HIPPOPOTAMUS

1968

ENGLISH
MENU

ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)



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

ŒUFS MAYONNAISE ..... 4€90
Œufs durs plein air, mayonnaise, croquant de Grana Padano AOP, salade mélangée

RAVIOLES AU COMTÉ ..... 7€90
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, sauce crémeuse au Comté AOP

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

CROQ'CAMEMBERT ..... 8€90
4 bouchées de Camembert AOP panées, sauce mayonnaise miel-moutarde

CROQUETAS À LA FRANÇAISE ..... 8€90
4 croquettes de veau au chimichurri, sauce crème ciboulette

PÂTÉ EN CROÛTE DE LA MAISON LESAGE ..... 9€90

POIREAUX SIGNATURE ..... 4€90
Poireaux, mayonnaise aux agrumes, noisettes concassées, œuf dur plein air râpé, cébette

L'ŒUPHORIE ..... 7€90
Œuf poché plein air pané, sauce Raclette, poêlée de champignons, oignons frits, ciboulette

OS À MOELLE (X1) / (X2) / (X3) ..... 4€50 / 8€20 / 11€90
Notre os à moelle, fleur de sel de Camargue, accompagné de pain toasté pour en profiter jusqu'au bout.

COCKTAILS

SANGRIA* ROUGE MAISON (18CL) ..... 6€90
FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL
Vin rouge Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc, jus d'orange(1), liqueur de vanille

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 fruit 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 DOC, Perrier, citron jaune

APEROL SPRITZ (14CL) ..... 8€50
LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT
Aperol, Martini Prosecco DOC, Perrier, orange

PIÑA COLADA (16CL) ..... 8€50
EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco(2), nectar d'ananas

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

❤ SUNSET SPRITZ (20CL) ..... 8€90
PÉTILLANT, ACIDULÉ, CHALEUREUX
Martini Prosecco DOC, Aperol, sirop saveur cannelle, boisson au cranberry, jus de citron vert*

❤ PASSIONNÉ (16CL) ..... 8€90
EXOTIQUE, DOUX, GOURMAND
Gin Bombay Sapphire, liqueur de vanille, purée de fruits de la passion(2), jus de pomme(3)



MOCKTAILS

THÉ GLACÉ HIPPO (20CL) ..... 6€90
VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL
Sirop de thé vert, sirop arôme 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 à la fraise, 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, 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, sirop de sucre de canne
Disponible en version fruitée : purée de framboise(2) ou de fruit de la passion(2) au choix

DOUCE TENTATION (20CL) ..... 7€20
RÉCONFORTANT ET FRUITÉ
Martini Floreale (sans alcool, alc. <0,5% vol), sirop saveur cannelle, nectar d'ananas, purée de fruits de la passion(2)

Nos cocktails sont faits à base de sirop Fabre. *Boisson à diluer à base de jus de citron vert concentré. (1) Pur jus 100% orange. (2) Préparation concentrée à base de purée de fruits. (3) Jus 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 pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.
: végétarien. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Chicken Sweet BBQ : poulet sauce barbecue sucrée.

NOS VIANDES DE CARACTÈRE

POULET RIBS & CO

CUISSON À LA BRAISE

DEMI-POULET RÔTI ◂ ▸ ..... 18€90
Pommes de terre sautées, jus de poulet

BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G. ..... 18€90
Brochette de cuisses de poulet marinées ◂ ▸ 🔥,
épices cajun, citron vert, frites et sauce au choix

POULET CRISPY L'ORIGINAL ..... 15€90
Filet de poulet croustillant, sauce Cheddar,
oignons crispy, sauce mayonnaise sriracha, frites

RIBS BBQ ..... 20€90
Travers de porc, sauce BBQ, frites

ANDOUILLETTE AAAAA ..... 15€90
Frites

MAGRET DE CANARD ◂ ▸ ..... 19€90
Pommes de terre sautées


• RIBS BBQ •


• TIGRE QUI PLEURE •

BŒUF AUTREMENT

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS ◂ ▸ ..... 17€90

CARPACCIO DE BŒUF ◂ ▸ ..... 16€90
Fines tranches de bœuf, Grana Padano AOP, salade mélangée,
sauce pesto vert

