

ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**



BIÈRES

À LA PRESSION

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

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

1664 (0,0°)
Sans alcool

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



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)

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

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

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

SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)

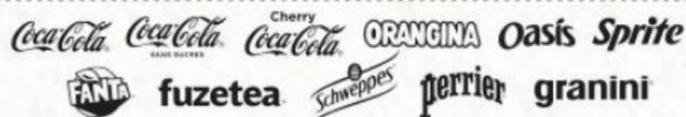
PERRIER (33 CL)

LIMONADE (20 CL)

DIABOLO (20 CL)
Fraise, menthe, grenadine

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

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



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



ROUGES

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

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

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

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »
Maison Brotte
Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins

BLANCS

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

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

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »
Maison Brotte
Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot

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 - LES TEMPLIERS
Peyrassol
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond

APÉRITIFS

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

MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)

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

RICARD (2 CL)

EAUX MINÉRALES





COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA⁽¹⁾ BLANCHE MAISON (16CL)

FLORALE, ÉPICÉE ET RAFRAÎCHISSANTE

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

MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)

FRAIS ET MENTHOLÉ

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne

Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix

ST-GERMAIN SPRITZ (14CL)

FRAIS, FLORAL ET DOUX

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

APEROL SPRITZ (14CL)

FLORAL, LÉGÈREMENT AMER ET RAFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

PIÑA COLADA (16CL)

EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas*

SEX ON THE BEACH (18CL)

FRUITÉ, RICHE & DOUX

Vodka Eristoff, liqueur de pêche, nectar d'orange*, boisson au cranberry



• PANIERS DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

À PARTAGER

PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER

(10 PIÈCES) / (20 PIÈCES)

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

PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE

(8 PIÈCES) / (16 PIÈCES)

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

COCKTAILS COUP DE CŒUR

RED FIZZ (12CL)

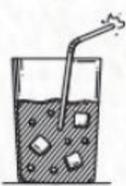
FLORAL ET SEC, LÉGER ET FRUITÉ

Thé noir infusé aux fruits rouges, fruits rouges, Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Tonic

LA VIE EN ROSE (18CL)

FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO

Rhum Bacardi Carta Oro, fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert et boisson aux framboises



COCKTAILS SANS ALCOOL

THÉ GLACÉ HIPPO (20CL)

VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL

Martini Floreale, sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert

FRAMBOISE DES ÎLES (20CL)

FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO

Fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert, jus de pomme et boisson aux framboises

RED DETOX (16CL)

FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL

Martini Vibrante, boisson aux framboises, jus de pomme et boisson aux fraises

VIRGIN PARADIS (18CL)

TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ

Purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*, jus de citron vert, sirop d'orgeat

VIRGIN MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)

FRAIS ET MENTHOLÉ

Perrier, citron vert, menthe fraîche

Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix



• THÉ GLACÉ HIPPO • LA VIE EN ROSE • MOJITO ORIGINAL •

À PARTAGER

PLANCHE DES COPAINS

Crèmeux de chèvre*, terrine de campagne 🇫🇷, camembert, rosette de Lyon, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

PANIERS DE GRIGNOTAGE

FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES)

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

CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES)

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

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

Épices, sauce BBQ



• PLANCHE DES COPAINS • PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE •



• TARTINE DE CHÈVRE • BURRATA ET TOMATES •

ENTRÉES

BURRATA & TOMATES

Burrata des Pouilles, tomates, pesto, fleur de sel de Camargue

TARTINE DE CHÈVRE

Focaccia toastée, crèmeux de chèvre*, chèvre-miel, graines torrifiées, salade mélangée

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

PETITE SALADE VEGGIE

Salade mélangée, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta AOP, pesto, vinaigrette balsamique

ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE

Œuf poché plein air, poivrons, tomates et oignons confits, pain toasté

TERRINE DE CAMPAGNE

Cornichons, salade roquette, pain toasté

SALADES

SALADE CAESAR

Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE

Œuf poché plein air, tomates, pois gourmands, fines tranches de bœuf marinées aux poivres, salade mélangée, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE PLAISIR VEGGIE

Tapenade de tomates cerises, légumes rôtis, feta AOP, artichauts, tomates, pois gourmands, mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, pesto, salade roquette



• SALADE STEAKHOUSE •

COUP DE SOLEIL

🔥 COCOTTE DU SOLEIL

Gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan AOP, pesto, sauce provençale, servi avec une salade mélangée

