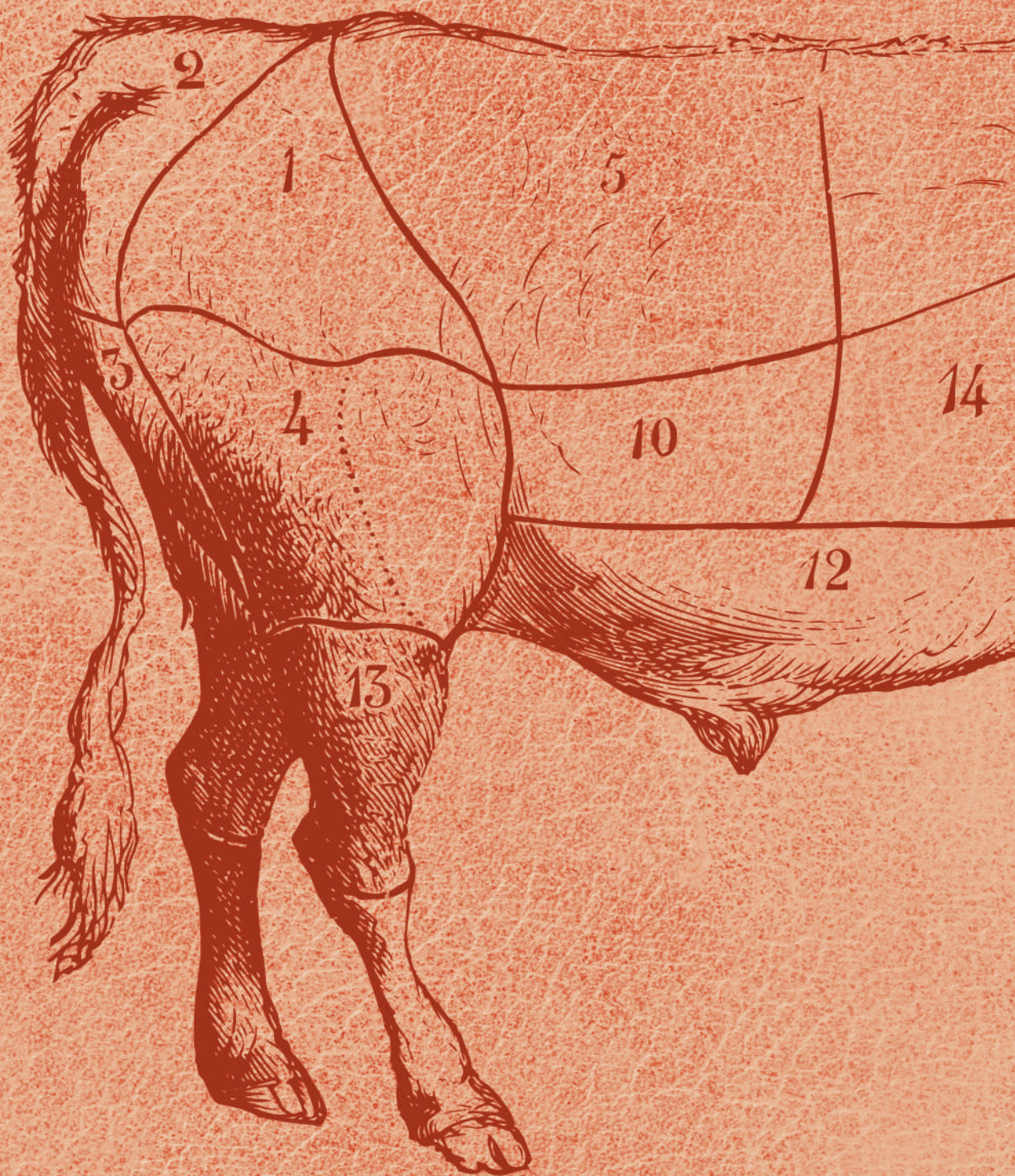
