

ENGLISH
MENU



HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY (33 CL).....	4€50
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL).....	4€50
SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL).....	4€50
FUZE TEA PÊCHE / MENTHE CITRON VERT (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, framboise, menthe, grenadine, citron, orgeat, pêche	
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL).....	4€50
Ananas*, orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL).....	4€50
Pomme*, tomate*	



EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
Vittel	4€20	5€20
S.PELLEGRINO	4€90	5€90

APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL).....	4€50 / 7€90
Mûre, cassis, framboise, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSSO (6 CL).....	4€90
AMÉRICANO (8 CL).....	6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	
RICARD (2 CL).....	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 pouvons 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 Fruits rouges et épices fines	
BROUILLY AOP.....	6€20
Georges Duboeuf 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 « BELLERUCHE ».....	7€20
M. Chapoutier Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse	

BLANCS 15 CL

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES.....	4€90
Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY.....	6€50
Gérard Bertrand Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	
IGP CÔTES DE GASCogne - LES FUMÉES BLANCHES.....	5€90
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.....	4€90
Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais	
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC.....	5€20
Gérard Bertrand Rosé très pâle, idéal toute l'année	
CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS.....	6€90
Peyrassol Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	



BIÈRES

À LA PRESSION

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

EN BOUTEILLE

	33 CL
GRIMBERGEN Blanche (6°)	6€50
1664 (0,0°) Sans alcool	5€90
BROOKLYN DEFENDER IPA (5,5°) IPA équilibrée, amertume et notes fruitées	7€50



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA* BLANCHE (16CL).....6€90

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 (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⁽²⁾ ou de fruits de la passion⁽²⁾ 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 RAFFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

PIÑA COLADA (16CL).....8€50

EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

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

SEX ON THE BEACH (18CL).....8€50

FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX

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



• RUBY GINGER • APEROL SPRITZ • MOJITO ORIGINAL •

Nos cocktails sont faits à base de sirop . Tous nos jus de citron vert sont des concentrés à base de Pulco Citron Vert. (1) Pur jus 100% orange. (2) Préparation concentrée à base de purée de fruits. (3) Jus et nectars de fruits à base de concentré. IGP : Indication Géographique Protégée. * Boisson aromatisée à base de vin produite en France. Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pouvons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.



COCKTAILS COUPS DE CŒUR

POMME D'AMOUR (16,5CL).....8€90

GOURMAND ET FRUITÉ

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

LA VIE EN FRAISE (18CL).....8€90

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).....6€90

VANILLÉ, RAFFRAÎCHISSANT, FLORAL

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

RED BERRIES (16CL).....7€20

FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL

Martini Vibrante (sans alcool, alc. 0,5% vol), sirop de framboise, jus de pomme⁽³⁾, boisson aux fraises, jus de citron vert, orange

VIRGIN PARADIS (18CL).....7€20

TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ

Purée de fruits de la passion⁽²⁾, nectar d'ananas⁽³⁾, sirop d'orgeat, jus de citron vert

VIRGIN MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL).....7€20

FRAIS ET MENTHOLÉ

Perrier, citron vert, jus de pomme⁽³⁾, menthe fraîche

Disponible en version fruitée : purée de framboise⁽²⁾ ou de fruits de la passion⁽²⁾ au choix

RUBY GINGER (18CL).....7€20

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

À PARTAGER

PLANCHE DES COPAINS 16€90

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) 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

CHICKEN SWEET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) 6€90 / 12€90

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 6€90



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

RAVIOLES AU COMTÉ 7€90

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

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 9€90

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

 SUGGESTION : MONBAZILLAC AOP - Château Vari  8€20

TERRINE GRAND-MÈRE 5€90

Cornichons, salade mélangée, pain toasté

ŒUFS MAYONNAISE 4€90

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

BURRATA & LÉGUMES DU SOLEIL 6€90

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 18€90

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 16€90

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

SALADE VEGGIE 15€90

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 13€90

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 13€90

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



• TARTINE L'AUDACIEUSE PROVENÇALE • SALADE STEAKHOUSE •

Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi*

13€90

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

 : 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



SIMPLE

STEAK HACHÉ XL¹

BURGER L'ORIGINAL 16€90 21€90

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

BURGER CHICKEN 15€90 20€90

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

Supplément bacon grillé +2€00

CHEDDAR LOVER BURGER 19€90 24€90

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 15€90 20€90

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

Supplément bacon grillé +2€00

BURGER MONTAGNARD 17€90 22€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 multigraines

🌿 Tous nos burgers sont disponibles en version veggie⁽²⁾ 🌿

POULET RIBS & CO

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🔥 **DEMI-POULET RÔTI** ◀ ▶ 18€90