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE ..... 24€90
Surprise de bœuf, fondue fromagère au Saint-Nectaire(1),
pomme de terre au four, salade mélangée

TIGRE QUI PLEURE ..... 25€90
Onglet de bœuf, sauce Tigre qui pleure

ACCOMPAGNEMENTS(2)

RIZ CHORIZO FRITES
GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS
SALADE MÉLANGÉE POMME DE TERRE AU FOUR
MAC&CHEESE +2€50
FRITES SAINT-NECTAIRE(1) +2€50 & BACON DE BŒUF

ACCOMPAGNEMENT SEUL 5€00



🔥 : cuisson braise. ◂ ▸ : viande 100 % française. Crispy : croustillant. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Sauce à base de Saint-Nectaire.
(2) Garniture en accompagnement d'un plat, hors poulet ribs & co.

NOS VIANDES DE CARACTÈRE


• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •

LES INCONTOURNABLES

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE ..... 17€90
Pièce de viande aux fibres longues,
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(1) ..... 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

CUISSON À LA BRAISE

LES BELLES PIÈCES

+ 4€20 OS À MOELLE
Pour accompagner toutes vos viandes

ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G. ..... 24€90
La plus goûteuse de toutes les pièces
de bœuf

ENTRECÔTE ENV. 300 G. ..... 29€90
Persillée, fondante et tendre

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 180 G. ..... 26€90
Une pièce noble à la tendreté garantie

CÔTE DE BŒUF ENV.1KG (2 PER.) ..... 66€90
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne
viandes

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENV. 400 G. ..... 32€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

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

FAUX-FILET WAGYU AUSTRALIEN ENV. 280 G. ..... 39€90
Issu d'une race réputée de grande qualité,
morceau d'une tendreté extrême


• ONGLET IRLANDAIS • NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE •

SAUCES(2)

• POIVRE • BÉARNAISE
• ÉCHALOTES • ROQUEFORT
• BBQ • CHIMICHURRI

🔥 : cuisson braise. ◂ ▸ : viande 100 % française. (1) Steak haché XL env. 210 g. (2) Sauces en accompagnement d'un plat, hors poulet ribs & co.

BURGERS & HACHÉS

accompagnés de frites ou salade

	SIMPLE	STEAK HACHÉ XL(1)
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	17€90	22€90
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 de bœuf grillé et des oignons crispy**	19€90	24€90

	SIMPLE	STEAK HACHÉ XL(1)
BURGER CHICKEN Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce Cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines **SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00**	15€90	20€90
CHEESEBURGER Steak haché façon bouchère, sauce Cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard, bun brioché multigraines **SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00**	15€90	20€90

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie(2)

HACHÉ L'ORIGINAL 21€90
Steak haché XL(1) façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce Cheddar, oignons confits, bacon de bœuf grillé, oignons crispy



SALADES & CO

FISH & CHIPS Pêche durable 15€90
Filet de colin croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON 18€90
Épinards à la crème citronnée, noisettes concassées

SALADE CAESAR 16€90
Aiguillettes de poulet croustillantes, œuf dur plein air, Grana Padano AOP, salade romaine, focaccia grillée, sauce Caesar, oignons crispy

SALADE STEAKHOUSE 18€90
Œuf poché plein air, fines tranches de bœuf mariné au poivre, bouchées à l'Emmental, salade mélangée et romaine, oignons rouges, croûtons, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

TARTINE SAVOYARDE 13€90
Pain aux céréales, Reblochon AOP, pommes de terre rôties, oignons confits, sauce béchamel aux fromages, bacon de bœuf, servie avec une salade

REBLOCHONNERIE 14€90
Gratin de pâtes à l'Emmental, gratiné au Reblochon AOP, poêlée de champignons, cébette, échalotes, servi avec une salade