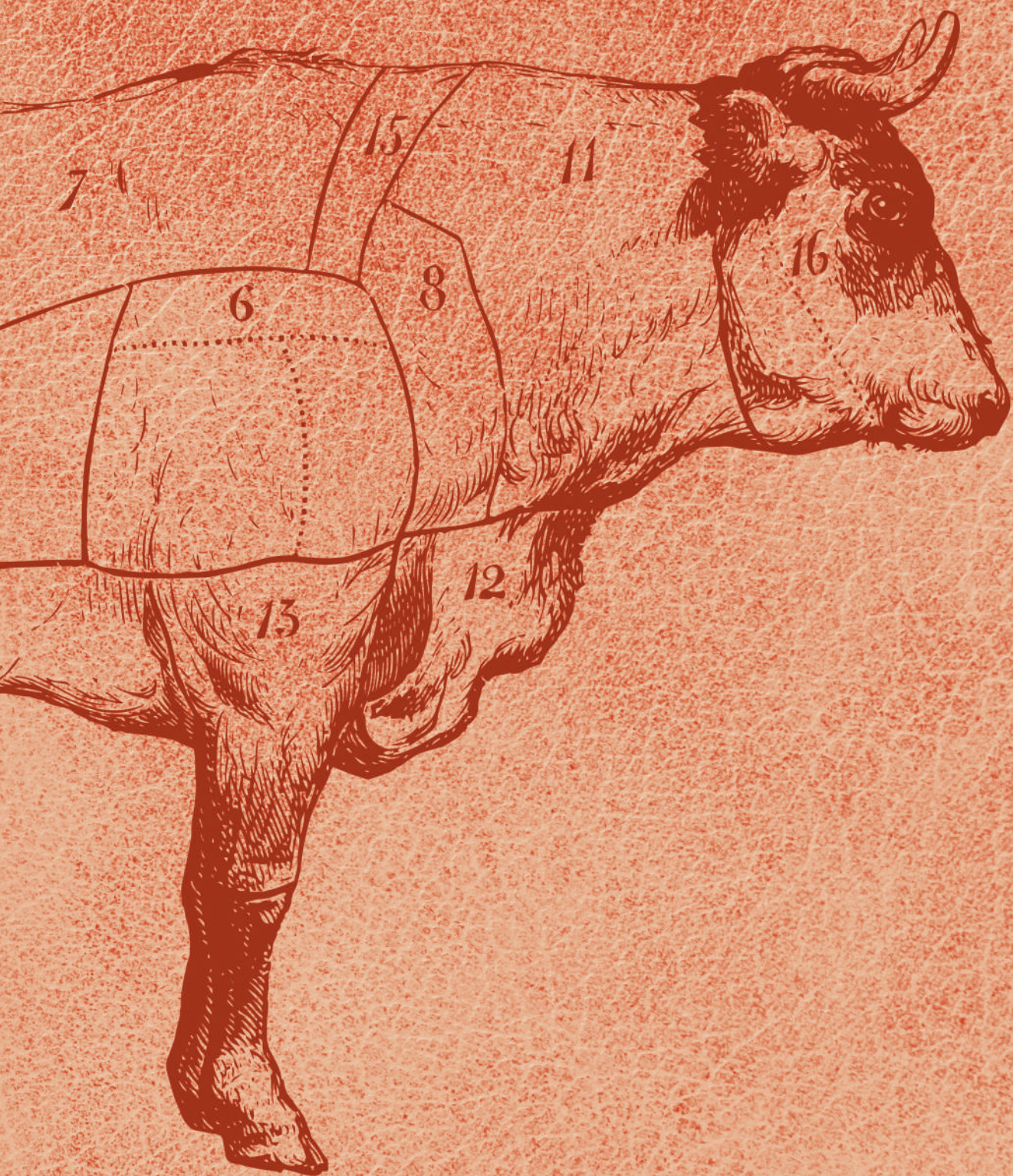




HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**



HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE



À LA PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
STELLA ARTOIS (5°).....	4€80	5€80	8€80
LEFFE BLONDE (6°)	4€80	5€80	8€80
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°).....	4€80	5€80	8€80
PANACHÉ.....	5€90	6€90	8€90
MONACO / TANGO	5€90	6€90	8€90

EN BOUTEILLE

	33 CL
LORRAINE (5°).....	5€90
Fraîche et fruitée	
LEFFE RUBY (5°).....	6€50
Douce et fruitée	



Boissons Fraîches

Coca-Cola (33 CL / 50 CL)	4€90 / 5€90
Coca-Cola (50 CL)	5€90
Sprite FANTA ORANGE (33 CL / 50 CL).....	4€90 / 5€90
CHANFLOR (50 CL).....	5€20
Thé vert menthe, thé vert pêche	
NECTAR DE FRUITS (25 CL / 50 CL).....	4€90 / 8€90
Goyave, mangue, passion, tropical	
JUS DE FRUITS (25 CL / 50 CL).....	4€90 / 8€90
Orange*, ananas*	

Eaux Minérales

	50 CL	75 CL	100 CL
CHANFLOR	4€20		5€20
ACQUA PANNA		5€90	
DIDIER.....	3€90		5€90
SAN PELLEGRINO		5€90	

Notre sélection de VINS AU VERRE

ROUGES

	15 CL
FAMILLE PERRIN - FOURMI ROUGE	5€90
AOC Ventoux	
Arômes gourmands avec savoureuses notes de fruits rouges	
ARTIS.....	5€90
Merlot - Sans Alcool	
Les plaisirs et saveurs de la vigne sans alcool et faible en calories	

BLANCS

	15 CL
FAMILLE PERRIN - OURS BLANC	5€90
AOC Luberon	
Fraîcheur et vivacité alliées à un caractère acidulé	

ROSÉS

	15 CL
FAMILLE PERRIN - ÉLÉPHANT ROSE	5€90
AOC Luberon	
Délicieux arômes d'orange sanguine	
GÉRARD BERTRAND - GRIS BLANC	5€90
IGP Pays d'Oc	
Arômes fruités et fraîcheur	



APÉRITIFS

TI PUNCH SAINT JAMES (4 CL) Blanc.....	3€00
TI PUNCH NEISSON (4 CL) Blanc.....	5€00
KIR (12 CL).....	6€50
Cassis	
PUNCH COCO (7 CL).....	5€90
WHISKY J&B'S (4 CL)	5€90
WHISKEY JACK DANIEL'S (4 CL)	8€50
RICARD (2 CL).....	5€90

DIGESTIFS

RHUM VIEUX BALLY (4 CL) 45° 12 ans	8€90
RHUM VIEUX SAINT JAMES (4 CL) 42° Excellence.....	8€90
RHUM VIEUX SAINT JAMES (4 CL) 43° XO.....	9€90
COGNAC HENNESSY (4 CL)	11€90
GET 27 (4 CL)	6€50

Grignotage À PARTAGER

PANIER DE GRIGNOTAGE

FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) 10€90 / 17€90
Bouchées à l'emmental, au camembert et au cheddar, rosti balls aux légumes, sauce Hippo

PANIER DE GRIGNOTAGE

CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) 10€90 / 17€90
Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ



• PANIERS DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

COCKTAILS Classiques

PLANTEUR (14CL) 8€90
Aux saveurs des îles
Rhum blanc, multifruits, goyave

MOJITO ORIGINAL (14CL) 10€90
Frais et mentholé
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sprite, sucre de canne

MOJITO AUX FRUITS (14CL) 11€50
Frais, mentholé et fruité
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sprite, sucre de canne, purée de fraises** ou de fruits de la passion** au choix

PIÑA COLADA (14CL) 10€90
Exotique, doux et crémeux
Rhum blanc, purée de noix de coco**, jus d'ananas*

SEX ON THE BEACH (14CL) 10€90
Fruité, riche & doux
Vodka, triple sec, nectar tropical, nectar d'orange, sirop de grenadine

DÉMANGEAISON TROPICALE (14CL) 10€90
Incontournable
Rhum blanc, Rhum ambré, Shrub, jus de citron vert, jus de mangue

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MERCIER La coupe (12CL) 9€90
Blanc de Noir

CHAMPAGNE MERCIER (75CL) 59€90
Blanc de Noir

CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON (75CL) 95€00
Brut

KIR ROYAL (12CL) 12€90
Champagne, cassis

MOJITO ROYAL (14CL) 15€50
Champagne, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée de fraises** ou de fruits de la passion** au choix

COCKTAILS Sans alcool

VIRGIN PARADIS (18CL) 9€90
Fruité, tropical et doux
Purée de fruits de la passion**, jus d'ananas*, jus de citron vert, sirop d'orgeat

