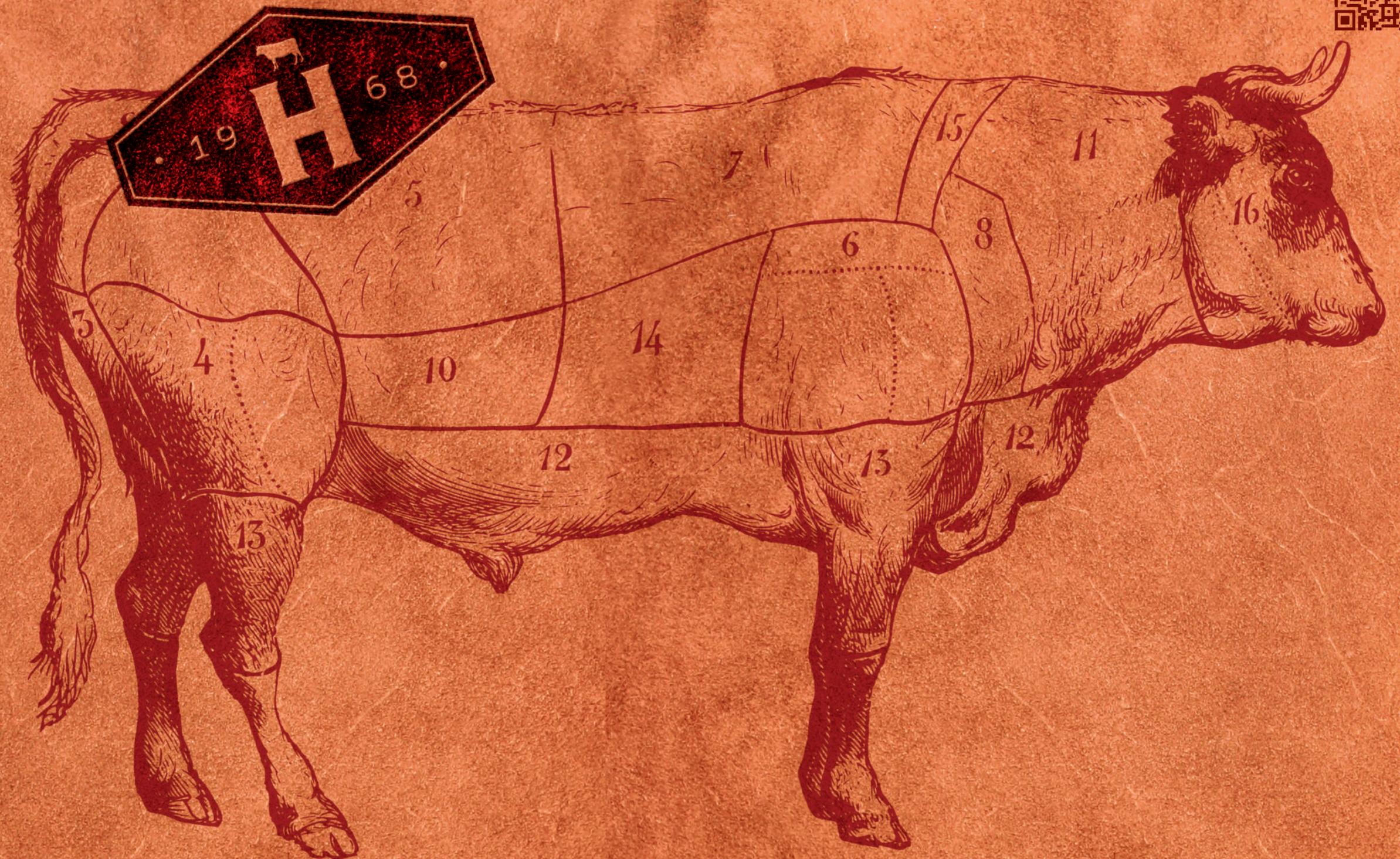


ENGLISH
MENU



LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !

