

## Informations importantes

Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusques, et tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
	<b>À PARTAGER</b>													
Planche des copains														
Mix' des copains fromager														
Mix' des copains classique														
Chicken sweet BBQ														
<b>LES ENTRÉES</b>														
Tartine de chèvre														
Ravioles au comté														
Bloc de foie gras de Canard														
Terrine grand-mère														
Œufs mayonnaise														
Burrata & légumes du soleil														
<b>LES SALADES</b>														
Salade Caesar														
Salade Steakhouse														
Salade veggie														
<b>LES TARTINES</b>														
L'irrésistible jambon-fromage														
L'audacieuse provençale														
<b>LES BURGERS</b>														
Burger l'Original														
Burger l'Original veggie														
Burger Chicken														
Burger Chicken veggie														
Cheddar lover Burger														
Cheddar lover Burger veggie														
Cheeseburger														
Cheeseburger veggie														
Burger Montagnard														
Burger Montagnard veggie														
Supplément - bacon														
<b>LES POISSONS</b>														
Fish & Chips, sauce tartare														
Pavé de Saumon, sauce crèmeuse au citron														
Suggestion locale	<i>voir avec les responsables sur site</i>													
<b>POULET, RIBS &amp; CO</b>														
Demi poulet rôti, jus de poulet														
Brochette de poulet XL														
Ribs BBQ														
Andouillette AAAAA (sans sauce)														
Magret de canard (sans sauce)														

Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.

**BŒUF AUTREMENT**

Fondue steakhouse à la française

**LES INCONTOURNABLES**

Bavette d'Aloyau, sauce échalote

Faux-Filet ( sans sauce)

Steak au poivre

Steak à cheval Classique, Version XL

Steak HIPPO façon maître d'hôtel

Pavé de bœuf Irlandais

**LES BELLES PIÈCES**

Entrecôte (sans sauce)

Filet de boeuf Chateaubriand (sans sauce)

Côte de bœuf individuelle (sans sauce)

Onglet Irlandais (sans sauce)

**L'EMBLEMATIQUE**

T-bone (sans sauce)

**LE CRU : TARTARES & CARPACCIOS**

Tartare aux couteaux Charolais classique

Carpaccio de Boeuf & Parmesan

Carpaccio de bœuf & Burrata

Tataki de bœuf sauce fusion grill

**LES HACHES GOURMANDS**

Haché l'Original

Haché Montagnard

**LES GARNITURES**

Frites

Pomme de terre au four

Riz chorizo

Gratin dauphinois

Haricots verts

Légumes à la provençale

Salade mélangée

**LES SAUCES**

Sauce Hippo

Sauce béarnaise

Sauce au poivre

Sauce roquefort

Sauce chimichurri

Sauce échalotes

Sauce BBQ

Sauce cheddar

Pesto vert

Sauce crémeuse au citron

Mayonnaise à l'ai noir

Jus de poulet

Sauce cocktail

sauce Caesar

Sauce vinaigrette

Sauce crème ciboulette

Sauce St-Nectaire

Sauce tartare

Ketchup

Moutarde

Tabasco rouge

Sauce Worcester

Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.





**Informations importantes**

Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusques, et tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
	<b>LES VINS ROUGES</b>													
Beaujolais Village AOP - Vin des Hippopotes - Domaine des Nuges														
Brouilly AOP - G. Duboeuf														
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Pinot Noir - Millebuis														
Côtes-du-Rhône AOP "BELLERUCHE" - Maison M.Chapoutier														
Lussac Saint-Emilion AOP - Château Haut-Ségur														
Argentine Malbec Punta de Flechas - Domaine Edmond de Rothschild														
Pic-Saint-Loup AOP Héritage "An 1189" - Gérard Bertrand														
Haut-Médoc AOP "Les granges" - Domaine Edmond de Rothschild														
<b>LES VINS BLANCS</b>														
IGP Cité de Carcassonne "Lys de Castellum" - Gérard Bertrand														
Monbazillac AOP - Château Vari														
Saumur AOP Le Vin des Hippopotes - Chenin Blanc														
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon blanc - Les Fumées Blanches														
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP - Millebuis														
<b>LES VINS ROSÉS</b>														
IGP Méditerranée Le Vin des Hippopotes - Peyrassol														
IGP Pays d'OC "Gris Blanc" - Gérard Bertrand														
Côtes de Provence - Les Templiers - Peyrassol														
<b>LES VINS CARAFES</b>														
IGP Pays d'OC - Cabernet Sauvignon														
IGP Pays d'OC - Chardonnay														
IGP du Gard - Grenache et Syrah														
<b>LES COCKTAILS CLASSIQUES</b>														
Sangria Blanche maison														
Mojito Original														
Mojito aux framboises														
Mojito aux fruits de la passion														
St-Germain Spritz														
Apérol Spritz														
Pina Colada														
Sex on The Beach														
<b>LES COCKTAILS COUP DE CŒUR</b>														
Pomme d'amour														
La vie en fraise														
<b>LES COCKTAILS SANS ALCOOL</b>														
Thé glacé Hippo														
Red Berries														
Virgin Paradis														
Ruby ginger														
Virgin Mojito original														
Virgin Mojito aux framboises														
Virgin Mojito aux fruits de la passion														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant														

