



**LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !
À EMPORTER OU EN LIVRAISON^(S)**

COMMANDEZ
en restaurant, en ligne sur hippopotamus.fr
ou auprès de nos partenaires



Suivez-nous   

ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**



BIÈRES

A LA PRESSION

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

EN BOUTEILLE

	33 CL
GRIMBERGEN Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambrée (6,5°)	6€50
1664 (0,0°) Sans alcool	5€90
IPA ST AUSTELL - PROPER JOB (5,5°) Une amertume franche	6€90



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€20
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€20
SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)	4€20
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	4€20
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)	4€20
PERRIER (33 CL)	4€20
LIMONADE (20 CL)	3€20
DIABOLO (20 CL) Fraise, menthe, grenadine	3€30
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL) Abricot*, ananas*, orange*	4€00
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL) Pomme*, tomate*	4€00



* Jus et nectars de fruits à base de concentré. IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Produit biologique. 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.

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



ROUGES

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES Domaine des Nugues Fruits rouges et épices fines	5€90
BROUILLY AOP Georges Duboeuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	6€20
LUSSAC-ST-EMILION AOP Château Haut-Séjour Élégant, charpenté, tanins puissants	6€90
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » Maison Brotte Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins	7€20

BLANCS

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	4€90
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » Gérard Bertrand Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	6€50
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » Maison Brotte Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot	7€20

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais	4€90
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC Gérard Bertrand Rosé très pâle idéal toute l'année	5€20
CÔTES DE PROVENCE - LES TEMPLIERS Peyrassol Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	6€90

APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL)	4€50 / 7€90
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)	4€90
AMÉRICANO (8 CL) Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	6€50
RICARD (2 CL)	3€90

EAUX MINÉRALES

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

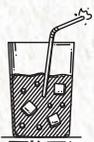


COCKTAILS CLASSIQUES

- SANGRIA⁽¹⁾ BLANCHE MAISON (16CL)** 6€90
FLORALE, ÉPICÉE ET RAFRAÎCHISSANTE
 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, sucre de canne
 Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** 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
FLORAL, LÉGÈREMENT AMER ET RAFRAÎCHISSANT
 Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange
- PIÑA COLADA (16CL)** 8€50
EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX
 Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas*
- SEX ON THE BEACH (18CL)** 8€50
FRUITÉ, RICHE & DOUX
 Vodka Eristoff, liqueur de pêche, nectar d'orange*, boisson au cranberry

COCKTAILS COUP DE CŒUR

- RED FIZZ (12CL)** 8€90
FLORAL ET SEC, LÉGER ET FRUITÉ
 Thé noir infusé aux fruits rouges, fruits rouges, Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Tonic
- LA VIE EN ROSE (18CL)** 8€90
FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO
 Rhum Bacardi Carta Oro, fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert et boisson aux framboises



COCKTAILS SANS ALCOOL

- THÉ GLACÉ HIPPO (20CL)** 6€90
VANILLÉ, RAFRAÎCHISSANT, FLORAL
 Martini Floreale, sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert
- FRAMBOISE DES ÎLES (20CL)** 7€20
FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO
 Fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert, jus de pomme et boisson aux framboises
- RED DETOX (16CL)** 7€20
FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL
 Martini Vibrante, boisson aux framboises, jus de pomme et boisson aux fraises
- VIRGIN PARADIS (18CL)** 7€20
TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ
 Purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*, jus de citron vert, sirop d'orgeat
- VIRGIN MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)** 7€20
FRAIS ET MENTHOLÉ
 Perrier, citron vert, menthe fraîche
 Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix



• PANIERS DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

À PARTAGER

- PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER**
 (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) 9€90 / 16€90
 Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail
- PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE**
 (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) 9€90 / 16€90
 Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ



• THÉ GLACÉ HIPPO • LA VIE EN ROSE • 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. * Jus et nectars de fruits à base de concentré. ** Préparation concentrée à base de purée de fruits. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) 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.

