

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](http://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€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*	



## EAUX MINÉRALES

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

## 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

■ : 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€20
Georges Duboeuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	
LUSSAC-ST-EMILION AOP.....	6€90
Château Haut-Séjour Élégant, charpenté, tanins puissants	
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE ».....	7€20
M. Chapoutier Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse	

BLANCS	15 CL
SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES.....	4€90
Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY.....	6€50
Gérard Bertrand ■ Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	
IGP CÔTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES.....	5€90
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.....	4€90
Peyrassol ■ Notes de petits fruits rouges, vif et frais	
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC.....	5€20
Gérard Bertrand Rosé très pâle, idéal toute l'année	
CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS.....	6€90
Peyrassol ■ Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	



## BIÈRES

### À LA PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
<b>1664 BLONDE (5,5°)</b> Lager française	4€90	5€90	8€20
<b>1664 BLANC (5°)</b> Pointes d'agrumes	5€50	6€90	8€90
<b>GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)</b> Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices	5€50	6€90	8€90
<b>PICON BIÈRE</b>	5€50	6€90	8€90

### EN BOUTEILLE

	33 CL
<b>GRIMBERGEN</b> Blanche (6°)	6€50
<b>1664 (0,0°)</b> Sans alcool	5€90
<b>BROOKLYN DEFENDER IPA (5,5°)</b> IPA équilibrée, amertume et notes fruitées	7€50



## COCKTAILS CLASSIQUES

### SANGRIA\* BLANCHE (16CL).....6€90

#### 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€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<sup>(2)</sup> ou de fruits de la passion<sup>(2)</sup> 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€50

#### LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT

Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange

### PIÑA COLADA (16CL).....8€50

#### EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX

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

### SEX ON THE BEACH (18CL).....8€50

#### FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX

Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, jus d'orange<sup>(1)</sup>, 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).....8€90

#### GOURMAND ET FRUITÉ

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

### LA VIE EN FRAISE (18CL).....8€90

#### FRUITÉ, AVEC UNE TOUCHE DE GINGEMBRE

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de fraise<sup>(2)</sup>, 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€20

#### FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL

Martini Vibrante (sans alcool, alc. 0,5% vol), sirop de framboise, jus de pomme<sup>(3)</sup>, boisson aux fraises, jus de citron vert, orange

### VIRGIN PARADIS (18CL).....7€20

#### TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ

Purée de fruits de la passion<sup>(2)</sup>, nectar d'ananas<sup>(3)</sup>, 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<sup>(3)</sup>, menthe fraîche

Disponible en version fruitée : purée de framboise<sup>(2)</sup> ou de fruits de la passion<sup>(2)</sup> au choix


### RUBY GINGER (18CL).....7€20

#### FRUITÉ, AVEC UNE TOUCHE DE GINGEMBRE

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

## À PARTAGER

### PLANCHE DES COPAINS ..... 16€90

Fondue fromagère au saint-nectaire<sup>(1)</sup>, 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) ..... 6€90 / 12€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 ..... 6€90



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

### RAVIOLES AU COMTÉ ..... 7€90

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté AOP<sup>(3)</sup>

### BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ..... 9€90

Fleur de sel de Camargue, pain toasté

 SUGGESTION : MONBAZILLAC AOP - Château Vari  ..... 8€20

### TERRINE GRAND-MÈRE ..... 5€90

Cornichons, salade mélangée, pain toasté

### ŒUFS MAYONNAISE ..... 4€90

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

### BURRATA & LÉGUMES DU SOLEIL ..... 6€90

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 ...

### Salades

#### SALADE STEAKHOUSE ..... 18€90

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 ..... 16€90

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

#### SALADE VEGGIE ..... 15€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

### Tartines

accompagnées de frites et salade

#### L'IRRÉSISTIBLE JAMBON-FROMAGE ..... 13€90

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 ..... 13€90

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



• TARTINE L'AUDACIEUSE PROVENÇALE • SALADE STEAKHOUSE •

## Plat du jour

Valable tous les midis du lundi au vendredi\*

13€90

LUNDI

### QUART DE POULET RÔTI

Quart de poulet  , sauce chimichurri, frites\*\*



MARDI

### GRATIN DE RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux de comté AOP<sup>(3)</sup>, salade mélangée\*\*

MERCREDI

### P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL

Steak haché façon bouchère  , sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites\*\*

JEUDI





### AIGUILLETES 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.  : 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. (3) Sauce à base de comté AOP.

