

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.	

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

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** 18€90
Pommes de terre sautées, jus de poulet
- BROCHETTE DE POULET XL** ENV. 300 G..... 18€90
Brochette de cuisses de poulet marinées ,
épices cajun, citron vert, frites et sauce au choix
- POULET CRISPY L'ORIGINAL**..... 15€90
Filet de poulet croustillant, sauce Cheddar,
oignons crispy, sauce mayonnaise sriracha, frites
- RIBS BBQ**..... 20€90
Travers de porc, sauce BBQ, frites
- ANDOUILLETTE AAAAA** 15€90
Frites
- MAGRET DE CANARD** 19€90
Pommes de terre sautées



• RIBS BBQ •



• TIGRE QUI PLEURE •

BŒUF AUTREMENT

- TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS** 17€90
- CARPACCIO DE BŒUF** 16€90
Fines tranches de bœuf, Grana Padano AOP, salade mélangée,
sauce pesto vert
- FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE** 24€90
Surprise de bœuf, fondue fromagère au Saint-Nectaire⁽¹⁾,
pomme de terre au four, salade mélangée
- TIGRE QUI PLEURE**..... 25€90
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 +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. 24€90
La plus goûteuse de toutes les pièces
de bœuf
- 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. 32€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os
- NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE** ENV. 350 G. 36€90
Pièce de viande avec un goût et une saveur
incomparables



• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •

LES INCONTOURNABLES

- BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE** 17€90
Pièce de viande aux fibres longues,
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** 12€90 / 16€90
CLASSIQUE / VERSION XL⁽¹⁾ 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



• 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



SIMPLE



STEAK HACHÉ XL

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

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 de bœuf grillé et des oignons crispy

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

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

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie

HACHÉ L'ORIGINAL 21€90

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

SALADES & CO

FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈ 15€90

Filet de colin croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON 18€90

Épinards à la crème citronnée, noisettes concassées

SALADE CAESAR 16€90

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

SALADE STEAKHOUSE 18€90

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 13€90

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

REBLOCHONNERIE 14€90

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

PLAT DU JOUR 13€90

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**

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 ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Île flottante
Mousse au chocolat
Dame blanche
5 chouquettes à la crème

BOISSON

Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola, 33 cl, 25 cl,
fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Orange 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl, 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
- 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
Cheeseburger kid
Chicken burger kid
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips x3 ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

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

BOISSON

Tropical 25 cl, fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl, Vitel 25 cl, Orangina 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Jus de pomme granini 25 cl, Fraise & 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. * 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.

🌿 : 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. * 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).



• POMCAKE • CHOUQUETTES À LA CRÈME •

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 •

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	

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	



• HIPPO BANANA • POM D'OR •

VOTRE GLACE SUR MESURE

 	
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

	25 CL	33 CL	50 CL
À LA PRESSION			
1664 BLONDE (5,5°)	4€90	5€90	8€20
Lager française			
1664 BLANC (5°)	5€50	6€90	8€90
Pointes d'agrumes			
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
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 	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€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-Ségur.....	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





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





 : 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

