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc

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 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/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. © 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 2026.

Cap Impression
IMPRIM'VERT®