Suivez-nous   

HIPPOPOTAMUS
1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**



BIÈRES

A LA PRESSION

1664 BLONDE (5,5°)	25CL	50CL
Lager française	5€70	8€90
GRIMBERGEN	5€90	9€10
MONACO / PANACHÉ	5€70	8€90

EN BOUTEILLE

DESPERADOS	6€90
AFFLIGEM	6€50
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL	5€10



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33CL)	4€60
ORANGINA (25CL) / OASIS TROPICAL (25CL)	4€60
SPRITE (25CL)	4€60
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25CL)	4€60
SCHWEPPES INDIAN TONIC / AGRUM (25CL)	4€60
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25CL) Orange*	4€60
JUS DE FRUITS GRANINI (25CL) Pomme*	4€60



Eaux MINÉRALES

evian	50CL	1L
	4€30	6€10
BADOT	4€50	6€30

NOTRE SÉLECTION DE VINS



ROUGES

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP	12,5CL	37,5CL	75CL
LE VIN DES HIPPOPOTES	7€00	35€00	
Domaine des Nugues			
Fruits rouges et épices fines			
BROUILLY AOP	8€00	22€00	40€00
Georges Duboeuf			
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche			

BLANCS

SAUMUR AOP	12,5CL	75CL
LE VIN DES HIPPOPOTES	7€50	37€50
Chenin Blanc		
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant		
IGP CITÉ DE CARCASSONNE	7€50	37€50
« LYS DE CASTELLUM »		
Gérard Bertrand		
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample		

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE	12,5CL	75CL
LE VIN DES HIPPOPOTES	7€00	35€00
Peyrassol		
Notes de petits fruits rouges, vif et frais		

LES VINS

IGP PAYS D'OC CABERNET SAUVIGNON ROUGE	12,5CL	37,5CL	75CL
	6€50	9€95	15€50
ROSÉ COTEAUX DU PONT DU GARD	6€50	9€95	15€50
IGP D'OC CHARDONNAY BLANC	6€50	9€95	15€50

APÉRITIFS

KIR (12CL)	7€00
Mûre, cassis, pêche	

À PARTAGER

PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES)	11€50 / 18€95
Bouchées à l'emmental, au camembert et au cheddar, rosti balls aux légumes, sauce Hippo	
PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES)	11€50 / 18€95
Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ	
WINGS DE POULET (6 PIÈCES)	11€50
Epices, sauce BBQ	



TARTINE DE CHÈVRE • BURRATA ET TOMATES •

ENTRÉES

BURRATA & TOMATES	9€90
Burrata des Pouilles, tomates, pesto, fleur de sel de Camargue	
ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE	9€50
Œuf poché, poivrons, tomates et oignons confits, pain toasté	
ŒUFS MAYONNAISE	6€60
Œufs durs, mayonnaise, ciboulette	
PETITE SALADE VEGGIE	7€90
Salade mélangée, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta AOP, pesto, vinaigrette balsamique	
TARTINE DE CHÈVRE	8€95
Focaccia toastée, crémeux de chèvre, chèvre-miel, graines torréfiées, salade mélangée	
TERRINE DE CAMPAGNE	7€50
Pain toasté, cornichons, salade roquette	

SALADES

SALADE CAESAR	19€95
Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar	
SALADE PLAISIR VEGGIE	19€50
Tapenade de tomates cerises, légumes rôtis, feta AOP, artichauts, tomates, pois gourmands, mélange de boulgour, riz noir, épeautre et graines de courge, pesto, salade roquette	



SALADE CAESAR

POISSONS

FISH & CHIPS ≈ Pêche durable ≈	19€50
Filet de merlu croustillant, sauce tartare	
FILET DE BAR	20€95
Sauce chimichurri	

BURGERS



BURGER L'ORIGINAL	20€95
Steak haché façon bouchère, bacon grillé, cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché	
BURGER CHICKEN	19€95
Filet de poulet croustillant, cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce BBQ, bun brioché	
Supplément bacon grillé +2€00	
STEAKHOUSE BURGER	22€50
Steak haché façon bouchère, bacon grillé, crème de Saint-Nectaire, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir	
CHEESEBURGER	19€95
Steak haché façon bouchère, cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard, bun brioché	
Supplément bacon grillé +2€00	
BURGER CHÈVRE	22€50
Steak haché façon bouchère, crémeux de chèvre, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel	
Supplément bacon grillé +2€00	



BURGER CHÈVRE • STEAKHOUSE BURGER

À TOUS NOS CLIENTS, VÉGÉTARIENS, FLEXITARIENS ET AMATEURS DE VIANDE :

Remplacez la viande de votre burger par notre délicieux haché végétal qui reproduit la saveur (supplément +1€) et la texture de la viande.