À PARTAGER

PLANCHE DES COPAINS 16€90
Crèmeux de chèvre*, terrine de campagne ▲, camembert, rosette de Lyon, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

PANIER DE GRIGNOTAGE

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

WINGS DE POULET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) 8€90 / 16€90
Épices, sauce BBQ



• PLANCHE DES COPAINS • PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE •



• TARTINE DE CHÈVRE • BURRATA ET TOMATES •

ENTRÉES

BURRATA & TOMATES 6€90
Burrata des Pouilles, tomates, pesto, fleur de sel de Camargue

TARTINE DE CHÈVRE 6€90
Focaccia toastée, crèmeux de chèvre*, chèvre-miel, graines torrifiées, salade mélangée

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 9€90
Fleur de sel de Camargue, pain toasté

PETITE SALADE VEGGIE 6€20
Salade mélangée, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta AOP, pesto, vinaigrette balsamique

ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE 6€90
Œuf poché plein air, poivrons, tomates et oignons confits, pain toasté

TERRINE DE CAMPAGNE 5€90
Cornichons, salade roquette, pain toasté

SALADES

SALADE CAESAR 15€90
Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE 17€90
Œuf poché plein air, tomates, pois gourmands, fines tranches de bœuf marinées aux poivres, salade mélangée, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE PLAISIR VEGGIE 16€90
Tapenade de tomates cerises, légumes rôtis, feta AOP, artichauts, tomates, pois gourmands, mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, pesto, salade roquette



• SALADE STEAKHOUSE •

COUP DE SOLEIL

COCOTTE DU SOLEIL 15€90
Gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan AOP, pesto, sauce provençale, servi avec une salade mélangée

13€90

PLAT DU JOUR

Valable tous les midis du lundi au vendredi⁽¹⁾

LUNDI	RAVIOLES RICOTTA CHÈVRE Ravioles ricotta-épinards, crèmeux de chèvre*, pesto, graines torrifiées, salade mélangée ⁽²⁾
MARDI	PARMENTIER DE BŒUF** Salade mélangée ⁽²⁾
MERCREDI	P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL Steak haché façon bouchère ▲, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites ⁽²⁾
JEUDI	AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE Sauce tomate, poivrons, tomates et oignons confits, frites ⁽²⁾
VENDREDI	SALADE DE SAUMON Rillettes de saumon, pois gourmands, concombre, tomates, oignons rouges, salade romaine, crèmeux de citron vert à la ciboulette, pain grillé à l'huile d'olive ⁽³⁾

▲ : Cuisson braise. ● : végétarien. ▲ : 100 % Français. *Sauce à base de fromage de chèvre. **Sauce bolognaise. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Hors week-end et jours fériés. (2) Le plat du jour est servi avec une garniture et une sauce incluses. 2^e garniture à 2€50 / 2^e sauce à 0€50. (3) Ce plat du jour est servi sans garniture ni sauce incluses.

BURGERS

accompagnés de frites ou salade



VERSION XL +3€00
Galette de pomme de terre

- BURGER L'ORIGINAL** 15€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, bacon grillé, sauce cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché
- BURGER CHICKEN** 14€90
Filet de poulet croustillant, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00
- STEAKHOUSE BURGER** 17€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, bacon grillé, crémeux de Saint-Nectaire**, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir
- CHEESEBURGER** 14€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard*, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00
- BURGER CHÈVRE** 16€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal



• BURGER CHÈVRE • STEAKHOUSE BURGER •

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.** ◀ ▶ 17€90
Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix
- 🔥 **RIBS BBQ** 19€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites
- 🔥 **ANDOUILLETTE AAAAA** 15€90
Frites
- 🔥 **MAGRET DE CANARD** ◀ ▶ 18€90
Pommes de terre sautées



• BROCHETTE DE POULET • RIBS •

HACHÉS GOURMANDS

- HACHÉ L'ORIGINAL** 19€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, œuf au plat plein air, sauce cheddar, bacon grillé, oignons crispy
- HACHÉ CHÈVRE** 19€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- FISH & CHIPS** ≈ Pêche durable ≈ 15€90
Filet de merlu croustillant, sauce tartare
- 🔥 **FILET DE BAR** 19€90
Mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, légumes à la provençale, sauce chimichurri
- 🔥 **PAVÉ DE SAUMON** 17€90
Légumes et sauce à la provençale

🔥 : Cuisson braise. ◀ ▶ : 100 % Français. *Moutarde jaune. ** Sauce à base de fromage de chèvre. *** Sauce à base de Saint-Nectaire. (1) Steak haché XL de 230 g.



NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMIS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES
FRANÇAISES

HIPPOPOTAMUS SOUTIENT
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

LES INCONTOURNABLES

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

BAVETTE D'ALOYAU 16€90
Pièce de viande aux fibres longues véritablement
goûteuse, nappée de sauce aux échalotes

FAUX-FILET ◀ ▶ 18€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⁽¹⁾ 12€90 / 16€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, œuf au plat plein air



• STEAK AU POIVRE •



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE
LES TEMPLIERS - Peyrassol

CARPACCIO DE BŒUF ◀ ▶

PARMESAN 16€90
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,
salade mélangée, pesto

BURRATA 18€90
Fines tranches de bœuf, burrata des Pouilles,
tomates, salade mélangée, pesto

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS ◀ ▶ 17€90
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

BŒUF AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE 23€90
Brochette de surprise de bœuf ◀ ▶, fondue fromagère
au Saint-Nectaire*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

SAUCES⁽²⁾

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

EXCLUSIF



Créée en collaboration
avec le chef Michel Sarran.
Une sauce gourmande
et addictive, goûtez-la,
vous allez forcément
y revenir !

GARNITURES⁽²⁾

- Frites**
- POMME DE TERRE AU FOUR**
- RIZ CHORIZO**
- GRATIN DAUPHINOIS**
- ASSIETTE DE GARNITURE SEULE** 5€00
- LÉGUMES À LA PROVENÇALE**
- HARICOTS VERTS**◀ ▶
- SALADE MÉLANGÉE**

: Cuisson braise. ◀ ▶ : 100 % Français. : Produit biologique. * Sauce à base de Saint-Nectaire. ** Légumes produits en France.
(1) Steak haché XL 230 g. (2) Garnitures et sauces 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 !



• ENTRECÔTE ET SAUCE HIPPO •

LES BELLES PIÈCES

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

🍷 SUGGESTION : HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES »
Des domaines Edmond de Rothschild

- 🔥 **ENTRECÔTE** ENV. 250 G. ◀ ▶ 22€90
Persillée, fondante et tendre
- 🔥 **ENTRECÔTE XL** ENV. 330 G. ◀ ▶ 29€90
Persillée, fondante et tendre en version XL
- 🔥 **ONGLET IRLANDAIS** ENV. 200 G. 24€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande
- 🔥 **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 1KG. (2 PERS.)** ◀ ▶ 67€90
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande

L'EMBLÉMATIQUE

🔥 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



• T-BONE •

🔥 : Cuisson braise. ◀ ▶ : 100 % Français. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT <small>À VOLONTÉ</small>	6€20
ÎLE FLOTTANTE	6€90
Crème anglaise, sauce caramel beurre salé	
CRÈME BRÛLÉE	6€90
Vanille Bourbon	
BRIOCHE PAIN PERDU	8€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS	7€90
Pâte feuilletée, crème d'abricots, abricots rôtis, miel, éclats de pistache, crème glacée vanille	
PROFITEROLE XL	8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée	
MI-CUIT AU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée vanille	



• TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS • PAVLOVA •



• HIPPO BANANA • CITRONNADE •

PAVLOVA	8€90
Meringue, fruits rouges, crème glacée vanille, crème fouettée, éclats de pistaches	
SOUPE DE FRAISES	6€20
Soupe de fraises, sorbet citron vert, brisures de sablé, menthe fraîche	
TIRAMISU	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	

COUPES & DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA	8€90
Banane rôtie, crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
CITRONNADE	5€90
Crème légère au citron, meringue, sorbet citron vert, menthe fraîche	
DAME BLANCHE	6€90
Crème glacée vanille, sauce chocolat, brisures de sablé, crème fouettée	
COUPE CARA'HUÈTE	8€90
Crème glacée vanille, brisures de sablé au beurre de cacahuètes, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	
LIÉGOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée et sauce au choix, brisures de sablé, crème fouettée	

CAFÉS & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR	7€20
Mousse au chocolat, crème brûlée, soupe de fraises	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	8€90
Mousse au chocolat, soupe de fraises, tiramisu, mousse citron, crème brûlée	
EXPRESSO / DÉCA	2€20
GRAND CRÈME	3€50
THÉS / INFUSIONS	3€20



