

ENGLISH
MENU



HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE



LA BONNE APP

**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.

 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

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€90 |
| DIABOLO (20 CL)..... | 4€20 |
| 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* | |



EAUX MINÉRALES

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

APÉRITIFS

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

■ : 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€90 |
| Georges Duboeuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche | |
| LUSSAC-ST-EMILION AOP..... | 7€20 |
| Château Haut-Séjour Élégant, charpenté, tanins puissants | |
| CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE »..... | 7€50 |
| M. Chapoutier Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse | |

| BLANCS | 15 CL |
|--|-------------|
| SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES..... | 5€90 |
| Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant | |
| IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY..... | 7€20 |
| Gérard Bertrand ■ Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample | |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES..... | 7€20 |
| Sauvignon Blanc Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante | |

| ROSÉS | 15 CL |
|--|-------------|
| IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES..... | 5€90 |
| Peyrassol ■ Notes de petits fruits rouges, vif et frais | |
| IGP PAYS D'OC GRIS BLANC..... | 6€90 |
| Gérard Bertrand Rosé très pâle, idéal toute l'année | |
| CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS..... | 7€50 |
| Peyrassol ■ Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond | |



BIÈRES

À LA PRESSION

| | 25 CL | 33 CL | 50 CL |
|--|-------|-------|-------|
| 1664 BLONDE (5,5°) Lager française | 4€90 | 5€90 | 8€90 |
| 1664 BLANC (5°) Pointes d'agrumes | 5€90 | 6€90 | 8€90 |
| GRIMBERGEN BLONDE (6,7°) Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices | 5€90 | 6€90 | 9€50 |
| PICON BIÈRE | 5€90 | 6€90 | 9€50 |

EN BOUTEILLE

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



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA* BLANCHE (16CL) 7€50

FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL

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€90

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€90

LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

PIÑA COLADA (16CL) 8€90

EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco⁽²⁾, nectar d'ananas⁽³⁾

SEX ON THE BEACH (18CL) 8€90

FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX

Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, jus d'orange⁽¹⁾, boisson au cranberry



• RUBY GINGER • APEROL SPRITZ • 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 pouvons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.



COCKTAILS COUPS DE CŒUR

POMME D'AMOUR (16,5CL) 9€50

GOURMAND ET FRUITÉ

Gin Bombay Sapphire, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, jus de pomme⁽³⁾, sirop de grenadine

LA VIE EN FRAISE (18CL) 9€50

FRUITÉ, AVEC UNE TOUCHE DE GINGEMBRE

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de fraise⁽²⁾, ginger beer, sirop de sucre de canne



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€50

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€50

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€50

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

RUBY GINGER (18CL) 7€50

FRUITÉ, AVEC UNE TOUCHE DE GINGEMBRE

Martini floreale (sans alcool, alc. 0,5% vol), purée de fraise⁽²⁾, ginger beer, sirop de sucre de canne

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

MIX' DES COPAINS

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

CHICKEN SWEET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) 7€50 / 13€50

Bouchées de poulet pané enrobées d'une sauce sweet BBQ, sauce crémeuse citron vert



• CHICKEN SWEET BBO • PLANCHE DES COPAINS •



• BURRATA ET LÉGUMES DU SOLEIL • ŒUFS MAYONNAISE •

ENTRÉES

TARTINE DE CHÈVRE 6€90

Focaccia toastée, crémeux de chèvre⁽²⁾, chèvre-miel, graines torrifiées, sauce pesto vert, salade mélangée

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 9€90

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

🍷 SUGGESTION : MONBAZILLAC AOP - Château Vari 8€50

TERRINE GRAND-MÈRE 6€50

Cornichons, salade mélangée, pain toasté

ŒUFS MAYONNAISE 4€90

Œufs durs plein air, mayonnaise, croquant de parmesan, salade mélangée

BURRATA & LÉGUMES DU SOLEIL 7€20

Compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, burrata des Pouilles, tomates, roquette, sauce pesto vert, fleur de sel de Camargue, focaccia à l'ail et à la tomate

Comme une envie de ...

Tartines

accompagnées de frites et salade

🔥 L'IRRÉSISTIBLE JAMBON-FROMAGE 14€50

Pain aux céréales, tapenade de tomates cerises, tomates rôties, sauce mornay, gratiné au comté AOP, chiffonnade de jambon sec, tomates, roquette, sauce crémeuse mayonnaise miel-moutarde

L'AUDACIEUSE PROVENÇALE 14€50

Pain aux céréales, compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, ail confit, gratiné au comté AOP, tomates, billes de chèvre, roquette, sauce pesto vert, fleur de sel de Camargue

Salades

SALADE STEAKHOUSE 19€50

Œuf poché plein air, fines tranches de bœuf mariné au poivre, salade mélangée et romaine, tomates, oignons rouges, croûtons, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE CAESAR 17€50

Aiguillettes de poulet croustillantes, parmesan AOP, salade romaine, tomates, croûtons, sauce caesar



• TARTINE L'AUDACIEUSE PROVENÇALE • SALADE STEAKHOUSE •

🌿 : produit biologique. 🌱 : végétarien. ▲ : viande 100% française. 🍷 : cuisson braise. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Chicken sweet BBQ : poulet sauce barbecue sucrée. Onion rings : beignets d'oignon. Crispy : croustillant. Wings : ailes de poulet. (1) Sauce à base de saint-nectaire. (2) Sauce à base de fromage de chèvre.

