



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

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

Uber
Eats

&



Suivez-nous



ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE



BIÈRES

À LA PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL
1664 BLONDE (5,5°)	4€70	5€70	8€10
Lager française			
1664 BLANC (5°)	5€30	6€80	8€80
Pointes d'agrumes			
GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)	5€30	6€80	8€80
Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices			
PICON BIÈRE	5€30	6€80	8€80
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			



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€20
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€20
SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)	4€20
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	4€20
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)	4€20
PERRIER (33 CL)	4€20
LIMONADE (20 CL)	3€40
DIABOLO (20 CL)	3€50
Fraise, menthe, grenadine	
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€00
Abricot*, ananas*, orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€00
Pomme*, tomate*	
Coca-Cola Coca-Cola Cherry Coca-Cola ORANGINA Oasis Sprite FANTA fuzetea Schwepes perrier granini	



* Jus et nectars de fruits à base de concentré. IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Produit biologique. 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-Ségur	
Élégant, charpenté, tanins puissants	
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »	7€20
Maison Brotte	
Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins	

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 »	6€50
Gérard Bertrand	
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT »	7€20
Maison Brotte	
Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot	

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€90
Gérard Bertrand	
Rosé très pâle idéal toute l'année	
CÔTES DE PROVENCE - LES TEMPLIERS	6€90
Peyrassol	
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	

APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL)	4€90 / 8€90
Mûre, cassis, framboise, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)	4€90
AMÉRICANO (8 CL)	6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	
RICARD (2 CL)	3€90

EAUX MINÉRALES

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

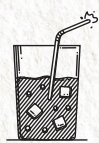


COCKTAILS CLASSIQUES

- SANGRIA⁽¹⁾ BLANCHE MAISON (16CL) 6€90**
FLORALE, ÉPICÉE ET RAFFRAÎCHISSANTE
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, sucre de canne
Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** 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**
FLORAL, LÉGÈREMENT AMER ET RAFFRAÎCHISSANT
Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange
- PIÑA COLADA (16CL) 8€50**
EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas*
- SEX ON THE BEACH (18CL) 8€50**
FRUITÉ, RICHE & DOUX
Vodka Eristoff, liqueur de pêche, nectar d'orange*, boisson au cranberry

COCKTAILS COUP DE CŒUR

- RED FIZZ (12CL) 8€50**
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) 8€50**
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) 6€90**
VANILLÉ, RAFFRAÎCHISSANT, FLORAL
Martini Floreale, sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert
- FRAMBOISE DES ÎLES (20CL) 7€20**
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) 7€20**
FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL
Martini Vibrante, boisson aux framboises, jus de pomme et boisson aux fraises
- VIRGIN PARADIS (18CL) 7€20**
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) 7€20**
FRAIS ET MENTHOLÉ
Perrier, citron vert, menthe fraîche
Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix



• PANIERS DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

À PARTAGER

PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER

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

PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE

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



• THÉ GLACÉ HIPPO • LA VIE EN ROSE • 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. * Jus et nectars de fruits à base de concentré.
**Préparation concentrée à base de purée de fruits. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) 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.....16€90
Crèmeux de chèvre*, terrine de campagne 🇫🇷, camembert, rosette de Lyon, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

PANIER 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



• PLANCHE DES COPAINS • PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE •

SALADES

SALADE CAESAR.....15€90
Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE.....17€90
Œuf poché plein air, tomates, pois gourmands, fines tranches de bœuf marinées aux poivres, salade mélangée, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE PLAISIR VEGGIE.....16€90
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 •



• TARTINE DE CHÈVRE • BURRATA ET TOMATES •

ENTRÉES

BURRATA & TOMATES.....6€90
Burrata des Pouilles, tomates, pesto, fleur de sel de Camargue

TARTINE DE CHÈVRE.....6€90
Focaccia toastée, crèmeux de chèvre*, chèvre-miel, graines torrifiées, salade mélangée

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

PETITE SALADE VEGGIE.....6€20
Salade mélangée, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta AOP, pesto, vinaigrette balsamique

ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE.....6€90
Œuf poché plein air, poivrons, tomates et oignons confits, pain toasté

TERRINE DE CAMPAGNE.....5€90
Cornichons, salade roquette, pain toasté

COUP DE SOLEIL

COCOTTE DU SOLEIL.....15€90
Gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan AOP, pesto, sauce provençale, servi avec une salade mélangée

13€90

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⁽²⁾

JEUDI

AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE

Sauce tomate, poivrons, tomates et oignons confits, frites⁽²⁾

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

+3€00

Galette de pomme de terre

- BURGER L'ORIGINAL

15€90

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

14€90

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

Supplément bacon grillé +2€00
- STEAKHOUSE BURGER

17€90

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

14€90

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

Supplément bacon grillé +2€00
- BURGER CHÈVRE

16€90

Steak haché façon bouchère, crémeux de chèvre, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel, bun brioché

Supplément bacon grillé +2€00

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal

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

20€90

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites
- ANDOUILLETTE AAAAA

15€90

Frites
- MAGRET DE CANARD

18€90

Pommes de terre sautées



HACHÉS

GOURMANDS

- HACHÉ L'ORIGINAL

19€90

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

19€90

Steak haché XL façon bouchère, crémeux de chèvre, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel



POISSONS

CUISSON À LA BRAISE

- FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈

15€90

Filet de merlu croustillant, sauce tartare
- FILET DE BAR

19€90

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

17€90

Légumes et sauce à la provençale

: Cuisson braise. : 100 % Français. *Moutarde jaune. ** Sauce à base de fromage de chèvre. *** Sauce à base de Saint-Nectaire. (1) Steak haché XL de 230 g.

