

ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)



CHICKEN SWEET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES)

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

ŒUFS MAYONNAISE

Œufs durs plein air, mayonnaise, croquant de Grana Padano AOP, salade mélangée

RAVIOLES AU COMTÉ

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, sauce crémeuse au Comté AOP

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

CROQ'CAMEMBERT

4 bouchées de Camembert AOP panées, sauce mayonnaise miel-moutarde

CROQUETTES À LA FRANÇAISE

4 croquettes de veau au chimichurri, sauce crème ciboulette

PÂTÉ EN CROûTE DE LA MAISON LESAGE

POIREAUX SIGNATURE

Poireaux, mayonnaise aux agrumes, noisettes concassées, œuf dur plein air râpé, ciboulette

L'ŒUPHORIE

Œuf poché plein air pané, sauce Raclette, poêlée de champignons, oignons frits, ciboulette

OS À MOELLE (X1) / (X2) / (X3)

Notre os à moelle, fleur de sel de Camargue, accompagné de pain toasté pour en profiter jusqu'au bout.

• ŒUFS MAYO • CROQUETTES À LA FRANÇAISE • OS À MOELLE •

COCKTAILS

SANGRIA* ROUGE MAISON (18CL)

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)

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)

FRAIS, FLORAL ET DOUX
Liqueur de fleur de sureau
St-Germain, Martini Prosecco DOC,
Perrier, citron jaune

APEROL SPRITZ (14CL)

**LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET
RAFRAÎCHISSANT**
Aperol, Martini Prosecco DOC,
Perrier, orange

PIÑA COLADA (16CL)

EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de
coco⁽²⁾, nectar d'ananas

SEX ON THE BEACH (18CL)

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

♥ SUNSET SPRITZ (20CL)

PÉTILLANT, ACIDULÉ, CHALEUREUX
Martini Prosecco DOC, Aperol, sirop
savour cannelle, boisson au cranberry,
jus de citron vert*

♥ PASSIONNÉ (16CL)

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)

VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL
Sirop de thé vert, sirop arôme vanille,
jus de citron vert*

RED BERRIES (16CL)

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)

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)
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)

RÉCONFORTANT ET FRUITÉ
Martini Floreale (sans alcool, alc. <0,5% vol), sirop
savour 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

🔥 BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G

Brochette de cuisses de poulet marinées ◀ ▶ 🔥, épices cajun, citron vert, frites et sauce au choix

POULET CRISPY L'ORIGINAL

Filet de poulet croustillant, sauce Cheddar, oignons crispy, sauce mayonnaise sriracha, frites

🔥 RIBS BBQ

Travers de porc, sauce BBQ, frites

🔥 ANDOUILLETTE AAAAA

Frites

🔥 MAGRET DE CANARD ◀ ▶

Pommes de terre sautées



• RIBS BBQ •



• TIGRE QUI PLEURE •

BŒUF AUTREMENT

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS ◀ ▶

CARPACCIO DE BŒUF ◀ ▶

Fines tranches de bœuf, Grana Padano AOP, salade mélangée, sauce pesto vert

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Surprise de bœuf, fondue fromagère au Saint-Nectaire⁽¹⁾, pomme de terre au four, salade mélangée

🔥 TIGRE QUI PLEURE

Onglet de bœuf, sauce Tigre qui pleure

ACCOMPAGNEMENTS⁽²⁾

🔥 RIZ CHORIZO
FRITES

GRATIN
DAUPHINOIS
HARICOTS VERTS

SALADE MÉLANGÉE
POMME DE TERRE
AU FOUR

MAC&CHEESE
FRITES SAINT-NECTAIRE[®]
BACON DE BŒUF



🔥 : cuisson braise. ◀ ▶ : viande 100 % française. Crispy : croustillant. Sides : Garnitures. 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



• 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

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 HIPPO

Façon maître d'hôtel : ail, persil. Tout le fondant d'un classique revisité

PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS

Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs



LES BELLES PIÈCES

OS À MOELLE
Pour accompagner
toutes vos viandes
EN SUPPLÉMENT

ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G.
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf

ENTRECÔTE ENV. 300 G.
Persillée, fondante et tendre

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

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE ENV. 350 G.
Pièce de viande avec un goût et une saveur incomparables

FAUX-FILET WAGYU AUSTRALIEN ENV. 280 G
Issu d'une race réputée de grande qualité, morceau d'une tendreté extrême



• ONGLET IRLANDAIS • NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE •

SAUCES⁽²⁾

• POIVRE
• BÉARNAISE

• ÉCHALOTES
• ROQUEFORT

• BBQ
• CHIMICHURRI

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

CHEESEBURGER

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

SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ

 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



• CHEDDAR LOVER BURGER • HACHÉ ORIGINAL •

SALADES & CO

FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈

Filet de colin croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON

Épinards à la crème citronnée, noisettes 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

PLAT DU JOUR

Valable tous les midis du lundi au vendredi*

LUNDI

BROCHETTE DE POULET

Brochette de cuisses de poulet marinées , épices cajun, citron vert, frites et sauce au choix**