MARY POPPINS (18CL) 9€90
L'historique
Jus de pommes, jus de citron vert, sirop de grenadine, Sprite

VIRGIN PARADIS (18CL) 9€90
Fruité, tropical et doux
Purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*, jus de citron vert, sirop d'orgeat

VIRGIN COLADA (18CL) 9€90
Frais, crémeux et riche
Purée de noix de coco**, nectar d'ananas*, jus de citron vert

VIRGIN MOJITO ORIGINAL (14CL) 9€90
Frais et mentholé
Citron vert, menthe fraîche, sprite, sirop de canne

VIRGIN MOJITO AUX FRUITS (14CL) 9€90
Frais, mentholé et fruité
Citron vert, menthe fraîche, sprite, sirop de canne, purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix



• MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL •

** Préparation concentrée à base de purée de fruits. IGP : Indication Géographique Protégée.
Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pourrions vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat.

À PARTAGER

Comme ça, on goûte à tout !

PANIER DE GRIGNOTAGE

FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) 10€90 / 17€90

Bouchées à l'emmental, au camembert et au cheddar, rosti balls aux légumes, sauce Hippo

CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) 10€90 / 17€90

Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ

WINGS DE POULET (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) 8€90 / 14€90
Epices, sauce BBQ



• PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

Hippo ENTRÉES Start

ŒUFS MAYONNAISE 6€90
Œufs durs, mayonnaise, ciboulette

TARTINE DE CHÈVRE 9€90
Focaccia toastée, crémeux de chèvre**, chèvre-miel, graines torréfiées, salade verte

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 12€90
Fleur de sel, pain toasté

RILLETTE DE THON 5€90
Pain toasté

BURRATA & TOMATES 8€90
Burrata, tomates, pesto, fleur de sel



• TARTINE DE CHÈVRE •

SALADES

SALADE CAESAR 19€90
Filet de poulet croustillant, parmesan, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, tomates séchées, sauce caesar

SALADE ITALIENNE 19€90
Burrata, jambon cru, tomates confites, tartina à la tomate, artichauts, parmesan, salade verte, focaccia, vinaigrette balsamique.



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

PAVÉ DE SAUMON 22€90



• FISH AND CHIPS •



BURGERS

Même pas besoin de couverts

VERSION
XL
+4€00

BURGER L'ORIGINAL 18€90
Steak haché façon bouchère , bacon grillé, cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce Hippo, bun brioché

BURGER CHICKEN 18€90
Filet de poulet croustillant, cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce Hippo, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00

STEAKHOUSE BURGER 19€90
Steak haché façon bouchère , bacon grillé, crème de Saint-Nectaire, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir

CHEESEBURGER 18€90
Steak haché façon bouchère , cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard**, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00



• STEAKHOUSE BURGER •



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



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



POULET, RIBS & CO



 **DEMI POULET RÔTI** 20€90
Pommes de terre sautées

 **DEMI POULET RÔTI CRÉOLE** 20€90
Pommes de terre sautées, sauce créole

 **BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G**  18€90
Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert

 **RIBS BBQ** 23€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ

MAGRET DE CANARD  29€90

 **DEMI JARRET DE PORC** 19€90
Frites & sauce moutarde



• DEMI JARRET DE PORC •



NOS VIANDES

Les INCONTOURNABLES

Ça, c'est mes valeurs sûres!

Suggestion : FOURMI ROUGE - Famille Perrin

BAVETTE D'ALOYAU 23€90
Pièce de viande aux fibres longues véritablement goûteuse

FAUX-FILET 23€90
Légèrement persillé, révèle la finesse du grain et sa tendreté

STEAK AU POIVRE 20€90
Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres

STEAK À CHEVAL
CLASSIQUE / VERSION XL⁽¹⁾ 15€90 / 21€90
Steak haché façon bouchère , œuf au plat



• STEAK AU POIVRE •

Les hachés GOURMANDS

Hachement bons!

