

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY (33 CL) ..... 4€90

ORANGINA (33 CL) **/ OASIS TROPICAL** (33 CL) ..... 4€90

SPRITE (33 CL) **/ FANTA ORANGE** (33 CL) ..... 4€90

FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE (33 CL) ..... 4€90

SCHWEPPES INDIAN TONIC (33 CL) ..... 4€90

OGEU INTENSE (33 CL) ..... 4€90

ORDINAIRE (33 CL) ..... 4€90

DIABOLO (20 CL) ..... 4€90
Fraise, menthe, grenadine

NECTAR DE FRUITS (25 CL) ..... 4€90
Goyave*, mangue*, passion*

JUS DE FRUITS (25 CL) ..... 4€90
Pomme*, orange*, ananas*



EAUX MINÉRALES

	50CL	100CL	125CL	150CL
CAPÈS DOLÉ	2€90			3€90
CAPÈS DOLÉ GAZEUSE	2€90		3€90	
OGEU		4€50		
OGEU GAZEUSE		4€50		

APÉRITIFS

TI PUNCH DAMOISEAU (4 CL) ..... 5€00
Blanc

TI PUNCH LONGUETEAU (4 CL) ..... 5€00
Blanc

TI PUNCH DAMOISEAU (4CL) ..... 6€50
Vieux

KIR (12 CL) **/ KIR ROYAL** (12 CL) ..... 5€90 / 11€90
Mûre, cassis

MARTINI BIANCO, ROSSO (6 CL) ..... 5€90

WHISKY J&B'S (4 CL) ..... 6€90

WHISKEY JACK DANIEL'S - OLD N°7 (4 CL) ..... 8€90

RICARD (2 CL) ..... 3€90

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

ROUGES ..... 15 CL

IGP CÔTES DE THONGUE ..... 5€90
Domaine de l'Arjolle, Équilibre
Fruits noirs, rond et soyeux

BROUILLY AOP ..... 5€90
Jaffelin
Un grand classique... Léger et parfumé

LUSSAC-ST-EMILION AOP ..... 6€90
Château Haut-Gazeau
Fruité et rond, note finale boisée

BLANCS ..... 15 CL

IGP PAYS D'OC ..... 5€90
Domaine Paul Mas, Rural par Nature
Frais, rond et souple

IGP PAYS D'OC ..... 6€50
Mas Neuf, L'inédit
Arômes tropicaux et notes florales

ROSÉS ..... 15 CL

IGP CÔTES CATALANES ..... 5€90
Domaine Lauriga, Le Gris
Notes de petits fruits rouges, vif et frais

CÔTES DE PROVENCE AOP ..... 6€90
Château Gassier, Esprit Gassier
Équilibré et rond sur des notes de pêche



CHAMPAGNE

	12 CL	75 CL
L'ARJOLLE BLANC DE BLANC	7€90	39€90
CHAMPAGNE ERNEST RAPENEAU BRUT	9€90	49€90

: 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 pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

BIÈRES

À LA PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL
CORSAIRE (5,4°)	4€50	5€90	8€50
HEINEKEN (5°) Lager	4€90	6€20	8€90
AFFLIGEM Blonde (6,7°), blanche (4,8°)	5€90	6€90	9€50
LA BLANCHE DU MOMENT	5€90	6€90	9€50
MONACO / PANACHÉ	5€90	6€90	8€90

EN BOUTEILLE	33 CL
IPA SMASH SAZILÉ (6°) Audacieuse et pleine de caractère	7€90



COCKTAILS CLASSIQUES

SANGRIA* ROUGE MAISON (18 CL) ..... 9€90
FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL
Vin rouge Domaine de l'Arjolle, IGP Côtes de Thongue, jus d'orange(1), sirop de vanille, Vodka

MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14 CL) ..... 11€90
FRAIS ET MENTHOLÉ
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe fraîche, Sprite, sucre de canne
Disponible en version fruitée : purée de framboise(2) ou de fruits de la passion(2) au choix

SPRITZ BLANC (14 CL) ..... 11€90
FRAIS, FLORAL ET DOUX
Liqueur de fleur de sureau,Prosecco, Ogeu Intense, citron jaune