PLAT DU JOUR

Valable tous les midis du lundi au vendredi⁽¹⁾

LUNDI	RAVIOLES RICOTTA CHÈVRE 🌿 Ravioles ricotta-épinards, crèmeux de chèvre*, pesto, graines torrifiées, salade mélangée ⁽²⁾
MARDI	PARMENTIER DE BŒUF ** Salade mélangée ⁽²⁾
MERCREDI	P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL Steak haché façon bouchère 🇫🇷, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites ⁽³⁾
JEUDI	AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE Sauce tomate, poivrons, tomates et oignons confits, frites ⁽³⁾
 VENDREDI	SALADE DE SAUMON Rillettes de saumon, pois gourmands, concombre, tomates, oignons rouges, salade romaine, crèmeux de citron vert à la ciboulette, pain grillé à l'huile d'olive ⁽³⁾

🔥 : Cuisson braise. 🌿 : végétarien. 🇫🇷 : 100 % Français. *Sauce à base de fromage de chèvre. ** Sauce bolognaise. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Hors week-end et jours fériés. (2) Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses. 2^e garniture à 2€50 / 2^e sauce à 0€50. (3) Ce plat du jour est servi sans garniture ni sauce incluses.

BURGERS

accompagnés de frites ou salade



VERSION XL
Galette de pomme de terre

BURGER L'ORIGINAL

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

BURGER CHICKEN

Filet de poulet croustillant, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché
Supplément bacon grillé

STEAKHOUSE BURGER

Steak haché façon bouchère ◀ ▶, bacon grillé, crémeux de Saint-Nectaire***, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir

CHEESEBURGER

Steak haché façon bouchère ◀ ▶, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard*, bun brioché
Supplément bacon grillé

BURGER CHÈVRE

Steak haché façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel, bun brioché
Supplément bacon grillé

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



• BURGER CHÈVRE • STEAKHOUSE BURGER •

POULET RIBS & CO

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🔥 DEMI POULET RÔTI ◀ ▶

Pommes de terre sautées et son jus

🔥 BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G. ◀ ▶

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

🔥 RIBS BBQ

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites

🔥 ANDOUILLETTE AAAAA

Frites

🔥 MAGRET DE CANARD ◀ ▶

Pommes de terre sautées



• BROCHETTE DE POULET • RIBS •

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 CHÈVRE

Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

🔥 FILET DE BAR

Mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, légumes à la provençale, sauce chimichurri

🔥 PAVÉ DE SAUMON

Légumes et sauce à la provençale



NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMIS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES
FRANÇAISES

HIPPOPOTAMUS SOUTIEN
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

LES INCONTOURNABLES

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

BAVETTE D'ALOYAU

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⁽¹⁾

Steak haché façon bouchère , œuf au plat plein air



• STEAK AU POIVRE •



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE
LES TEMPLIERS - Peyrassol

CARPACCIO DE BŒUF

PARMESAN

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

BURRATA.

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

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS

Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

BŒUF AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Brochette de surprise de bœuf , fondue fromagère
au Saint-Nectaire*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

SAUCES⁽²⁾

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

EXCLUSIF

LA
Sauce
HIPPO

Créée en collaboration
avec le chef Michel Sarran.
Une sauce gourmande
et addictive, goûtez-la,
vous allez forcément
y revenir !

GARNITURES⁽²⁾

- FRITES
- POMME DE TERRE AU FOUR
- RIZ CHORIZO
- GRATIN DAUPHINOIS
- ASSIETTE DE GARNITURE SEULE
- LÉGUMES À LA PROVENÇALE
- HARICOTS VERTS**
- SALADE MÉLANGÉE

: Cuisson braise. : 100 % Français. : Produit biologique. * Sauce à base de Saint-Nectaire. ** Légumes produits en France.
(1) Steak haché XL 230 g. (2) Garnitures et sauces 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 !



• ENTRECÔTE ET SAUCE HIPPO •

LES BELLES PIÈCES

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🍷 SUGGESTION : HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES »
Des domaines Edmond de Rothschild

- 🔥 **ENTRECÔTE ENV. 250 G.** ◀ ▶
Persillée, fondante et tendre
- 🔥 **ENTRECÔTE XL ENV. 330 G.** ◀ ▶
Persillée, fondante et tendre en version XL
- 🔥 **ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G.**
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande
- 🔥 **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
- 🔥 **CÔTE DE BŒUF ENV. 1 KG. (2 PERS.)**
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande

L'EMBLÉMATIQUE

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🍷 SUGGESTION : CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal

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



• T-BONE •

— DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise, sauce caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE

Vanille Bourbon

BRIOCHE PAIN PERDU

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

TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS

Pâte feuilletée, crème d'abricots, abricots rôtis, miel, éclats de pistache, crème glacée vanille

PROFITEROLE XL

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

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille



• TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS • PAVLOVA •

PAVLOVA

Meringue, fruits rouges, crème glacée vanille, crème fouettée, éclats de pistaches