*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 pourrions vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

■ 100 % Français. ■ végétarien +1,00€. * +4,50€ le double steak et +3,50€ la double galette végétale * à base de fromage Saint-Nectaire **moutarde jaune ***sauce à base de fromage de chèvre.

NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMILS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES
FRANÇAISES

HIPPOPOTAMUS SOUTIEN
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

LES INCONTOURNABLES

- BAVETTE D'ALOYAU** 21€50
Pièce de viande aux fibres longues véritablement
goûteuse, nappée de sauce aux échalotes
- FAUX-FILET** 23€95
Légèrement persillé, révèle la finesse
du grain et sa tendreté
- STEAK AU POIVRE** 22€95
Devenu un incontournable, une pièce de sélection
relevée par sa sauce généreuse aux poivres
- STEAK À CHEVAL** 16€50
Steak haché façon bouchère, œuf sur le plat
- PIÈCE DE BŒUF HIPPO MARINÉE** 19€95
- DOUBLE HACHÉ CHÈVRE** 21€95
Double steak haché façon bouchère, crémeux chèvre,
tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel



• STEAK AU POIVRE •



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS •

LE CRU

SUGGESTION : IGP MÉDITERRANÉE
LE VIN DES HIPOPOTES - Peyrassol

- CARPACCIOS DE BŒUF** 19€95
- PARMESAN** 19€95
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,
salade mélangée, pesto
- BURRATA** 22€50
Carpaccio de bœuf 100% français & burrata fines
tranches de bœuf, burrata des Pouilles, tomates,
salade mélangée, pesto
- TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS** 21€95
- CLASSIQUE** 21€95
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru



• DEMI POULET RÔTI •

POULET RIBS & CO

- DEMI POULET RÔTI** 21€95
Pommes de terre sautées et son jus
- RIBS BBQ** 22€95
Travers de porc marinés, sauce BBQ
- JAMBON GRILLÉ** 16€95
Frites & sauce au choix
- ANDOUILLETTE AAAAA** 18€95
Sauce moutarde
- LA COCOTTE DU SOLEIL** 17€95
Gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts,
parmesan AOP, pesto, sauce provençale, servie avec une
salade mélangée

🌿 : végétarien. 🇫🇷 : 100 % Français. 🍃 : Produit biologique. * Sauce à base de Saint-Nectaire.

DE CARACTÈRE

ENTRECÔTE

SUGGESTION : BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP
LE VIN DES HIPOPOTES - Domaine des Nugues

ENTRECÔTE ENV. 250 G. 26€95
Persillée, fondante et tendre



• ENTRECÔTE •



• FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND •

LA BELLE PIÈCE

SUGGESTION : BROUILLY AOP
Georges Duboeuf

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND 28€95
Une pièce noble à la tendreté garantie



• ONGLET IRLANDAIS •

GRAND CRU D'AILLEURS

ONGLET IRLANDAIS 26€95
La plus goûteuse de toutes les pièces
de bœuf qui vient d'Irlande

— GARNITURES⁽²⁾ —

- FRITES
- RIZ PILAF
- POMME DE TERRE AU FOUR
- HARICOTS VERTS*
- GRATIN DAUPHINOIS
- SALADE MÉLANGÉE

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 6€90

— SAUCES⁽²⁾ —

- BÉARNAISE
- POIVRE
- ROQUEFORT
- CHIMICHURRI :
sauce argentine
aux herbes
- SAINT-NECTAIRE
- BBQ
- SAUCE HIPPO +0,50€



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



HIPPOPOTAMUS SOUTIEN LES ÉLEVEURS
ET LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

🇫🇷 : 100 % Français. 🍃 : Produit biologique. * Légumes produits en France. (2) Garnitures et sauces en accompagnement d'un plat.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT <small>À VOLONTÉ</small>	8€95
SOUPE DE FRAISES	8€50
Soupe de fraises, sorbet de citron vert, brisures de sablé, menthe fraîche	
CRÈME BRÛLÉE	8€95
Vanille Bourbon	
BRIOCHE PAIN PERDU	9€95
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	
PROFITEROLE XL	9€95
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée	
TIRAMISU	8€95
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	