BURGERS

accompagnés de frites ou salade



SIMPLE



STEAK HACHÉ XL⁽¹⁾

BURGER L'ORIGINAL 16€90 21€90

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

BURGER CHICKEN 16€90 21€90

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

Supplément bacon grillé +2€00

CHEDDAR LOVER BURGER 20€90 25€90

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 grillé et des oignons crispy

CHEESEBURGER 16€90 21€90

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⁾



• CHEDDAR LOVER BURGER •

POULET RIBS & CO

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🔥 **DEMI-POULET RÔTI** ◀ ▶ 19€90
Pommes de terre sautées et son jus

🔥 **BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G** ◀ ▶ 19€90
Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix

🔥 **MAGRET DE CANARD** ◀ ▶ 20€90
Pommes de terre sautées

🔥 **ANDOUILLETTE AAAAA** 16€90
Frites

🔥 **RIBS BBQ** 21€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites



• BROCHETTE DE POULET XL • RIBS BBQ •

HACHÉ GOURMAND

HACHÉ L'ORIGINAL 21€90

Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈ 16€90
Filet de merlu croustillant, sauce tartare

🔥 **PAVÉ DE SAUMON** 19€90
Légumes à la provençale, sauce crémeuse au citron

🔥 : cuisson braise. ◀ ▶ : viande 100% française. Cheddar lover : pour les amateurs de cheddar. Bun : pain. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant.
(1) Steak haché XL env. 210 g (hors burger chicken). (2) Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal.



NOS VIANDES

**DES MORCEAUX PARMILS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.**



**DES ORIGINES
FRANÇAISES⁽¹⁾**

**HIPPOPOTAMUS SOUTIEN
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !**



• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •

LES INCONTOURNABLES

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

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 17€50

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 20€90

Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres

STEAK À CHEVAL

CLASSIQUE / VERSION XL⁽²⁾ 13€90 / 17€90

Steak haché façon bouchère , œuf au plat plein air

STEAK HIPPO 15€50

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

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE AOP
LES TEMPLIERS - Peyrassol

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS 18€90

Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

CARPACCIO DE BŒUF **PARMESAN** 17€90

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



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO DE BŒUF PARMESAN •

: cuisson braisé. : viande 100% française. : produit biologique. AOP : Appellation d'Origine Protégée.
(1) Hors bavette d'aloyau, steak au poivre, pavé de bœuf irlandais. (2) Steak haché XL env. 210 g.

19 H 60

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. 29€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. 33€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

GARNITURES ⁽¹⁾

- FRITES
- POMME DE TERRE AU FOUR
- 🔥 RIZ CHORIZO
- 🔥 LÉGUMES À LA PROVENÇALE
- HARICOTS VERTS** ◀ ▶
- SALADE MÉLANGÉE

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE..... 5€00

SAUCES ⁽¹⁾

- POIVRE
- ÉCHALOTES
- BÉARNAISE
- BBQ
- ROQUEFORT
- SAUCE HIPPO

EXCLUSIF

LA Sauce HIPPO

Une sauce gourmande et addictive, goûtez-la, vous allez forcément y revenir !



🔥 : cuisson braise. ◀ ▶ : viande 100 % française. **◀ ▶ : Légumes produits en France. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Sauces et garnitures en accompagnement d'un plat.

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT** A VOLONTÉ 7€50
- CRÈME BRÛLÉE** 6€90
Vanille Bourbon
- BRIOCHE PAIN PERDU** 8€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille
- MI-CUIT AU CHOCOLAT** 6€90
Crème glacée vanille
- PROFITEROLE XL** 8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée



• HIPPO BANANA • COUPE SUMMER POP •

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** 7€50
Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de sablé, crème fouettée
- COUPE CHOUCHOU** 8€90
Crème glacée nougat, crème glacée caramel, cacahuètes caramélisées, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de sablé
- LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT** 7€50
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée
- COUPE SUMMER POP** 8€90
Crème glacée pistache, sorbet framboise, abricots rôtis au miel, meringue, coulis abricot-menthe, éclats de pistache, crème fouettée, menthe fraîche



• PANCAKE AU CITRON •

- PANCAKE AU CITRON** 8€90
Pancake, brisures de sablé, crème légère citronnée, sorbet citron vert, crème anglaise aux zestes de citron vert, menthe fraîche
- ABRI'COCO** 7€50
Brisures de sablé, mousse à la noix de coco, abricots et pêches rôtis au miel, mousse au chocolat blanc, coulis abricot-menthe, menthe fraîche