MARDI

GRATIN MONTAGNARD

Pommes de terre, fromage à Raclette, chiffonade de jambon sec, salade mélangée**

MERCREDI

P'TIT HACHÉ SAINT-NECTAIRE

Steak haché façon bouchère , sauce crémeuse au Saint-Nectaire, oignons crispy, frites**

JEUDI

BROCHETTE D'ONGLET

Brochette d'onglet mariné, frites et sauce au choix**

VENDREDI

LASAGNE AU SAUMON

Lasagne au saumon, épinards à la crème citronnée, sauce béchamel, salade mélangée**

 : 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. * Hors week-end et jours fériés. ** Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses, uniquement pour la brochette de poulet, comme indiqué dans la description du plat du jour. 2° garniture à 2€50 et 2° sauce à 0€50.

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, Orangina 25 cl,
fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾, Vitell 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

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Steak Hippo
Tartine savoyarde
Reblochonerie
- 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 COUP DE CŒUR •



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,
Vitell 25 cl, Orangina 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾,
Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,
Jus de pomme granini 25 cl⁽²⁾, Vitell Fraise & Framboise 33 cl





• POMCAKE • CHOUQUETTES À LA CRÈME •

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT À VOLONTÉ

TIRAMISU

Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE

BRIOCHE PAIN PERDU

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

MI-CUIT AU CHOCOLAT

PROFITEROLE XL

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

POMCAKE

Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce caramel beurre salé

CHOUQUETTES (X5) / (X7)

Nos délicieuses chouquettes à la crème, avec une sauce chocolat

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES

Meringue, mousse mangue passion, sorbet citron vert, tartare de fruits exotiques



• CAFÉ GOURMAND •

CAFÉ / THÉ DOUCEUR

Mousse au chocolat, crème brûlée, chouquette à la crème

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, chouquette à la crème, mousse mangue passion et fruits exotiques

COUPES & DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA

Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées

DAME BLANCHE

Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisure de galette, crème fouettée

LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT

Crème glacée et sauce au choix, brisure de galette, crème fouettée

POM D'OR

Crème glacée cannelle, pommes rôties, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, cannelle râpée



• HIPPO BANANA • POM D'OR •

VOTRE GLACE SUR MESURE



PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES

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

Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de galette

CARTE D'OR DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ



Toutes les crèmes glacées et sorbets plein fruit sont fabriqués en France



Lait et crème fraîche de nos régions



: Pour l'achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts), hors menus.

EAUX MINÉRALES

EN BOUTEILLE

Vittel

S. PELLEGRINO

50CL 1L



BOISSONS FRAÎCHES

- COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY (33 CL)
- ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)
- SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)
- FUZE TEA PÊCHE / MENTHE CITRON VERT (25 CL)
- SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)
- PERRIER (33 CL)
- LIMONADE (20 CL)
- DIABOLO (20 CL)
Fraise, framboise, menthe, grenadine, citron, orgeat, pêche
- NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)
Ananas*, orange*
- JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)
Pomme*, tomate*



BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO / DÉCA
- GRAND CRÈME
- THÉ / INFUSION

BIÈRES

À LA PRESSION

25 CL 33 CL 50 CL

- 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

33 CL

- GRIMBERGEN
Blanche (6°)
- 1664 (0,0°)
Sans alcool
- BROOKLYN DEFENDER IPA (5,5°)
IPA équilibrée, amertume et notes fruitées

APÉRITIFS

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

WHISKY, RHUM & CIE

- WHISKY WILLIAM LAWSON'S (4 CL)
- WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL (4 CL)
- WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7 (4 CL)
- RHUM BACARDI CARTA ORO (4 CL)
- VODKA ERISTOFF (4 CL)
- GIN BOMBAY SAPHIRE (4 CL)
- Supplément soda ou jus



DIGESTIFS

- GET 27 (4 CL)
- BAILEYS (4 CL)
- CALVADOS (4 CL)
- COGNAC VSOP (4 CL)
- ARMAGNAC (4 CL)
- POIRE WILLIAMS (4 CL)

*Jus et nectars de fruits à base de concentré. 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 VINS

ROUGES

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

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séguir

Élégant, charpenté, tanins puissants

CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - M. Chapoutier

Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse

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

SAUMUR CHAMPIGNY AOP - PAUL FILLIATREAU - LA GRANDE VIGNOLLE

Bouche souple et fruitée, portée par de fines notes épicées et une belle fraîcheur

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

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc

Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - MILLEBUI

Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral

MONBAZILLAC AOP - Château Vari

Vin liquoreux, fruité et vif, à déguster bien frais

IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand

Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample

IGP CÔTES DE GASCogne - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc

Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante

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 AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol

Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond

CARAFES

ROUGE

BLANC

ROSÉ

IGP PAYS D'OC - Cabernet Sauvignon

IGP PAYS D'OC - Chardonnay

IGP DU GARD - Grenache et Syrah

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GH MARTEL BRUT PRESTIGE

15 CL 37,5 CL 50 CL 75 CL



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.

1€ = 1 point



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