Pommes de terre sautées et son jus

🔥 **BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G** ◀ ▶ 18€90

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

🔥 **MAGRET DE CANARD** ◀ ▶ 19€90

Pommes de terre sautées

🔥 **ANDOUILLETTE AAAAA** 15€90

Frites

🔥 **RIBS BBQ** 19€90

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites



• BROCHETTE DE POULET XL • RIBS BBQ •



• CHEDDAR LOVER BURGER •

HACHÉS GOURMANDS

HACHÉ L'ORIGINAL 21€90

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

HACHÉ MONTAGNARD 21€90

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



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

FISH & CHIPS ≈ *Pêche durable* ≈ 15€90

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

🔥 **PAVÉ DE SAUMON** 18€90

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

LES INCONTOURNABLES

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⁽²⁾ 12€90 / 16€90

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

STEAK HIPPO ◀ ▶ 13€90

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

PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS 21€90

Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs



• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

— BŒUF — AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE 24€90

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

LE CRU & CO

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, sauce pesto vert

CARPACCIO DE BŒUF ◀ ▶ BURRATA 19€90

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

TATAKI DE BŒUF SAUCE FUSION GRILL 19€90

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 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, 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. 24€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande
- 🔥 **ENTRECÔTE** ENV. 300 G. 28€90
Persillée, fondante et tendre
- 🔥 **FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** ENV. 180 G. ◀ ▶ 26€90
Une pièce noble à la tendreté garantie
- 🔥 **CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE** ENV. 400 G. 32€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

L'EMBLÉMATIQUE

🔥 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
Conseil du chef : commencez par déguster le contre-filet, pour son caractère, puis le filet, pour sa tendreté



• T-BONE •

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

— DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT <small>A VOLONTÉ</small>	6€20
TIRAMISU	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
ÎLE FLOTTANTE	6€90
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé	
CRÈME BRÛLÉE	6€90
Vanille Bourbon	
BRIOCHE PAIN PERDU	8€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
MI-CUIT AU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée vanille	
PROFITEROLE XL	8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée	



• HIPPO BANANA • COUPE SUMMER POP •

— COUPES & — DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA	9€50
Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
DAME BLANCHE	6€90
Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	
COUPE CHOUCHOU	8€90
Crème glacée nougat, crème glacée caramel, cacahuètes caramélisées, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de sablé	
LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	
COUPE SUMMER POP	8€90
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	8€90
Pancake, brisures de sablé, crème légère citronnée, sorbet citron vert, crème anglaise aux zestes de citron vert, menthe fraîche	
ABRI'COCO	6€90
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	7€20
Mousse au chocolat, crème brûlée, panna cotta aux fruits rouges	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	8€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, abri'coco	
EXPRESSO / DÉCA	2€20
GRAND CRÈME	3€50
THÉ / INFUSION	3€20



• CAFÉ GOURMAND •

VOTRE GLACE SUR MESURE

CARTÉ D'OR
DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ



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



Lait et crème fraîche de nos régions

PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES..... **5€00 / 6€00**

Sorbet plein fruit : Citron vert, fraise, framboise, passion
Crème glacée : Vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, chocolat noir, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, pistache, nougat avec des morceaux de nougat
Glace : Noix de coco

TOPPING AU CHOIX..... **1€00**

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

NOS MENUS

21€90




MENU COUP DE CŒUR

**MENU
COMPLET
+5€00**
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

   33 cl,  25 cl,

fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,

Oasis Tropical 25 cl,  Orange 25 cl,
 Nectar d'orange  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





15€90

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




8€90

MENU ENFANT


jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

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

DESSERT





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




BOISSON

Oasis Tropical 25 cl,    33 cl,

fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,

Vittel 25 cl,  25 cl, Nectar d'orange  25 cl⁽²⁾,
 Sprite 25 cl,  Orange 25 cl, Jus de pommes  25 cl⁽²⁾,

 Fraise & Framboise 33 cl

YAPA ÉCOLE! YA HIPPO

**TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT*****

4,90€




AU LIEU DE 8€90



• MENU COUP DE CŒUR •

 Une garniture et une sauce incluses
 dans vos menus

**2° GARNITURE : +2€50
 2° SAUCE : +0€50**

 : cuisson braise.  : végétarien.  : viande 100% française. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) Filet de merlu croustillant. (2) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (3) Steak haché 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 : 8€90 / 🍷 50 CL : 13€90

ROUGE - IGP PAYS D'OC - Cabernet Sauvignon

BLANC - IGP PAYS D'OC - Chardonnay

ROSÉ - IGP DU GARD - Grenache et Syrah



	12 CL 🍷	75 CL 🍷
CHAMPAGNE GH MARTEL		
BRUT PRESTIGE	8€90	45€90

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON'S (4CL).....	6€00
WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL (4CL).....	6€90
WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7 (4CL).....	8€00
RHUM BACARDI CARTA ORO (4CL).....	6€50
VODKA ERISTOFF (4CL).....	6€50
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL).....	7€90
Supplément soda ou jus.....	2€50

DIGESTIFS

GET 27 (4CL).....	6€20
BAILEYS (4CL).....	6€20
CALVADOS (4CL).....	6€90
COGNAC VSOP (4CL).....	6€90
ARMAGNAC (4CL).....	6€90
POIRE WILLIAMS (4CL).....	6€90





LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS
SUR NOS VINS !



ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

	15 CL 	37,5 CL 	50 CL 	75 CL 
BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues	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

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Ségur	6€90		21€90	27€90
Élégant, charpenté, tanins puissants				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - 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				

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 - MILLEBUIS	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 - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc	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				

VINS RÉGIONAUX

	15 CL 	50 CL 	75 CL 
BLANC BLANC IGP COTES CATALANES - Château Pézilla	4€20		15€90
Blanc			
ROSÉ ROSÉ IGP COTES CATALANES - Chateau Pézilla	4€20		15€90
Rosé			
ROUGE ROUGE IGP COTES CATALANES - Chateau Pézilla	4€20		15€90
Rouge			

 : 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®



**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   