SOUPE DE FRAISES

Soupe de fraises, sorbet citron vert, brisures de sablé, menthe fraîche

TIRAMISU

Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao



• HIPPO BANANA • CITRONNADE •

— COUPES & — DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA

Banane rôtie, crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées

CITRONNADE

Crème légère au citron, meringue, sorbet citron vert, menthe fraîche

DAME BLANCHE

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

COUPE CARA'HUËTE

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

LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT

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

— CAFÉS — & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR

Mousse au chocolat, crème brûlée, soupe de fraises

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Mousse au chocolat, soupe de fraises, tiramisu, mousse citron, crème brûlée

EXPRESSO / DÉCA

GRAND CRÈME

THÉS / INFUSIONS



• 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 : passion, framboise, fraise, citron vert

Crème glacée : vanille à l'extrait de vanille de Bourbon de Madagascar, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, chocolat noir

Glace : noix de coco

TOPPING AU CHOIX

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

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉE

Petite salade veggie 🌿
Burrata & tomates 🌿
Œuf poché à la provençale 🌿

PLAT

Cheeseburger 🇫🇷
Disponible en version veggie 🌿
Pièce du boucher marinée 🇫🇷, sauce Hippo
🔥 Demi-poulet rôti 🇫🇷
Fish & chips⁽³⁾ ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Ile flottante
Soupe de fraises
Mousse au chocolat
Dame blanche

BOISSON

ORANGINA 25cl, *Coca-Cola*, *Coca-Cola*, *Coca-Cola* Cherry 33cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25cl,
Oasis Tropical 25cl, Sprite 25cl, FANT Orange 25cl,
Vittel 50cl, perrier fines bulles 50cl, s.PELLEGRINO 50cl, 1664 pression 25cl,
Nectar d'orange granini 25cl⁽⁴⁾

1 CARAFE au choix :

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



• MENU COUP DE CŒUR •

Une garniture et une sauce incluses
dans vos menus

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Pièce du boucher marinée 🇫🇷
Burger chicken
Disponible en version veggie 🌿
- Plat du jour -
À choisir parmi les plats du jour
du semainier en page 3
Uniquement les midis du lundi au vendredi*

DESSERT

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 2 boules



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

Cheeseburger kid⁽¹⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽²⁾ x3 ≈ Pêche durable ≈
Steak haché⁽¹⁾ 🇫🇷

DESSERT

Brochette bonbons
Glace à l'eau Rocket
Mousse au chocolat
Compote de pommes
sans sucres ajoutés⁽⁵⁾



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, *Coca-Cola*, *Coca-Cola*, *Coca-Cola* Cherry 33 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
Vittel 25 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽⁴⁾,
Sprite 25 cl, FANT Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl⁽⁴⁾,
🇫🇷 fraise & framboise 33 cl

🔥 : cuisson braise. 🌿 : végétarien. 🇫🇷 : Viande 100% Française. (1) Steak de 100 G. (2) Filet de cabillaud croustillant. (3) Filet de merlu croustillant. (4) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (5) 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 —

ROUGE - IGP PAYS D'OC - Cabernet Sauvignon

BLANC - IGP PAYS D'OC - Chardonnay

ROSÉ - IGP DU GARD - Grenache et Syrah

ROSÉ - IGP DU GARD - Grenache et Syrah



CHAMPAGNE GH MARTEL
BRUT PRESTIGE.

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON (4CL)

WHISKY JACK DANIEL'S (4CL)

RHUM BACARDI CARTA ORO (4CL)

VODKA ERISTOFF (4CL)

GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL)

Supplément soda ou jus

DIGESTIFS

GET 27 / GET MENTHE CITRON (4CL)

BAILEYS (4CL)

CALVADOS (4CL)

COGNAC VSOP (4CL)

ARMAGNAC (4CL)

POIRES WILLIAMS (4CL)

LES VINS

ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

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

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

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

PUISSANTS ET ÉPICÉS

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

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte
Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins

ARGENTINE MALBEC PUNTA DE FLECHAS - Edmond de Rothschild Wine Estate
Rouge profond aux reflets violets, nez frais et fruité aux notes épicées, savoureux et généreux

RONDS ET GOURMANDS

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

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 DE
Notes de tilleul et de mi

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP - Millebuis
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minérale

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte
Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot

SECS ET FRUITÉS

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

BORDEAUX AOP - Château Gantonnet
Notes de fruits blancs et d'agrumes, vif et persistant

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 - LES TEMPLIERS - Peyrassol 
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond





**LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !
À EMPORTER OU EN LIVRAISON^(B)**

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

Uber
Eats

&



Suivez-nous