\* Hors week-end et jours fériés. \*\* Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses. 2<sup>e</sup> garniture à 2€50 et 2<sup>e</sup> sauce à 0€50. \*\*\* Ce plat du jour est servi sans garniture et sans sauce.

## BURGERS

accompagnés de frites ou salade



SIMPLE

STEAK HACHÉ XL<sup>(1)</sup>

**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** ..... 15€90 ..... 20€90

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

**Supplément bacon grillé +2€00**

**CHEDDAR LOVER BURGER** ..... 19€90 ..... 24€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** ..... 15€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** ..... 17€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 noir, oignons crispy, bun brioché multigraines

🌿 Tous nos burgers sont disponibles en version veggie<sup>(2)</sup> 🌿

## POULET RIBS & CO

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🔥 **DEMI-POULET RÔTI** ◀ ▶ ..... 18€90

Pommes de terre sautées et son jus

🔥 **BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G** ◀ ▶ ..... 18€90

Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix

🔥 **MAGRET DE CANARD** ◀ ▶ ..... 19€90

Pommes de terre sautées

🔥 **ANDOUILLETTE AAAAA** ..... 15€90

Frites

🔥 **RIBS BBQ** ..... 19€90

Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites



• BROCHETTE DE POULET XL • RIBS BBQ •



• CHEDDAR LOVER BURGER •

## HACHÉS GOURMANDS

**HACHÉ L'ORIGINAL** ..... 21€90

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

**HACHÉ MONTAGNARD** ..... 21€90

Steak haché XL<sup>(1)</sup> façon bouchère ◀ ▶, fromage à raclette fumée, galette de pommes de terre, bacon grillé, sauce mayonnaise à l'ail noir, crèmeux de comté AOP\*, oignons crispy, oignons confits



• HACHÉ L'ORIGINAL •

## POISSONS

**FISH & CHIPS** ≈ *Pêche durable* ≈ ..... 15€90

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

🔥 **PAVÉ DE SAUMON** ..... 18€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.  
AOP : Appellation d'Origine Protégée. \* Sauce à base de comté AOP. (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 PARMIS  
LES PLUS FINS ET  
LES PLUS NOBLES.**



**DES ORIGINES  
FRANÇAISES<sup>(1)</sup>**

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

## LES INCONTOURNABLES

**BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE** ..... 16€90  
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** ..... 19€90  
Devenu un incontournable, une pièce de sélection  
relevée par sa sauce généreuse aux poivres

**STEAK À CHEVAL** ◀ ▶  
**CLASSIQUE / VERSION XL<sup>(2)</sup>** ..... 12€90 / 16€90  
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, œuf au plat plein air

**STEAK HIPPO** ◀ ▶ ..... 13€90  
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



• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • 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** ◀ ▶ ..... 17€90  
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

**CARPACCIO DE BŒUF** ◀ ▶ **PARMESAN** ..... 16€90  
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,  
salade mélangée, sauce pesto vert

**CARPACCIO DE BŒUF** ◀ ▶ **BURRATA** ..... 19€90  
Fines tranches de bœuf, burrata des Pouilles,  
tomates, salade mélangée, sauce pesto vert

**TATAKI DE BŒUF SAUCE FUSION GRILL** ..... 19€90  
Faux-filet de bœuf juste saisi, sauce légèrement  
épicee 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<sup>(3)</sup> —

- POIVRE
- BÉARNAISE
- CHIMICHURRI :  
Sauce argentine  
aux herbes
- ROQUEFORT
- ÉCHALOTES
- BBQ
- SAUCE HIPPO

**EXCLUSIF**

LA  
**Sauce  
HIPPO**

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



## GARNITURES<sup>(3)</sup>

- 🔥 Frites
- 🔥 Pomme de terre au four
- 🔥 Riz chorizo
- 🔥 Gratin dauphinois
- 🔥 Légumes à la provençale
- 🔥 Haricots verts\*\* ◀ ▶
- 🔥 Salade mélangée

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

🔥 : cuisson braise, ◀ ▶ : viande 100% française, 🌱 : produit biologique, AOP : Appellation d'Origine Protégée, \* Sauce à base de saint-nectaire, \*\* ◀ ▶ : Légumes produits en France.