• TIRAMISU •



• COUPE GLACÉE •

MI-CUIT AU CHOCOLAT	8€95
Crème glacée vanille	
TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS	9€50
Pâte feuilletée, crème d'abricots, abricots rôtis, miel, éclats de pistache, crème glacée vanille	

CAFÉS & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR	9€50
CAFÉ / THÉ GOURMAND	11€95
EXPRESSO / DÉCA	2€95
THÉS / INFUSIONS	4€50



• CAFÉ GOURMAND •

COUPES & DESSERTS GLACÉS

DAME BLANCHE	9€30
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée	
LIÉGOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT	9€30
Crème glacée et sauce au choix, crème fouettée	

VOTRE GLACE SUR MESURE



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 6€50 / 7€95

Sorbet plein fruit : framboise, fraise, citron vert
Crème glacée : vanille Bourbon de Madagascar, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, noix de coco

TOPPING AU CHOIX 1€00

Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, meringue, brisures de sablé

NOS MENUS

23€95

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable uniquement le midi, hors week-end et jour férié.

PLAT

Pièce de bœuf Hippo marinée ▲ ▶
Burger chicken

DESSERT

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 2 boules



10€95

MENU ENFANT*

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

Cheeseburger⁽²⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽³⁾ x3 ≈ Pêche durable ≈
Steak haché⁽²⁾ ▲ ▶

DESSERT

Brochette bonbons
Glace à l'eau Rocket
Mousse au chocolat
Compote de pommes sans sucres ajoutés⁽⁴⁾



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, **Coca-Cola** ^{Cherry} **Coca-Cola** **Coca-Cola** 33 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
evian 33 cl, **ORANGINA** 25 cl, Nectar de jus d'orange
ou de pomme **granini** 25 cl⁽⁵⁾

27€95

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU COMPLET
+5€00

ENTRÉE

Terrine de campagne ▲ ▶
Œufs mayonnaise ▶

PLAT

Surprise de bœuf ▲ ▶
Cheeseburger
Disponible en version veggie +1,00€ ▶
Andouillette AAAAA ▲ ▶
Fish & chips⁽¹⁾ ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Tarte fine aux abricots rôtis
Mousse au chocolat
Soupe de fraises
Dame blanche

BOISSON

ORANGINA 25 cl, **Coca-Cola** ^{Cherry} **Coca-Cola** **Coca-Cola** 33 cl,
fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl,
Oasis Tropical 25 cl, **Sprite** 25 cl, **Sprite** 25 cl,
evian 50 cl, **BADOT** verte 50 cl, **BADOT** rouge 33 cl,
Nectar de jus d'orange **granini** 25 cl⁽⁵⁾,
1664 pression 25 cl +1€

1VERRE au choix •1€:

IGP Pays d'Oc - Cabernet Sauvignon (ROUGE) 12,5 cl
ou IGP Pays - d'Oc Chardonnay (BLANC) 12,5 cl
ou IGP du Gard - Grenache et Syrah (ROSÉ) 12,5 cl

Une garniture et une sauce incluses dans vos menus
2° GARNITURE : +2,90 €
2° SAUCE : +0,50 €

20€95

MENU EXPRESS

PLAT + DESSERT

Hors week-end et jour férié.

PLAT

Steak haché oeuf
Jambon grillé

DESSERT

Coupe 2 boules
Mousse au chocolat
Crème brûlée

▲ : végétarien. ▶ : Viande 100% Française. (1) Filet de merlu croustillant. (2) Steak de 200g. (3) Filet de cabillaud croustillant. (4) Contient des sucres naturellement présents.
(5) Jus et nectars de fruits à base de concentré. * 1 surprise offerte pour l'achat d'un menu enfant dans la limite des stocks disponibles. Informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant ou sur hippopotamus.fr/allergènes. 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. HIPPO EXPLOITATION - SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 566 043 R.C.S.
Nanterre - Siège social : Levallois-Perret, Avril 2025 - AREAS