HACHÉ L'ORIGINAL 23€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère , œuf au plat, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, échalotes crispy

HACHÉ CHORIZO 24€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère , chorizo, poivrons confits, crème de parmesan au chorizo, oignons crispy



• HACHÉ L'ORIGINAL •

LE CRU

CARPACCIO DE BŒUF

PARMESAN 19€90
Fines tranches de bœuf, parmesan, salade verte, pesto

BURRATA 24€90
Fines tranches de bœuf, burrata, tomates salade verte, pesto

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS

CLASSIQUE / VERSION XXL 21€90 / 27€90
Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru



• CARPACCIO DE BŒUF PARMESAN ET TARTARE •

DE CARACTÈRE

Nos ENTRECÔTES

Un délice à couper au couteau

 Suggestion : FOURMI ROUGE - Famille Perrin

-  **ENTRECÔTE** ENV. 300 G. 29€90
Persillée, fondante et tendre
-  **ENTRECÔTE XL** ENV. 400 G. 36€90
Persillée, fondante et tendre en version XL



• ENTRECÔTE •



• BROCHETTE DE BŒUF XL •

BELLES, PIÈCES

Bon allez, je me fais plaisir !

 Suggestion : FOURMI ROUGE - Famille Perrin

-  **BROCHETTE DE BŒUF XL** ENV. 300 G. 26€90
Marinée
-  **ONGLET** 26€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf
-  **FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND**  35€90
Une pièce noble à la tendreté garantie
-  **CÔTE DE BŒUF** ENV. 400 G. 35€90
Une pièce d'excellence
-  **CÔTE DE BŒUF** ENV. 1 KG (2 PERS.) 69€90
Le péché mignon des gourmands

BŒUF AUTREMENT

 Suggestion : OURS BLANC - Famille Perrin

- FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE** 24€90
Surprise de bœuf, fondue fromagère au Saint-Nectaire*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

Garnitures⁽²⁾

FRITES
POMME DE TERRE AU FOUR
PURÉE DE POMMES DE TERRE

HARICOTS VERTS
RIZ CHORIZO
SALADE VERTE

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 5€00

Sauces⁽²⁾

ÉCHALOTES
BBQ
BÉARNAISE
POIVRE

CRÉOLE
ROQUEFORT
MOUTARDE
ST NECTAIRE*

LA CUISSON À LA BRAISE ?

On peut vous l'expliquer mais le mieux c'est d'y goûter...
Dans vos assiettes vous retrouvez des viandes plus tendres et savoureuses

DESSERTS

Foutu pour foutu !

- MOUSSE AU CHOCOLAT** À VOLONTÉ 8€90
- ÎLE FLOTTANTE** 8€90
Crème anglaise, sauce caramel
- CRÈME BRÛLÉE** 8€90
Vanille
- BRIOCHE PAIN PERDU** 9€90
Pâte à tartiner chocolat-noisettes (avec crème glacée vanille)



• PROFITEROLE XL •

- PROFITEROLE XL** 12€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée
- FUDGE BROWNIE** 9€90
Brownie, sauce au chocolat chaud, crème glacée vanille, crème fouettée
- SOUPE DE FRAISES** 9€90
Soupe de fraises, sorbet citron vert, crumble aux amandes, menthe fraîche



• ÎLE FLOTTANTE •

Coupes & desserts GLACES

- PAVLOVA** 10€90
Meringue, fruits rouges, crème glacée vanille, crème fouettée
- DAME BLANCHE** 8€90
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crumble d'amandes, crème fouettée
- LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT** 8€90
Crème glacée et sauce au choix, crumble d'amandes, crème fouettée
- COUPE COCO BROWNIES** 9€90
Glace coco, sauce chocolat, morceaux de brownies, crème fouettée, noix de coco rapée
- HIPPO BANANA** 10€90
Banane rôtie, crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées



• CAFÉ GOURMAND •

Café & GOURMANDISES

- CAFÉ / THÉ DOUCEUR** 8€90
Mousse au chocolat, soupe de fraises
- CAFÉ / THÉ GOURMAND** 11€90
Mousse au chocolat, soupe de fraises, brownie, crème brûlée
- EXPRESSO / DÉCA** 3€20
- GRAND CRÈME** 3€50
- THÉS / INFUSIONS** 4€50

Votre glace SUR MESURE

- PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES** 6€00 / 8€00
Sorbet plein fruit : passion, citron vert, fraise
Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel
Glace : noix de coco
- TOPPING AU CHOIX** 1€00
Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel, crumble d'amandes