APEROL SPRITZ (14 CL) ..... 11€90
LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT
Aperol, Prosecco, Ogeu Intense, orange

PIÑA COLADA (16 CL) ..... 11€90
EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX
Rhum Damoiseau, purée de coco(2), nectar d'ananas(3)

SEX ON THE BEACH (18 CL) ..... 11€90
FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX
Vodka, crème de pêche, nectar d'ananas(3), jus de groseille péyi

COCKTAILS COUPS DE CŒUR

POMME D'AMOUR (16,5 CL) ..... 11€90
GOURMAND ET FRUITÉ
Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, jus de pomme(3), sirop de grenadine

MANDA'RHUM (18 CL) ..... 11€90
NOTES DE NOISETTE ET D'AGRUMES
Rhum Damoiseau Dark Woody, sirop de noisette, purée de mandarine(2), jus de pomme(3)


• VIRGIN PARADIS • POMME D'AMOUR • MOJITO ORIGINAL •

COCKTAILS SANS ALCOOL

THÉ GLACÉ HIPPO (20 CL) ..... 8€90
VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL
Sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert

GROSEILLE PÉYI DES ÎLES (20 CL) ..... 9€90
FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO
Fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert, jus de pomme, jus de groseille péyi

RED DETOX (16 CL) ..... 9€90
FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL
Martini Floreale, purée de framboises, jus de pomme, jus de groseille péyi

VIRGIN MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14 CL) ..... 9€90
FRAIS ET MENTHOLÉ
Sprite, citron vert, menthe fraîche
Disponible en version fruitée : purée de framboise(2) ou de fruits de la passion(2) au choix

VIRGIN PARADIS (18 CL) ..... 9€90
TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ
Purée de fruits de la passion(2), nectar d'ananas(3), jus de citron vert, sirop d'orgeat

À PARTAGER

PLANCHE DES COPAINS ..... **19€90**
Fondue fromagère au saint-nectaire(1), terrine, camembert, rosette, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

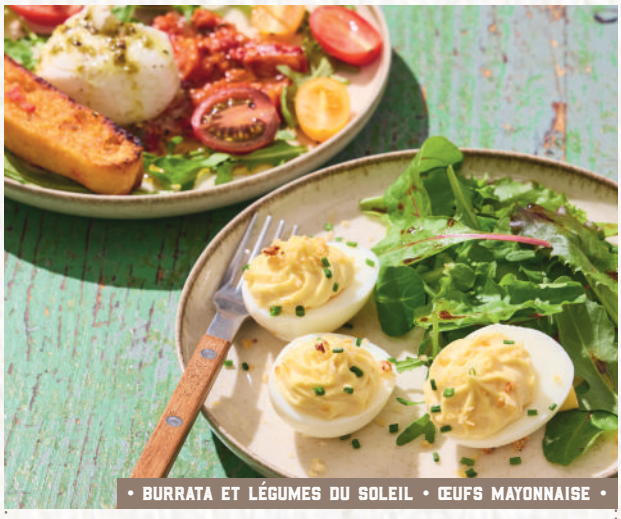
MIX' DES COPAINS

FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) ..... **11€90 / 19€90**
Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail

CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) ..... **11€90 / 19€90**
Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ

CHICKEN SWEET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) ..... **9€90 / 13€90**
Bouchées de poulet pané enrobées d'une sauce sweet BBQ, sauce crémeuse citron vert


• CHICKEN SWEET BBQ • PLANCHE DES COPAINS •


• BURRATA ET LÉGUMES DU SOLEIL • ŒUFS MAYONNAISE •

ENTRÉES

TARTINE DE CHÈVRE ..... **9€90**
Focaccia toastée, crémeux de chèvre(2), chèvre-miel, graines torréfiées, sauce pesto vert, salade mélangée

RAVIOLES AU COMTÉ ..... **9€90**
Ravioles du Dauphiné, crémeux de comté AOP(3)

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ..... **10€90**
Fleur de sel, pain toasté
SUGGESTION : IGP PAYS D'OC - L'inédit ..... **6€50**

TERRINE ..... **7€90**
Cornichons, salade mélangée, pain toasté

ŒUFS MAYONNAISE ..... **7€90**
Œufs durs, mayonnaise, croquant de parmesan, salade mélangée

BURRATA & LÉGUMES DU SOLEIL ..... **9€90**
Compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, burrata, tomates, roquette, sauce pesto vert, fleur de sel, foccacia à l'ail et à la tomate

Comme une envie de ...