19

H

68

NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMIS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES
FRANÇAISES

HIPPOPOTAMUS SOUTIENT
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

LES INCONTOURNABLES

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

BAVETTE D'ALOYAU 16€90
Pièce de viande aux fibres longues véritablement
goûteuse, nappée de sauce aux échalotes

FAUX-FILET 18€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 AU POIVRE •



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

BŒUF AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE 23€90
Brochette de surprise de bœuf fondue fromagère
au Saint-Nectaire*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE
LES TEMPLIERS - Peyrassol

CARPACCIO DE BŒUF 16€90
PARMESAN
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,
salade mélangée, pesto

BURRATA 18€90
Fines tranches de bœuf, burrata des Pouilles,
tomates, salade mélangée, pesto

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS 17€90
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

SAUCES⁽²⁾

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

EXCLUSIF



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 4€00
- 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.

19

H

68

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

22€90
- ENTRECÔTE XL ENV. 330 G. 

Persillée, fondante et tendre en version XL

29€90
- ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G.

La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande

24€90
- FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 180 G. 

Une pièce noble à la tendreté garantie

25€90
- CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENV. 400 G. 

Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

32€90

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

36€90



• T-BONE •

🔥 : Cuisson braise.  : 100 % Français. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

— DESSERTS —

- MOUSSE AU CHOCOLAT

À VOLONTÉ

6€20
- ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise, sauce 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
- TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS

Pâte feuilletée, crème d'abricots, abricots rôtis, miel, éclats de pistache, crème glacée vanille
- 7€90
- PROFITEROLE XL

Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée
- 8€90
- MI-CUIT AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille
- 6€90



• HIPPO BANANA • CITRONNADE •

— COUPES & —
DESSERTS GLACÉS

- HIPPO BANANA

Banane rôtie, crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées
- 8€90
- CITRONNADE

Crème légère au citron, meringue, sorbet citron vert, menthe fraîche
- 5€90
- DAME BLANCHE

Crème glacée vanille, sauce chocolat, brisures de sablé, crème fouettée
- 6€90
- COUPE CARA'HUÈTE

Crème glacée vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée
- 8€90
- LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT

Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée
- 6€90



• TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS • PAVLOVA •

- PAVLOVA

Meringue, fruits rouges, crème glacée vanille, crème fouettée, éclats de pistaches
- 8€90
- SOUPE DE FRAISES

Soupe de fraises, sorbet citron vert, brisures de sablé, menthe fraîche
- 6€20
- TIRAMISU

Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao
- 7€90

— CAFÉS —
& GOURMANDISES

- CAFÉ / THÉ DOUCEUR

Mousse au chocolat, crème brûlée, soupe de fraises
- 7€20
- CAFÉ / THÉ GOURMAND

Mousse au chocolat, soupe de fraises, tiramisu, mousse citron, crème brûlée
- 8€90
- EXPRESSO / DÉCA
- 2€00
- GRAND CRÈME
- 3€80
- THÉS / INFUSIONS
- 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 : 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

1€00

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

NOS MENUS

21€90

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU
COMPLET
+5€00

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 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,
Vittel 50 cl, Perrier fines bulles 50 cl, S.PELLEGRINO 50 cl, 1004 pression 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl⁽⁴⁾

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

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



8€90

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, Fanta Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl⁽⁴⁾,
Vittel fraise & framboise 33 cl

YAPA ÉCOLE !
YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT ***

4,90€
AU LIEU DE 3€90



• MENU COUP DE CŒUR •

Une garniture et une sauce incluses
dans vos menus

2^e GARNITURE : +2€50
2^e SAUCE : +0€50

🔥 : 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

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 GH MARTEL
BRUT PRESTIGE

12 CL 75 CL

8€90 45€90

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON (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
POIRES WILLIAMS (4 CL)	6€90

LES 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-Séjour	6€90		21€90	27€90
Élégant, charpenté, tanins puissants				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte	7€20	17€90		33€90
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				38€90
Rouge profond aux reflets violets, nez frais et fruité aux notes épicées, savoureux et généreux				

RONDS ET GOURMANDS

CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Dutheil		16€90		31€90
Fruité intense, un vin tendre et moelleux				
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				39€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 - Millebuis	6€90			32€90
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minérale				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte	7€20			33€90
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 	6€50			30€90
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample				
BORDEAUX AOP - Château Gantonnet			18€90	28€90
Notes de fruits blancs et d'agrumes, vif et persistant				

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€90			25€90
Rosé très pâle, idéal toute l'année				
CÔTES DE PROVENCE - LES TEMPLIERS - Peyrassol 	6€90			32€90
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond				

VINS RÉGIONAUX

	15 CL 	50 CL 	75 CL 
ROUGE GRAVES - Château Montesquiou	6€50		28€90
Notes d'épices dans un palet souple, élégant, frais et gourmand à souhait.			
ROUGE PESSAC-LEOGNAN AOC - André Lurton-Château Coucheroy	7€30	24€90	33€90
Elevé en fût de chêne, 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.			
ROUGE MEDOC AOC - Château Pontac-Gadet	6€90		29€90
Bouquet mêlant moka et fruits noirs, riche structure tanique.			
BLANC COTES DE GASCOGNE AOC - Domaine Laguille	5€50		24€90
Notes florales fines et fraîches, 100% Sauvignon.			