NOS MENUS

Menu COUP DE CŒUR

28€90

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU
COMPLET
+5€00

ENTRÉE

Oeufs mayonnaise
Burrata & tomates
Rillettes de thon

PLAT

Surprise de bœuf
Burger l'Original
Disponible en version veggie
Demi poulet créole
Fish & Chips**** ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Ile flottante
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Liégeois au choix

BOISSON

Coca-Cola 33 cl, *Coca-Cola* 50 cl,
Chanflor thé vert pêche 50 cl, Jus d'orange 25 cl⁽³⁾
Sprite 33 cl, Orange 33 cl,
Chanflor 50 cl, Didier 50 cl,
Stella Artois pression 25 cl

1 CARAFE au choix :

Ventoux (ROUGE) 25 cl
ou Ventoux (BLANC) 25 cl
ou Luberon (ROSÉ) 25 cl



Menu ENFANT⁽²⁾

12€90

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

Cheeseburger
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips** x3 ≈ Pêche durable ≈
Steak haché

DESSERT

Glace Floup
Mousse au chocolat
Compote de pommes



BOISSON

Coca-Cola 33 cl, *Coca-Cola* 50 cl,
Chanflor thé vert pêche 50 cl,
Chanflor 50 cl, Jus d'orange 25 cl⁽²⁾,
Jus de pommes 25 cl⁽²⁾, Chanflor grenadine ou fraise ou menthe 52 cl



• MENU COUP DE CŒUR •

UNE GARNITURE ET UNE SAUCE
INCLUSES DANS VOS MENUS
2^e GARNITURE : +3,00 €

🌿 : végétarien. 🇫🇷 : 100 % Français. **** Filet de merlu croustillant.

(1) 1 surprise offerte pour l'achat d'un menu enfant dans la limite des stocks disponibles. (2) Jus concentré.



HIPPOPOTAMUS

LES VINS

ROUGES

15 CL 

75 CL 

Légers et fruités

CHÂTEAU DE BERNADON - Appellation Bordeaux Contrôlée 18€90
Vin fruité, rond, tanins fins, bonne acidité

CHÂTEAU LA ROSE MONTAURAN - Appellation Bordeaux Contrôlée 18€90
Acidité rafraîchissante, tanins souples, saveurs douces de framboise

CHÂTEAU LE MARIN - Appellation Bordeaux Contrôlée 26€50
Vin très fruité avec des notes de garrigue

Puissants et épicés

IGP COMTÉ TOLOSAN - Maison Lionel Osmin, Pyrène, Lune Noire - Malbec 29€50
Vin mêlant des arômes de petites baies et de fruits murs, légèrement épicé.

Ronds et Gourmands

CHILE, VALLE DEL MAULE - Reserva Trio - Concha Y Toro 23€50
Equilibré entre le fruité et le boisé

BLANCS

Secs et Fruités

IGP CÔTES DE GASCOGNE - Domaine Tariquet - Classic 23€90
Tonique et croquant aux notes d'agrumes et de fruits exotiques

ENTRE-DEUX-MERS - Château Vrai Caillou 21€50
Nez de fruits exotiques. Bouche ample, pamplemousse rose.

Amplés et Frais

IPG PAYS D'OC - Grain de Muscat, L'authentique 25€90
Frais et doux, arômes intenses, rondeur en bouche et palais gourmand

ROSÉS

IGP PAYS D'OC - Gérard Bertrand, Gris Blanc 5€90 32€50
Notes de petits fruits rouges, vif et frais

IGP PAYS D'OC - Bernard Magrez Bleu de Mer Rosé 28€50
Rosé floral, belles émotions

CHAMPAGNE



12 CL 

75 CL 

CHAMPAGNE MERCIER
Blanc de Noir

9€90

59€90

CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON
Brut

95€00

CARAFES

25 CL 

50 CL 

ROUGE

IGP PAYS D'OC - Ventoux 8€90 13€90

BLANC

IGP PAYS D'OC - Ventoux 8€90 13€90

ROSÉ

IGP DU GARD - Luberon 8€90 13€90



MARTINIQUE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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 TTC, Service compris. Photos non contractuelles. © Photographe : A. Chemin.
Imprimé par ??????????

SORESTAC - Franchise Hippopotamus - R.C.S. Fort-de-France B 482 115 466 Mars 2025 - MARTINIQUE.