Salades

SALADE STEAKHOUSE ..... **21€90**
Œuf poché, fines tranches de bœuf mariné au poivre, salade mélangée et romaine, tomates, oignons rouges, croûtons, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE CAESAR ..... **19€90**
Aiguillettes de poulet croustillantes, parmesan, salade romaine, tomates, croûtons, sauce caesar

SALADE VEGGIE ..... **17€90**
Mélange de quinoa, boulgour et de légumes, tapenade de tomates cerises, pêches rôties au miel, billes de chèvre, salade mélangée, courgettes, aubergines et tomates rôties, sauce crémeuse mayonnaise miel-moutarde


• TARTINE L'AUDACIEUSE PROVENÇALE • SALADE STEAKHOUSE •

Tartines

accompagnées de frites et salade

L'IRRÉSISTIBLE JAMBON-FROMAGE ..... **15€90**
Pain aux céréales, tapenade de tomates cerises, tomates rôties, sauce mornay, gratiné au comté, chiffonnade de jambon sec, tomates, roquette, sauce crémeuse mayonnaise miel-moutarde

L'AUDACIEUSE PROVENÇALE ..... **15€90**
Pain aux céréales, compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, ail confit, gratiné au comté, tomates, billes de chèvre, roquette, sauce pesto vert, fleur de sel de Camargue

Plat du jour

*Valable tous les midis du lundi au vendredi**

15€90

LUNDI	**BROCHETTE DE POULET** Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites**
MARDI	**GRATIN DE RAVIOLES** Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté(3), salade mélangée**
MERCREDI	**P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL** Steak haché façon bouchère, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites**
JEUDI	**AIGUILLETTES DE POULET À LA PROVENÇALE** Sauce tomate, compotée de tomates, poivrons et oignons rouges, frites**
VENDREDI	**SALADE DE SAUMON***** Rillettes de saumon, courgettes et aubergines rôties, tomates, oignons rouges, salade romaine, crémeux de citron jaune à la ciboulette, citron vert

: produit biologique. : végétarien. IGP : Indication Géographique 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. (3) Sauce à base de comté.
*Hors week-end et jours fériés. **Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses. 2e garniture à 3,00€. ***Ce plat du jour est servi sans garniture et sans sauce.

BURGERS

accompagnés de frites ou salade

	SIMPLE	STEAK HACHÉ XL[1]

BURGER L'ORIGINAL ..... 19€90 ..... 22€90
Steak haché façon bouchère, bacon grillé, sauce cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines

BURGER CHICKEN ..... 18€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 ..... 23€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 ..... 17€90 ..... 20€90
Steak haché façon bouchère, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard, bun brioché multigraines
Supplément bacon grillé +2€00

BURGER MONTAGNARD ..... 19€90 ..... 22€90
Steak haché façon bouchère, fromage à raclette fumée, galette de pommes de terre, bacon grillé, oignons confits, sauce mayonnaise à l'ail, oignons crispy, bun brioché multigraines

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie[2]


• CHEDDAR LOVER BURGER •

POULET — RIBS & CO

DEMI-POULET RÔTI ..... 20€90
Pommes de terre sautées et son jus

BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G ..... 22€90
Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix

MAGRET DE CANARD ..... 28€90
Pommes de terre sautées

ANDOUILLETTE ..... 16€90
Frites

RIBS BBQ ..... 22€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites


• BROCHETTE DE POULET XL • RIBS BBQ •

HACHÉS GOURMANDS

HACHÉ L'ORIGINAL ..... 24€90
Steak haché XL[1] façon bouchère, œuf au plat, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy

HACHÉ MONTAGNARD ..... 24€90
Steak haché XL[1] façon bouchère, fromage à raclette fumée, galette de pommes de terre, bacon grillé, sauce mayonnaise à l'ail, crémeux de comté*, oignons crispy, oignons confits


• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

FISH & CHIPS ≈ *Pêche durable* ≈ ..... 19€90
Filet de merlu croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON ..... 24€90
Légumes à la provençale, sauce crémeuse au citron

Cheddar lover : pour les amateurs de cheddar. Bun : pain. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant.
*Sauce à base de comté. (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 PARMI LES PLUS FINS ET LES PLUS NOBLES.