PLAT DU JOUR 13€90

*Valable tous les midis du lundi au vendredi**

LUNDI	**BROCHETTE DE POULET** Brochette de cuisses de poulet marinées, épices cajun, citron vert, frites et sauce au choix**
MARDI	**GRATIN MONTAGNARD** Pommes de terre, fromage à Raclette, chiffonade de jambon sec, salade mélangée**
MERCREDI	**P'TIT HACHÉ SAINT-NECTAIRE** Steak haché façon bouchère, sauce crémeuse au Saint-Nectaire, oignons crispy, frites**
JEUDI	**BROCHETTE D'ONGLET** Brochette d'onglet mariné, frites et sauce au choix**
VENDREDI	**LASAGNE AU SAUMON** Lasagne au saumon, épinards à la crème citronnée, sauce béchamel, salade mélangée**

🔥 : cuisson braise. 🌿 : végétarien. 🔺🔻 : viande 100% française. Cheddar lover : pour les amateurs de cheddar. Bun : pain. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Steak haché XL env. 210 g (hors burger chicken). (2) Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal. *Hors week-end et jours fériés. **Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses, uniquement pour la brochette de poulet, comme indiqué dans la description du plat du jour. 2e garniture à 2€50 et 2e sauce à 0€50.

22€90 MENU COUP DE CŒUR

MENU COMPLET +5€00

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉE
Os à moelle X1
Poireaux signature 🌿
Œufs mayonnaise 🌿

PLAT
Steak Hippo
Cheeseburger ou Burger chicken
Disponibles en version veggie 🌿
Fish & chips(1) Pêche durable

DESSERT
Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
5 chouquettes à la crème

BOISSON
Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres, Cherry Coca-Cola 33 cl, Orangina 25 cl,
fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Tropico Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl(2), Vittel 50 cl,
S.Pellegrino 50 cl, 1664 pression 25 cl,

1 CARAFE au choix :
IGP Pays d'Oc - Cabernet Sauvignon (ROUGE) 25 cl
ou IGP Pays - d'Oc Chardonnay (BLANC) 25 cl
ou IGP du Gard - Grenache et Syrah (ROSÉ) 25 cl

Un side et une sauce incluses dans vos menus
2e GARNITURE : +2€50
2e SAUCE : +0€50

16€90 MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT
Steak Hippo
Tartine savoyarde
Reblochonnerie 🌿
- 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





9€90 MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT
Steak haché(3)
Cheeseburger kid(3)
Chicken burger kid
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips(1) x3 Pêche durable

DESSERT
Brochette de bonbons
Glace Rocket
Mousse au chocolat
Gourde Pom'Potes sans sucres ajoutés(4)

+1 SURPRISE

BOISSON
Tropico Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Sans Sucres, Cherry Coca-Cola 33 cl,
fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Vittel 25 cl, Orangina 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl(2),
Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,
Jus de pomme granini 25 cl(2), Fraise & Framboise 33 cl

YAPA ÉCOLE ! YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS MENU ENFANT* 4,90€ AU LIEU DE 9€00

🌿 : végétarien. 🔺🔻 : viande 100% française. Side : Garniture. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) Filet de colin croustillant. (2) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (3) Steak haché env. 100 g. (4) 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).



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT (À VOLONTÉ) ..... 6€20

TIRAMISU ..... 7€90
Crémeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao

ÎLE FLOTTANTE ..... 6€90
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE ..... 6€90

BRIOCHE PAIN PERDU ..... 8€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner cacao-noisettes, crème glacée vanille

CHOCOLAT CŒUR FONDANT ..... 7€90

PROFITEROLE XL ..... 8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée

POMCAKE ..... 8€90
Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce caramel beurre salé

CHOUQUETTES (X5) / (X7) ..... 4€90 / 5€90
Nos délicieuses chouquettes à la crème, avec une sauce chocolat.