(1) Hors bavette d'aloyau, steak au poivre, surprise de bœuf, pavé de bœuf irlandais, tatakis de bœuf. (2) Steak haché XL env. 210 g. (3) Sauces et garnitures en accompagnement d'un plat.



# 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.**..... 28€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.**..... 32€90  
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os
- 🔥 **CÔTE DE BŒUF ENV. 1 KG. (2 PERS.)**..... 65€90  
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande

## NOS VIANDES D'EXCEPTION

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🍷 SUGGESTION : CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal

- 🔥 **T-BONE ENV. 450 G.** ◀ ▶ ..... 36€90  
Pièce emblématique, un côté filet tendre et un côté faux-filet légèrement persillé  
**Conseil du chef : commencez par déguster le contre-filet, pour son caractère, puis le filet, pour sa tendreté**
- 🔥 **NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE ENV. 350 G.**..... 36€90  
Pièce de viande avec un goût et une saveur incomparables



• T-BONE •

🔥 : cuisson braise. ◀ ▶ : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

## — DESSERTS —

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> 	6€20
<b>TIRAMISU</b>	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	6€90
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	6€90
Vanille Bourbon	
<b>BRIOCHE PAIN PERDU</b>	8€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b>	6€90
Crème glacée vanille	
<b>PROFITEROLE XL</b>	8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée	



• HIPPO BANANA • COUPE SUMMER POP •

## — COUPES & — DESSERTS GLACÉS

<b>HIPPO BANANA</b>	9€50
Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
<b>DAME BLANCHE</b>	6€90
Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	
<b>COUPE CHOUCHOU</b>	8€90
Crème glacée nougat, crème glacée caramel, cacahuètes caramélisées, sauce au caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de sablé	
<b>LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT</b>	6€90
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	
<b>COUPE SUMMER POP</b>	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 •

<b>PANCAKE AU CITRON</b>	8€90
Pancake, brisures de sablé, crème légère citronnée, sorbet citron vert, crème anglaise aux zestes de citron vert, menthe fraîche	
<b>ABRI'COCO</b>	6€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

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



• 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€00

**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   
 Petite salade veggie   
 Œufs mayonnaise 

### PLAT

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



### DESSERT


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

### BOISSON

   33 cl,  25 cl,

fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,

Oasis Tropical 25 cl,  Orange 25 cl,  
 Nectar d'orange  25 cl<sup>(2)</sup>

Vittel 50 cl,  50 cl, 1664 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





15€90

## MENU DÉJEUNER

**PLAT + DESSERT**

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

### PLAT

Steak Hippo   
 Tartine l'irrésistible jambon-fromage   
 Tartine l'audacieuse provençale   
 Salade veggie   
 - 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




8€90

## MENU ENFANT


jusqu'à 10 ans

**PLAT + DESSERT + BOISSON**

### PLAT

Steak haché<sup>(3)</sup>   
 Cheeseburger kid<sup>(3)</sup>  
 Nuggets de poulet x4  
 Fish & Chips<sup>(4)</sup> x3 ≈ Pêche durable ≈

### DESSERT



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





### BOISSON

Oasis Tropical 25 cl,    33 cl,

fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,

Vittel 25 cl,  25 cl, Nectar d'orange  25 cl<sup>(2)</sup>,

Sprite 25 cl,  Orange 25 cl, Jus de pommes  25 cl<sup>(2)</sup>,

Vittel Fraise & Framboise 33 cl






• MENU COUP DE CŒUR •

 Une garniture et une sauce incluses  
 dans vos menus

**2<sup>e</sup> GARNITURE : +2€50**  
**2<sup>e</sup> 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. \* 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 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 🍷
<b>CHAMPAGNE GH MARTEL</b>		
<b>BRUT PRESTIGE</b> .....	8€90	45€90

## WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON'S (4CL).....	6€00
WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL (4CL).....	6€90
WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7 (4CL).....	8€00
RHUM BACARDI CARTA ORO (4CL).....	6€50
VODKA ERISTOFF (4CL).....	6€50
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL).....	7€90
Supplément soda ou jus.....	2€50

## DIGESTIFS

GET 27 (4CL).....	6€20
BAILEYS (4CL).....	6€20
CALVADOS (4CL).....	6€90
COGNAC VSOP (4CL).....	6€90
ARMAGNAC (4CL).....	6€90
POIRE WILLIAMS (4CL).....	6€90

## LES VINS

DÉCOUVREZ-EN PLUS  
SUR NOS VINS !



### ROUGES

#### LÉGERS ET FRUITÉS

	15 CL	37,5 CL	50 CL	75 CL
<b>BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues</b> .....	<b>5€90</b>			<b>25€90</b>
Fruits rouges et épices fines				
<b>BROUILLY AOP - Georges Dubœuf</b> .....	<b>6€20</b>	<b>15€50</b>		<b>29€90</b>
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche				
<b>BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebuis</b> .....				<b>35€90</b>
Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré				

#### PUISSANTS ET ÉPICÉS

<b>LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Ségur</b> .....	<b>6€90</b>		<b>21€90</b>	<b>27€90</b>
Élégant, charpenté, tanins puissants				
<b>CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - M. Chapoutier</b> .....	<b>7€20</b>			<b>33€90</b>
Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse				
<b>MALBEC ARGENTIN PUNTA DE FLECHAS - Edmond de Rothschild Wine Estates</b> .....				<b>38€90</b>
Rouge profond aux reflets violets, nez frais et fruité aux notes épicées, savoureux et généreux				

#### RONDS ET GOURMANDS

<b>PIC-SAINT-LOUP AOP HÉRITAGE « AN 1189 » - Gérard Bertrand</b> .....	<b>6€90</b>			<b>32€90</b>
Robe rouge profond, nez de fruits rouges et d'épices, bouche gourmande avec des notes de garrigue et de fruits mûrs				
<b>HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES » - Des Domaines Edmond de Rothschild</b> .....				<b>38€90</b>
Robe sombre et brillante, nez de fruits noirs, bouche complexe et veloutée				

#### NOTRE VIN D'EXCEPTION

<b>CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal</b> .....				<b>49€90</b>
Robe rubis intense et profonde, nez d'épices et de bois, bouche ample et structurée, aux tanins enrobés				

### BLANCS

#### AMPLES ET FRAIS

<b>SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc</b> .....	<b>4€90</b>			<b>23€90</b>
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant				
<b>BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - MILLEBUIS</b> .....	<b>6€90</b>			<b>32€90</b>
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral				

#### SECS ET FRUITÉS

<b>MONBAZILLAC AOP - Château Vari</b>	<b>8€20</b>			<b>39€90</b>
Vin liquoreux, fruité et vif, à déguster bien frais				
<b>IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand</b>	<b>6€50</b>			<b>31€90</b>
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample				
<b>IGP CÔTES DE GASCogne - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc</b> .....	<b>5€90</b>			<b>27€90</b>
Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante				

### ROSÉS

<b>IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol</b>	<b>4€90</b>			<b>23€90</b>
Notes de petits fruits rouges, vif et frais				
<b>IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand</b> .....	<b>5€20</b>			<b>25€90</b>
Rosé très pâle, idéal toute l'année				
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol</b>	<b>6€90</b>			<b>32€90</b>
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 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](http://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](http://www.hippopotamus.fr). 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. **Cap Impression 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<sup>(1)</sup>**

**COMMANDEZ**  
en restaurant, en ligne sur [hippopotamus.fr](http://hippopotamus.fr)  
ou auprès de nos partenaires

Uber  
Eats

&



**Suivez-nous**   