HIPPOPOTAMUS SOUTIENT LES ÉLEVEURS ET LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

LES INCONTOURNABLES

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE ..... **25€90**
Pièce de viande aux fibres longues, véritablement goûteuse, nappée de sauce aux échalotes

FAUX-FILET ..... **24€90**
Légèrement persillé, révèle la finesse du grain et sa tendreté

STEAK AU POIVRE ..... **23€90**
Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres

STEAK À CHEVAL CLASSIQUE / VERSION XL(2) ..... **16€90 / 19€90**
Steak haché façon bouchère , œuf au plat plein air

STEAK HIPPO ..... **17€90**
Façon maître d'hôtel : ail, persil.
Tout le fondant d'un classique revisité

PAVÉ DE BŒUF ..... **22€90**
Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs


• PAVÉ DE BŒUF • STEAK AU POIVRE •


• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

BŒUF AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE ..... **24€90**
Surprise de bœuf, fondue fromagère au saint-nectaire*, pomme de terre au four, salade mélangée

LE CRU & CO

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS

CLASSIQUE / VERSION XL ..... **22€90 / 28€90**
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

CARPACCIO DE BŒUF PARMESAN ..... **19€90**
Fines tranches de bœuf, parmesan, salade mélangée, sauce pesto vert

CARPACCIO DE BŒUF BURRATA ..... **22€90**
Fines tranches de bœuf, burrata, tomates, salade mélangée, sauce pesto vert

TATAKI DE BŒUF SAUCE FUSION GRILL ..... **21€90**
Faux-filet de bœuf juste saisi, sauce légèrement épicée à base de sauce soja, vin et extraits d'épices asiatiques avec des cacahuètes grillées et de la coriandre, oignons rouges


• TATAKI DE BŒUF SAUCE FUSION GRILL • TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS •

SAUCES(3)

- POIVRE
- BÉARNAISE
- CHIMICHURRI : Sauce argentine aux herbes
- CHIEN : Sauce créôle aux saveurs des Antilles
- ROQUEFORT
- ÉCHALOTES
- BBQ
- SAUCE HIPPO

GARNITURES(3)

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

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE ..... **5€00**

: viande 100 % française. : produit biologique. * Sauce à base de saint-nectaire. ** : Légumes produits en France.
(1) Hors bavette d'aloyau, steak au poivre, surprise de bœuf, pavé de bœuf, tataki de bœuf. (2) Steak haché XL env. 210 g. (3) Sauces et garnitures en accompagnement d'un plat.

DE CARACTÈRE

La qualité au cœur DE NOS PRÉOCCUPATIONS

LE SECRET DE LA QUALITÉ DE NOS VIANDES RÉSIDE DANS LA MÉTHODE DE SÉLECTION ET DE MATURATION RIGOUREUSE DE NOS BOUCHERS.

GRÂCE À UNE MATURATION MAÎTRISÉE, CHAQUE PIÈCE RÉVÈLE SA TENDRETÉ ET SON GOÛT UNIQUE, SUBLIMÉE PAR UN PERSILLAGE D'EXCEPTION.



• ONGLET IRLANDAIS •

LES BELLES PIÈCES

SUGGESTION : CÔTE-DU-RHÔNE AOP
Perrin Réserve

ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G. ..... 26€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande

ENTRECÔTE ENV. 300 G. ..... 30€90
Persillée, fondante et tendre

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 180 G. ..... 36€90
Une pièce noble à la tendreté garantie

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE ENV. 400 G. ..... 39€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

L'EMBLÉMATIQUE

SUGGESTION : MAESTRO PRIMITIVO - Cielo e Terra

NOIX D'ENTRECÔTE D'URUGUAY ENV. 350 G. ..... 42€90
Une pièce au goût élégant, sans gras et tendre