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES ..... 8€90
Meringue, mousse mangue passion, sorbet citron vert, tartare de fruits exotiques



CAFÉ / THÉ DOUCEUR ..... 7€20
Mousse au chocolat, crème brûlée, chouquette à la crème

CAFÉ / THÉ GOURMAND ..... 8€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, chouquette à la crème, mousse mangue passion et fruits exotiques

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, brisure de galette, crème fouettée

LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT ..... 6€90
Crème glacée et sauce au choix, brisure de galette, crème fouettée

POM D'OR ..... 8€90
Crème glacée cannelle, pommes rôties, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, cannelle râpée



VOTRE GLACE SUR MESURE

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

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

Crème glacée : Vanille Bourbon de Madagascar, chocolat noir, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, cannelle

Glace : Noix de coco

TOPPING AU CHOIX ..... 1€00
Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de galette

CARTE D'OR DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ

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

Lait et crème fraîche de nos régions

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

EAUX MINÉRALES

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



BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY (33CL) ..... 4€50

ORANGINA (25CL) **/ OASIS TROPICAL** (25CL) ..... 4€50

SPRITE (25CL) **/ FANTA ORANGE** (25CL) ..... 4€50

FUZE TEA PÊCHE / MENTHE CITRON VERT (25CL) ..... 4€50

SCHWEPPES INDIAN TONIC (25CL) ..... 4€50

PERRIER (33CL) ..... 4€50

LIMONADE (20CL) ..... 3€50

DIABOLO (20CL) ..... 3€90
Fraise, framboise, menthe, grenadine, citron, orgeat, pêche

NECTAR DE FRUITS GRANINI (25CL) ..... 4€50
Ananas*, orange*

JUS DE FRUITS GRANINI (25CL) ..... 4€50
Pomme*, tomate*

Coca-Cola · Coca-Cola Zero Sucres · Cherry Coca-Cola · Schweppes Indian Tonic · Oasis · Sprite · Fanta · fuzetea · Schweppes · Perrier · granini

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCA ..... 2€50

GRAND CRÈME ..... 3€50

THÉ / INFUSION ..... 3€20

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

APÉRITIFS

KIR (12CL) **/ KIR ROYAL** (12CL) ..... 4€50 / 7€90
Mûre, cassis, framboise, pêche

MARTINI BIANCO, ROSSO (6CL) ..... 4€90

AMÉRICANO (6CL) ..... 6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange

RICARD (2CL) ..... 3€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

*Jus et nectars de fruits à base de concentré. Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

LES VINS

ROUGES

	15 CL	37,5 CL	50 CL	75 CL
BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues Fruits rouges et épices fines	5€90			25€90
BROUILLY AOP - Georges Dubœuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	6€20		15€50	29€90
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebuis Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré				35€90
LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Ségur Élégant, charpenté, tanins puissants	6€90		21€90	27€90
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - M. Chapoutier Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse	7€20			33€90
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	6€90			32€90
SAUMUR CHAMPIGNY AOP - Paul FILLIATREAU - La Grande Vignolle Bouche souple et fruitée, portée par de fines notes épicées et une belle fraîcheur				38€90

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	49€90

BLANCS

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	4€90			23€90
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - Millebuis Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral	6€90			32€90
MONBAZILLAC AOP - Château Vari Vin liquoreux, fruité et vif, à déguster bien frais	8€20			39€90
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	6€50			31€90
IGP CÔTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante	5€90			27€90

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais	4€90			23€90
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand Rosé très pâle, idéal toute l'année	5€20			25€90
CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	6€90			32€90

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

CHAMPAGNE

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



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
App Store
Google Play

: 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 pourrons 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. Prix nets, service compris. * 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. © 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. Octobre 2026.

1968



LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !
À EMPORTER OU EN LIVRAISON

COMMANDEZ
en restaurant, en ligne sur hippopotamus.fr ou auprès de nos partenaires

Uber Eats & deliveroo

Suivez-nous

Hippopotamus Nice Massena