

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, cibette	
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 (20 CL)	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  *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 pourrions 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



- DEMI-POULET RÔTI** Pommes de terre sautées, jus de poulet 18€90
- BROCHETTE DE POULET XL** ENV. 300 G. Brochette de cuisses de poulet marinées, épices cajun, citron vert, frites et sauce au choix 18€90
- POULET CRISPY L'ORIGINAL** Filet de poulet croustillant, sauce Cheddar, oignons crispy, sauce mayonnaise sriracha, frites 15€90
- RIBS BBQ** Travers de porc, sauce BBQ, frites 20€90
- ANDOUILLETTE AAAAA** Frites 17€90
- MAGRET DE CANARD** Pommes de terre sautées 19€90
- WELSH COMPLET** Cheddar fondu à la bière, jambon blanc, pain de campagne, œuf au plat, frites 17€90
- AIGUILLETES DE POULET AU MAROILLES** Frites, salade mélangée 16€90



RIBS BBQ



TIGRE QUI PLEURE

BŒUF AUTREMENT

- TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS** 17€90
- CARPACCIO DE BŒUF** Fines tranches de bœuf, Grana Padano AOP, salade mélangée, sauce pesto vert 16€90
- FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE** Surprise de bœuf, fondue fromagère au Saint-Nectaire, pomme de terre au four, salade mélangée 24€90
- TIGRE QUI PLEURE** Onglet de bœuf, sauce Tigre qui pleure 25€90



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



LES BELLES PIÈCES

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

- ONGLET IRLANDAIS** ENV. 200 G. La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf 24€90
- ENTRECÔTE** ENV. 300 G. Légèrement persillée, révèle la finesse du grain et sa tendreté 29€90
- FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** ENV. 180 G. Une pièce noble à la tendreté garantie 26€90
- CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE** ENV. 400 G. Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os 32€90
- NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE** ENV. 350 G. Pièce de viande avec un goût et une saveur incomparables 36€90



• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •

LES INCONTOURNABLES

- BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE** Pièce de viande aux fibres longues, nappée de sauce aux échalotes 17€90
- FAUX-FILET** Légèrement persillé, révèle la finesse du grain et sa tendreté 19€90
- STEAK AU POIVRE** Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres 19€90
- STEAK À CHEVAL** 12€90 / 16€90
- CLASSIQUE / VERSION XL⁽¹⁾** Steak haché façon bouchère, œuf au plat plein air
- STEAK HIPPO** Façon maître d'hôtel : ail, persil. Tout le fondant d'un classique revisité 13€90
- PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS** Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs 21€90



• 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



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

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

BURGER CHICKEN

Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce Cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines

SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00

CHEESEBURGER

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

SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie⁽²⁾

HACHÉ L'ORIGINAL

Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce Cheddar, oignons confits, bacon de bœuf grillé, oignons crispy



• HACHÉ L'ORIGINAL • CHEDDAR LOVER BURGER •

SALADES & CO

FISH & CHIPS

Filet de colin croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON

Épinards à la crème citronnée, noix concassées

SALADE CAESAR

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

SALADE STEAKHOUSE

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

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

REBLOCHONNERIE

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



• TARTINE SAVOYARDE • SALADE STEAKHOUSE •

22€90

MENU COMPLET +5€00

MENU COUP DE CŒUR

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^{Cherry} 33 cl, Coca-Cola^{Cherry} 25 cl, fuzetea^{Pêche / Menthe citron vert} 25 cl, Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾, Vitel 50 cl, S.PELLEGRINO 50 cl, 1004 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

2° GARNITURE : +2€50

2° SAUCE : +0€50

16€90

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Steak Hippo
Tartine savoyarde
Reblochonnerie

DESSERT

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 2 boules



• MENU COUP DE CŒUR •



8€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⁾

BOISSON

Tropical 25 cl, Coca-Cola^{Cherry} 33 cl, fuzetea^{Pêche / Menthe citron vert} 25 cl, Vitel 25 cl, Orangina 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Jus de pomme granini 25 cl⁽²⁾, Fraîse & Framboise 33 cl

YAPA ÉCOLE! YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT***

4,90€
AU LIEU DE 8€90



🔥 : 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.

🌿 : 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.
***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).



• POMCAKE • CHOUQUETTES À LA CRÈME •

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
- LIÉGEAIS 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

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT**  6€20
- TIRAMISU** 7€90
Crèmeux 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 GOURMAND •

- IRISH COFFEE GOURMAND** 11€90
Irish coffee, mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, chouquette à la crème, mousse mangue passion et 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

VOTRE GLACE SUR MESURE

-   5€00 / 6€00
- 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



EAUX MINÉRALES

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



BOISSONS FRAÎCHES

- COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY** (33 CL) 4€50
- ORANGINA** (25 CL) / **OASIS TROPICAL** (25 CL) 4€50
- SPRITE** (25 CL) / **FANTA ORANGE** (25 CL) 4€50
- FUZE TEA PÊCHE / MENTHE CITRON VERT** (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, framboise, menthe, grenadine, citron, orgeat, pêche
- NECTAR DE FRUITS GRANINI** (25 CL) 4€50
Ananas*, orange*
- JUS DE FRUITS GRANINI** (25 CL) 4€50
Pomme*, tomate*



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°) 4€90 5€90 8€20
Lager française
- ANOSTEKE BLONDE** (7°) 5€50 6€90 8€90
Amertume fine
- 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
- LA BÊTE** (8°) 5€50 6€90 8€90
Notes de caramel et de pain d'épices
- DUCASSE TRIPLE** (9°) 5€50 6€90 8€90
Notes fruitées et de céréales

- EN BOUTEILLE** 33 CL
- GRIMBERGEN** 6€50
Blanche (6°)
- 1664** (0,0°) 5€90
Sans alcool
- BROOKLYN DEFENDER IPA** (5,5°) 7€50
IPA équilibrée, amertume et notes fruitées

APÉRITIFS

- KIR** (12 CL) / **KIR ROYAL** (12 CL) 4€50 / 7€90
Mûre, cassis, framboise, pêche
- MARTINI BIANCO, ROSSO** (6 CL) 4€90
- AMÉRICANO** (8 CL) 6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange
- RICARD** (2 CL) 3€90

WHISKY, RHUM & CIE

- WHISKY WILLIAM LAWSON'S** (4 CL) 6€00
- WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL** (4 CL) 6€90
- WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7** (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** (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

ROUGES			
	15 CL	37,5 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			
LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séгур	6€90	21€90	27€90
Élégant, charpenté, tanins puissants			
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - M. Chapoutier	7€20		33€90
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse			
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			
SAUMUR CHAMPIGNY AOP - Paul FILLIATREAU - La Grande Vignolle			38€90
Bouche souple et fruitée, portée par de fines notes épicées et une belle fraîcheur			

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		
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 - Millebuis	6€90	32€90
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral		
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 - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc	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		

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

CHAMPAGNE GH MARTEL
BRUT PRESTIGE 8€90 45€90



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 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/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. © Photographie : 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.



**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

&



Suivez-nous