CÔTE DE BOEUF ENV. 1KG. ..... 79€90
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande



• CÔTE DE BOEUF ENV. 400 G. •

◂ ▸ : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT (À VOLONTÉ) ..... **7€90**

TIRAMISU ..... **8€90**
Crémeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao

ÎLE FLOTTANTE ..... **8€90**
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE ..... **8€90**
Vanille Bourbon

BRIOCHE PAIN PERDU ..... **11€90**
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille

MI-CUIT AU CHOCOLAT ..... **9€90**
Crème glacée vanille

PROFITEROLE XL ..... **11€90**
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée


• HIPPO BANANA • COUPE SUMMER POP •

COUPES & DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA ..... **9€90**
Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées

DAME BLANCHE ..... **8€90**
Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de sablé, crème fouettée

COUPE CHOUCHOU ..... **9€90**
Crème glacée nougat, crème glacée caramel, cacahuètes caramélisées, sauce au caramel beurre salé , crème fouettée, brisures de sablé

LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT ..... **8€90**
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée

COUPE SUMMER POP ..... **9€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 ..... **10€90**
Pancake, brisures de sablé, crème légère citronnée, sorbet citron vert, crème anglaise aux zestes de citron vert, menthe fraîche

ABRI'COCO ..... **9€90**
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 ..... **9€90**
Mousse au chocolat, crème brûlée, panna cotta aux fruits rouges

CAFÉ / THÉ GOURMAND ..... **12€90**
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, abri'coco

EXPRESSO / DÉCA ..... **3€30**

GRAND CRÈME ..... **3€50**

THÉ / INFUSION ..... **4€50**


• CAFÉ GOURMAND •

VOTRE GLACE SUR MESURE

PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES ..... **6€00 / 8€00**
Sorbet plein fruit : Citron vert, mangue, passion
Crème glacée : Vanille, fraise, chocolat, café, caramel pistache, nougat avec des morceaux de nougat
Glace : Noix de coco, Nutty*

TOPPING AU CHOIX ..... **1€00**
Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de sablé, éclats de pistache

1 ACHETÉ : Pour l'achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts), hors menus. *Nutty : chocolat-noisettes.

NOS MENUS

27€90

MENU COMPLET +5€00

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉE
Terrine
Petite salade veggie
Œufs mayonnaise

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

DESSERT
Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
Panna cotta aux fruits rouges

BOISSON
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, 33 cl, Orangina 33 cl,
fuzetea thé noir pêche 33 cl,
Oasis Tropical 33 cl, Sprite 33 cl, Fanta Orange 33 cl,
Nectar d'orange 25 cl(2)
Capès Dolé 50 cl, Ogeu Intense 33 cl, Heineken pression 25 cl,

1 CARAFE au choix :
IGP Côte de Thongue - Cabernet Franc et Merlot (ROUGE) 25 cl
ou IGP Côte de Thongue - Sauvignon et Viognier (BLANC) 25 cl
ou IGP Côte de Thongue - Sauvignon blanc et Viognier (ROSÉ) 25 cl



Une garniture et une sauce incluses dans vos menus
2e GARNITURE : +3,00€

19€90

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT
Steak Hippo
Tartine l'irrésistible jambon-fromage
Tartine l'audacieuse provençale
- 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



12€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
Floup
Mousse au chocolat
Compote de pommes (4)

+1 SURPRISE**

BOISSON
Oasis Tropical 33 cl, Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33 cl,
fuzetea thé noir pêche 33 cl,
Capès Dolé 50 cl, Orangina 33 cl, Nectar d'orange 25 cl(2),
Sprite 33 cl, Fanta Orange 33 cl, Jus de pommes 25 cl(2),
Capès Dolés Grenadine, Fraise ou Menthe 33 cl

YAPA ÉCOLE ! YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT***
8,90€
AU LIEU DE ~~12€90~~



: 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. *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 8€90 pour l'achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts).