• CAFÉ GOURMAND •

VOTRE GLACE SUR MESURE

CARTE 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 : passion, framboise, fraise, citron vert
Crème glacée : vanille à l'extrait de vanille de Bourbon de Madagascar, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, chocolat noir
Glace : noix de coco

TOPPING AU CHOIX..... 1€00

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

NOS MENUS

21€90

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

**MENU
COMPLET
+5€00**

ENTRÉE

Petite salade veggie
Burrata & tomates
Œuf poché à la provençale

PLAT

Cheeseburger
Disponible en version veggie
Pièce du boucher marinée, sauce Hippo
Demi-poulet rôti
Fish & chips⁽³⁾ ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Ile flottante
Soupe de fraises
Mousse au chocolat
Dame blanche

BOISSON

ORANGINA 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola^{Cherry} 33 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,
Vittel 50 cl, Perrier^{fin} 50 cl, S.PELLEGRINO 50 cl, 1004 pression 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl⁽⁴⁾

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

Pièce du boucher marinée
Burger chicken
Disponible en version 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



9€90

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

Cheeseburger kid⁽¹⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽²⁾ x3 ≈ Pêche durable ≈
Steak haché⁽¹⁾

DESSERT

Brochette bonbons
Glace à l'eau Rocket
Mousse au chocolat
Compote de pommes
sans sucres ajoutés⁽⁵⁾



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola^{Cherry} 33 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
Vittel 25 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽⁴⁾,
Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl⁽⁴⁾,
Millesime 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

🔥 : cuisson braise. 🌿 : végétarien. 🇫🇷 : Viande 100% Française. (1) Steak de 100 G. (2) Filet de cabillaud croustillant. (3) Filet de merlu croustillant. (4) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (5) 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.



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 GH MARTEL
BRUT PRESTIGE

12 CL  75 CL 

8€90 45€90

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON (4 CL)	6€00
WHISKY JACK DANIEL'S (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 / GET MENTHE CITRON (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
POIRES WILLIAMS (4 CL)	6€90

LES 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€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				

PUISSANTS ET ÉPICÉS

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séjour	6€90		21€90	27€90
Élégant, charpenté, tanins puissants				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte	7€20	17€90		33€90
Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins				
ARGENTINE MALBEC PUNTA DE FLECHAS - Edmond de Rothschild Wine Estate				38€90
Rouge profond aux reflets violets, nez frais et fruité aux notes épicées, savoureux et généreux				

RONDS ET GOURMANDS

CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Dutheil		16€90		32€90
Fruité intense, un vin tendre et moelleux				
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				
HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES » - Des domaines Edmond de Rothschild				39€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	4€90			23€90
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant				
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP - Millebuis	6€90			32€90
Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minérale				
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte	7€20			33€90
Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot				

SECS ET FRUITÉS

IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » - Gérard Bertrand 	6€50			31€90
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample				
BORDEAUX AOP - Château Gantonnet		18€90		27€90
Notes de fruits blancs et d'agrumes, vif et persistant				

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 - LES TEMPLIERS - Peyrassol 	6€90			32€90
Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond				

VINS RÉGIONAUX

	15 CL 	50 CL 	75 CL 
ROUGE CADILLAC CÔTE DE BORDEAUX - CHÂTEAU FAYAU - Vignobles J. Medeville	5€20		23€90
Une palette de fruits rouges avec des notes boisées et épicées			
ROUGE PESSAC LEOGNAN - LES HAUTS DE MARTILLAC - Rodrigues-Lalande	6€90		29€90
Un bouquet complexe, allant des fruits mûrs aux fleurs, en passant par des notes boisées			
ROUGE LALANDE DE POMEROL - PRÉMICES DE LA PENSÉE - Famille Mingot			30€90
Des parfums de cerises noires, de myrtilles et violettes puis des tanins riches et une belle fraîcheur			
ROUGE SAINT ESTEPHE - CHÂTEAU CLAUZET - 2015 - Baron Velge			34€90
Des notes de fruits noirs avec des tanins polis et une longueur fruitée			

AOP : Appellation d'Origine Protégée.  Produit biologique. 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. 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. (6) 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 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. Avril 2025 - SHF - SHF Zone 1 - Hippopotamus Villenave d'Ornon Bègles

