

ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

HIPPOPOTAMUS
1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

BOISSONS
FRAÎCHES

COCA-COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€50
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€50
SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)	4€50
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (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, menthe, grenadine	
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€50
Abricot*, ananas*, orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€50
Pomme*, tomate*	



EAUX
MINÉRALES

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

APÉRITIFS

KIR (12CL) / KIR ROYAL (12CL)	4€50 / 7€90
Mûre, cassis, framboise, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6CL)	4€90
AMÉRICANO (8CL)	6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	
RICARD (2CL)	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 pourrions 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-Séjour Élégant, charpenté, tanins puissants	
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE »	7€20
Maison 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 SAUVIGNON BLANC	5€90
Les Fumées Blanches 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°)	4€90	5€90	8€20
Lager française			
1664 BLANC (5°)	5€50	6€90	8€90
Pointes d'agrumes			
GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)	5€50	6€90	8€90
Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices			
PICON BIÈRE	5€50	6€90	8€90
EN BOUTEILLE	33 CL		
GRIMBERGEN	6€50		
Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambrée (6,5°)			
1664 (0,0°)	5€90		
Sans alcool			
IPA ST AUSTELL - PROPER JOB (5,5°)	6€90		
Une amertume franche			



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA* ROUGE MAISON (18CL)	6€90
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)	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 RAFRAÎCHISSANT	
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	



• MANDARETTE • POMME D'AMOUR • 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 pourrions 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	
MANDA'RHUM (18CL)	8€90
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)	6€90
VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, 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	
MANDARETTE (18CL)	7€20
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	

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

PANIERS DE GRIGNOTAGE

FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES).....9€90 / 16€90
Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail

CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES).....9€90 / 16€90
Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ

 WINGS DE POULET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES).....8€90 / 16€90
Épices, sauce BBQ



ENTRÉES

TERRINE GRAND-MÈRE  .....5€90
Cornichons, salade mélangée, pain toasté

RAVIOLES AU COMTÉ .....7€90
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté⁽²⁾

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD.....9€90
Fleur de sel de Camargue, pain toasté
 SUGGESTION : MONBAZILLAC AOP - Château de Vari .....8€20

TARTINE DE CHÈVRE .....6€90
Focaccia toastée, crémeux de chèvre⁽³⁾, chèvre-miel, graines torrifiées, pesto vert, salade mélangée

ŒUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS .....7€90
Œuf poché plein air, champignon braisé, crémeux de champignons et mouillettes

PETITE FONDUE.....7€90
Fondue fromagère au saint-nectaire⁽¹⁾, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

Comme une envie de ...

Salades

SALADE CAESAR.....15€90
Filets de poulet croustillants, parmesan AOP, salade romaine, oignons rouges, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE.....17€90
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 .....13€90
Ravioles à la ricotta, champignons et épinards, crémeux de comté⁽²⁾ gratiné

Tartine

TOASTY CHEESY BRESAOLA.....13€90
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



Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi*

13€90

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 16€90 19€90

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

BURGER CHICKEN 15€90 18€90

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

Supplément bacon grillé +2€00

STEAKHOUSE BURGER 17€90 20€90

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 15€90 18€90

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

Supplément bacon grillé +2€00

BURGER MONTAGNARD 17€90 20€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

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



BURGER MONTAGNARD

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 17€90

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

RIBS BBQ 19€90

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites

ANDOUILLETTE AAAAA 15€90

Frites

MAGRET DE CANARD 18€90

Pommes de terre sautées

CÔTE DE COCHON ENV. 350 G 16€90

Pommes de terre sautées, sauce au choix



CÔTE DE COCHON

HACHÉS
GOURMANDS

HACHÉ L'ORIGINAL 21€90

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

HACHÉ MONTAGNARD 21€90

Steak haché XL 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 ≈ Pêche durable ≈ 15€90

Filet de merlu crouillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON 18€90

Épinards à la crème, sauce crémeuse au citron

: cuisson braise, : viande 100 % française. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : crouillant. * 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-Séguir

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



• STEAK AU POIVRE •



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

— BŒUF — AUTREMENT

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

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE 24€90
Surprise de bœuf, fondue fromagère
au saint-nectaire*, pomme au four, salade mélangée

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE AOP
LES TEMPLIERS - Peyrassol

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, 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..... 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. (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. 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



• T-BONE •

🔥 : cuisson braise. 🇫🇷 : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

— DESSERTS —

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



• 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	8€90
DAME BLANCHE Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	6€90
COUPE CARA'HUÈTE Crème glacée vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée	8€90
LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	6€90
COUPE CHOCO-NOISETTES Glace nutty*, meringue, sauce au chocolat, noisettes torréfiées, crème fouettée	8€90



• POMCAKE •

POMCAKE Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce au caramel beurre salé	8€90
 L'EXOTIQUE RÔTI Ananas et mangue rôtis, brisures de sablé, coco râpée, glace noix de coco	6€90

— CAFÉS —
& GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes	7€20
CAFÉ / THÉ GOURMAND Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, crumble aux pommes, mousse cara'huète	8€90
EXPRESSO / DÉCA	2€50
GRAND CRÈME	3€50
THÉ / INFUSION	3€20



• 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**..... 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
Glace : Noix de coco, Nutty*

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

NOS MENUS

21€90

MENU COUP DE CŒUR

MENU COMPLET +5€00

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
Fish & chips
Demi-poulet rôti
Côte de cochon

DESSERT

Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
L'exotique rôti

BOISSON

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, Vittel 50 cl, Perrier 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

15€90

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



8€90

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

Steak haché
Cheeseburger kid
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips x3

DESSERT

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



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola, 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, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl, 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 braisé. : 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 : 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 (4 CL)	6€00
WHISKY JACK DANIEL'S (4 CL)	8€00
RHUM BACARDI CARTA ORO (4 CL)	6€50
VODKA ERISTOFF (4 CL)	6€50
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4 CL)	7€90
Supplément soda ou jus	2€50

DIGESTIFS

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

LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS
SUR NOS VINS !



ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

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	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	27€90
Élégant, charpenté, tanins puissants		
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - Maison 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		
CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Dutheil	16€90	32€90
Fruité intense, un vin tendre et moelleux		

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 - MILLEBUI	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 SAUVIGNON BLANC - Les Fumées Blanches	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		



■ : 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/allergènes. 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 Glaïses - 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 2025 - SHF.





**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



Suivez-nous   