LES RHUMS

DAMOISEAU



• V.S.O.P •

	2CL	4CL
RHUM VIEUX V.O 3 ANS (42°) Délicat sur des notes d'agrumes, de fruits secs et d'épices	3€50	6€00
RHUM VIEUX V.S.O.P 4 ANS (42°) Vif, équilibré, épicé et délicatement mentholé	4€00	7€00
CONCORDIA (40°) Gourmand, aux notes épicés de poivres et de cannelle	5€00	8€50
X.O 6 ANS (42°) Rond et puissant, aux arômes pâtissiers et bananes flambées	6€00	10€00
MILLÉSIME 2008 SUBPRIME (47,9°) Une puissance boisée et fruitée	7€00	13€00

LONGUETEAU

	2CL	4CL
RHUM VIEUX 3 ANS (45°) Fin et élégant	4€00	8€00
RHUM AMBRÉ PRÉLUDE (53,8°) Fruité avec une belle fraîcheur et une finale très pâtissière	5€00	9€00
RHUM VIEUX SYMPHONIE (49,9°) Epicé, riche et gourmand	6€00	10€00
RHUM VIEUX CONCERTO (47,9°) Profond autour des notes d'agrumes confits et une fin de bouche proche du cacao et du café	8€00	16€00
RHUM VIEUX GENESIS (73,8°) Rhum de caractère, puissant avec un profil à la fois fruité et finement boisé	12€00	22€00



• RHUM AMBRÉ PRÉLUDE •

WHISKY & CIE

WHISKY J&B'S (4 CL)	6€90
WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7 (4 CL)	8€90
VODKA (4 CL)	6€90
GIN (4 CL)	7€90
Supplément soda ou jus	4€00

DIGESTIFS

GET 27 (4 CL)	6€90
COGNAC VSOP (4 CL)	9€90
ARMAGNAC (4 CL)	9€90
POIRE WILLIAMS (4 CL)	6€90

LES VINS

ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

	15 CL	75 CL
IGP CÔTE DE THONGUE - Domaine de l'Arjolle, Équilibre Explosion de fruits noirs, rond et soyeux	5€90	23€90
BROUILLY AOP - Jaffelin Grand classique... léger et parfumé	5€90	31€50

PUISSANTS ET ÉPICÉS

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Gazeau Fruité, soyeux et rond, note finale boisée	6€90	35€00
LANGUEDOC AOP - Domaine Paul Mas, Le Clos des Mures Riche et concentré sur les fruits noirs, grande longueur		26€50
MAESTRO PRIMITIVO DI PUGLIA IGT - Cielo e Terra Élégant et sec, parfais équilibre entre fruits et épices		29€90

RONDS ET GOURMANDS

CÔTE-DU-RHÔNE AOC - Perrin Réserve Structuré et rond aux arômes de fruits rouges		31€90

BLANCS

AMPLES ET FRAIS

IGP PAYS D'OC - Mas Neuf, L'inédit Arômes tropicaux et notes florales	6€50	25€90

SECS ET FRUITÉS

IGP PAYS D'OC - Domaine Paul Mas, Rural par Nature Frais, rond et souple	5€90	21€90
BOURGOGNE CHARDONNAY AOP - Vincent Prunier Aux arômes floraux, fruités et végétaux		31€50

ROSÉS

IGP CÔTES CATALANES - Domaine Lauriga, Le Gris Rosé très pâle, idéal toute l'année	5€90	23€50
CÔTES DE PROVENCE AOP - Château Gassier, Esprit Gassier Rosé aux reflets argentés, frais et rond	6€90	28€90

CARAFES

25 CL : 8€90 / 50 CL : 13€90

ROUGE - IGP CÔTE DE THONGUE

Cabernet Franc - Merlot

BLANC - IGP CÔTE DE THONGUE

Sauvignon - Viognier

ROSÉ - IGP CÔTE DE THONGUE

Sauvignon blanc - Viognier



CHAMPAGNE

	12 CL	75 CL
L'ARJOLLE BLANC DE BLANC	7€90	39€90
CHAMPAGNE ERNEST RAPENEAU BRUT	9€90	49€90



: 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 pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat. Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles. © Photographe : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 91124 Palaiseau Cedex. EASYGWADA - Franchise Hippopotamus - 813 668 852 R.C.S. Pointe à Pitre. Mai 2026 - GUADELOUPE.

Cap Impression IMPRIM'VERT®



Suivez-nous

Mai 2026 - GUADELOUPE