CAFÉS & GOURMANDISES

- CAFÉ / THÉ DOUCEUR** 7€50
Mousse au chocolat, crème brûlée, panna cotta aux fruits rouges
- CAFÉ / THÉ GOURMAND** 8€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, abri'coco
- EXPRESSO / DÉCA** 2€20
- GRAND CRÈME** 3€90
- THÉ / INFUSION** 3€90



• CAFÉ GOURMAND •

VOTRE GLACE SUR MESURE

CARTÉ 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€50

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, pistache, nougat avec des morceaux de nougat
Glace : Noix de coco

TOPPING AU CHOIX 1€00

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

NOS MENUS

21€90

MENU COUP DE CŒUR

MENU
COMPLET
+5€00

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉE

Terrine grand-mère 🇫🇷
Œufs mayonnaise 🌿

PLAT

Steak Hippo 🇫🇷, nappé de sauce Hippo
Cheeseburger ou Burger chicken
Disponibles en version veggie 🌿
Fish & chips⁽¹⁾ ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Mousse au chocolat
Dame blanche
Panna cotta aux fruits rouges

BOISSON

Coca-Cola^{Cherry} 33 cl, Coca-Cola^{ZÉRO SUCRES} 33 cl, Oasis^{Orange} 25 cl,

fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,

Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Oasis Orange 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾

Vittel 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

16€90

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Steak Hippo 🇫🇷
Tartine l'irrésistible jambon-fromage 🍷
Tartine l'audacieuse provençale 🌿

DESSERT

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 2 boules



8€90

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

Steak haché⁽³⁾ 🇫🇷
Cheeseburger kid⁽³⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽⁴⁾ x3 ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Brochette de bonbons
Glace Rocket
Mousse au chocolat
Gourde Pom'Potes
sans sucres ajoutés⁽⁵⁾



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola^{Cherry} 33 cl, Coca-Cola^{ZÉRO SUCRES} 33 cl,
fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Vittel 25 cl, Oasis^{Orange} 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾,
Sprite 25 cl, Oasis Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl⁽²⁾,
Vittel Fraise & Framboise 33 cl



• MENU COUP DE CŒUR •

Une garniture et une sauce incluses
dans vos menus

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

**YAPA ÉCOLE!
YA HIPPO**

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT**

4,90€

AU LIEU DE 8€90



🍷 : cuisson braise. 🌿 : 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 env. 100 g. (4) Filet de cabillaud croustillant. (5) 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).



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**

7€9039€90

WHISKY, RHUM & CIE

| | |
|---|------|
| WHISKY WILLIAM LAWSON'S (4 CL) | 6€50 |
| WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL (4 CL) | 6€90 |
| WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7 (4 CL) | 8€50 |
| RHUM BACARDI CARTA ORO (4 CL) | 6€90 |
| VODKA ERISTOFF (4 CL) | 6€90 |
| GIN BOMBAY SAPPHIRE (4 CL) | 7€90 |
| Supplément soda ou jus | 2€50 |

DIGESTIFS

| | |
|-----------------------------|------|
| GET 27 (4 CL) | 6€90 |
| BAILEYS (4 CL) | 6€90 |
| 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

| | 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€90 | 16€90 | | 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 | 7€20 | | 22€50 | 28€50 |
| Élégant, charpenté, tanins puissants | | | | |
| CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - M. Chapoutier | 7€50 | | | 34€50 |
| 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 | 7€50 | | | 34€50 |
| 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 | | | | |

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 | 5€90 | | | 25€90 |
| Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant | | | | |
| BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - MILLEBUI | 7€50 | | | 34€50 |
| Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral | | | | |



SECS ET FRUITÉS

| | | | | |
|--|-------------|--|--|--------------|
| MONBAZILLAC AOP - Château Vari  | 8€50 | | | 39€90 |
| Vin liquoreux, fruité et vif, à déguster bien frais | | | | |
| IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand  | 7€20 | | | 31€90 |
| Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample | | | | |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc | 7€20 | | | 28€50 |
| Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante | | | | |

ROSÉS

| | | | | |
|---|-------------|--|--|--------------|
| IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol  | 5€90 | | | 25€90 |
| Notes de petits fruits rouges, vif et frais | | | | |
| IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand | 6€90 | | | 27€90 |
| Rosé très pâle, idéal toute l'année | | | | |
| CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol  | 7€50 | | | 33€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 pouvons 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. (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. © Photographe : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaïses - 91124 Palaiseau Cedex.  **IMPRIM'VERT**[®]

HIPPO EXPLOITATION - SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 566 043 R.C.S. Nanterre - Siège social : Levallois-Perret. Avril 2026.



**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

Uber
Eats

&



Suivez-nous   