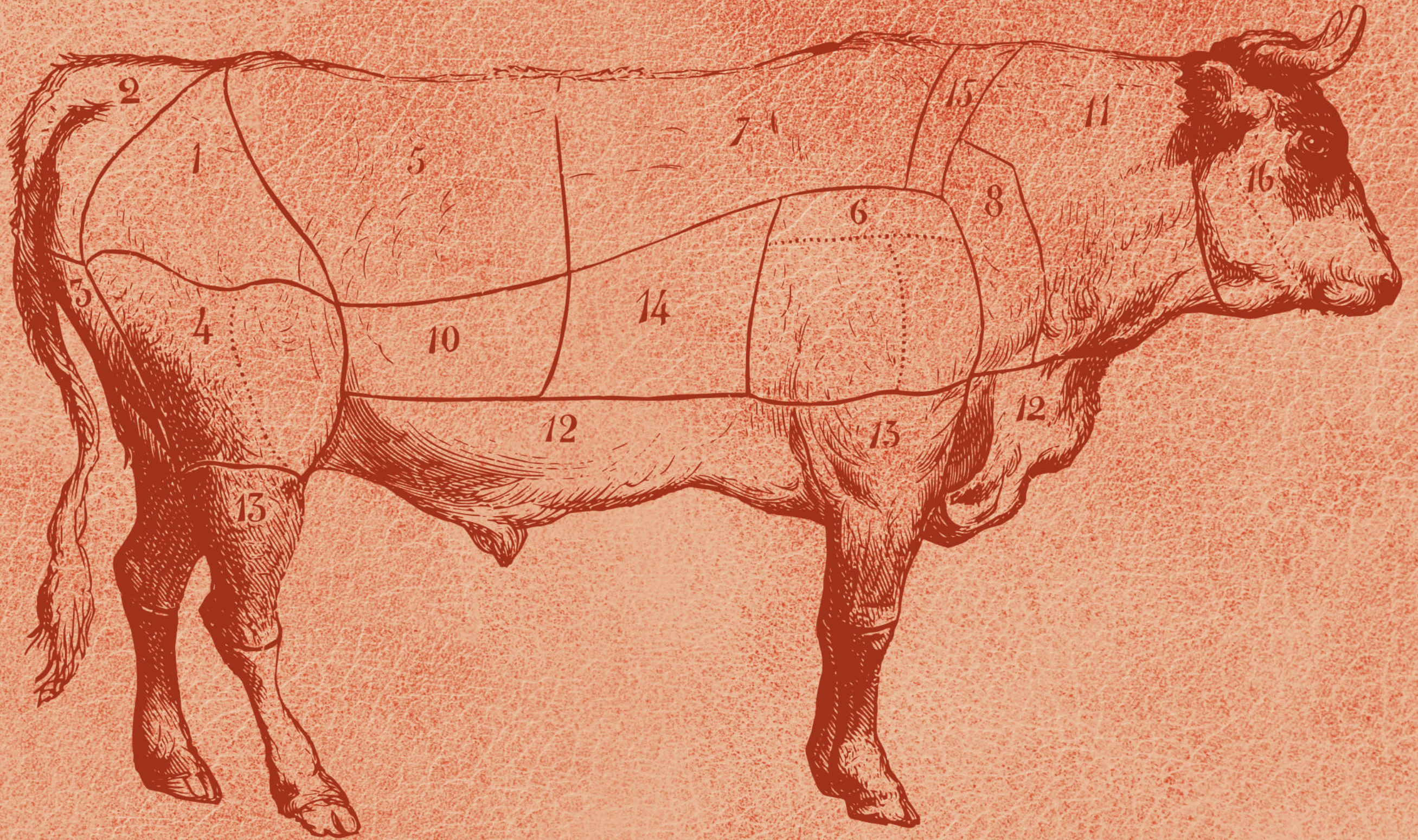




HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE





À LA PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL
GWADA ORIGINAL (4,7°)	4€80	5€80	8€80
GWADA ICE (4,7°)	4€80	5€80	8€80
GWADA MAGMA (6,9°)	4€80	5€80	8€80
1664 BLONDE (5,5°)	4€90	5€90	8€90
Lager française			
GRIMBERGEN ROUGE (5,5°)	5€90	6€90	9€50
PICON BIÈRE	5€90	6€90	8€90
MONACO / PANACHÉ	5€90	6€90	8€90



Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola, Cherry (33 CL)	4€90
ORANGINA (33 CL) / OASIS TROPICAL (33 CL)	4€90
Sprite (33 CL) / FANTA ORANGE (33 CL)	4€90
fuzetea THÉ NOIR PÊCHE (33 CL)	4€90
Schweppes INDIAN TONIC (33 CL)	4€90
OGEU INTENSE (33 CL)	4€90
ORDINAIRE (33 CL)	4€90
DIABOLO (20 CL)	4€90
Fraise, menthe, grenadine	
NECTAR DE FRUITS (25 CL)	4€90
Goyave, mangue, passion, exotique	
JUS DE FRUITS (25 CL)	4€90
Pomme*, orange*, ananas*	

Eaux Minérales

	100CL	150CL
CAPÈS DOLÉ		3€90
OGEU	4€50	
OGEU GAZEUSE	4€90	

* Jus et nectars de fruits à base de concentré. IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Produit biologique. 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
IGP CÔTES DE THONGUE	5€90
Domaine dde l'Arjolle, Equilibre	
Fruits noirs, rond et soyeux	
LUSSAC-ST-EMILION AOC	6€90
Château Haut-Gazeau	
Fruité et rond, note finale boisée	
BROUILLY	5€90
Jaffelin	
Un grand classique... Léger et parfumé	

BLANCS

	15 CL
IGP PAYS D'OC	5€90
Domaine Paul Mas, Rural par Nature	
Frais, rond et souple	
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM »	6€50
Mas Neuf, L'inédit	
Arômes tropicaux et notes florales	

ROSÉS

	15 CL
IGP CÔTES CATALANES	5€90
Domaine Lauriga, Le Gris	
Notes de petits fruits rouges, vif et frais	
CÔTES DE PROVENCE AOP	6€90
Château Gassier, Esprit Gassier	
Equilibré et rond sur des notes de pêchedd	



APÉRITIFS

TI PUNCH DAMOISEAU (4 CL) Blanc	4€50
TI PUNCH LONGUETEAU (4 CL) Blanc	4€50
TI PUNCH DAMOISEAU (4 CL) Vieux	5€90
KIR (12 CL)	5€90
Mûre, cassis	
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)	5€90
AMÉRICANO (8 CL)	6€90
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange fraîche	
WHISKY J&B'S (4 CL)	6€90
WHISKY JACK DANIEL'S (4 CL)	8€90
RICARD (2 CL)	4€90
CHAMPAGNE ERNEST RAPENEAU BRUT (12 CL)	9€90

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 CRÉATION

PARADIS (14 CL)	10€90
Goût d'amande avec une pointe tropicale	
Rhum Damoiseau Gold, Amaretto, purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*	
RED FIZZ (12 CL)	10€90
Floral et sec, léger et fruité	
Thé noir infusé aux fruits rouges, fruits rouges, Gin, Schweppes Indian Tonic	
COSMO IS DEAD (16 CL)	10€90
Léger, floral et citronné	
Vodka, crème de framboises, sirop de fleurs d'hibiscus, jus de citron vert, jus de groseille péyi, menthe fraîche	
PALOMA (14 CL)	10€90
Fruité, épicé et frais	
Tequila, jus de citron vert, jus de pamplemousse, sucre de canne, Ogeu gazeuse	

COCKTAILS Sans alcool

CINNAMON TWIST (16 CL)	9€90
Epicé, fruité et frais	
Sirop de cannelle, jus de citron vert, limonade et purée de fruits de la passion	
RED DETOX (16 CL)	9€90
Frais, fruité et légèrement floral	
Martini Floreale, purée de framboise, jus de pomme et jus de groseille péyi	
VIRGIN PARADIS (18 CL)	9€90
Fruité, tropical et doux	
Purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*, jus de citron vert, sirop d'orgeat	
VIRGIN COLADA (18 CL)	9€90
Frais, crémeux et riche	
Purée de noix de coco**, nectar d'ananas*, jus de citron vert	
VIRGIN MOJITO ORIGINAL (14 CL)	9€90
Frais et mentholé	
Sprite, citron vert, menthe fraîche	
VIRGIN MOJITO AUX FRUITS (14 CL)	9€90
Frais, mentholé et fruité	
Sprite, citron vert, menthe fraîche, purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix	

COCKTAILS Classiques

PLANTEUR (14 CL)	8€90
Aux saveurs des îles	
Rhum Damoiseau blanc, Rhum Damoiseau vieux, sirop de grenadine, multivitamins, goyave	
MOJITO ORIGINAL (14 CL)	10€90
Frais et mentholé	
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe fraîche, Sprite, sucre de canne	
MOJITO AUX FRUITS (14 CL)	11€50
Frais, mentholé et fruité	
Rhum Damoiseau, citron vert, menthe fraîche, Sprite, purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix	
ST-GERMAIN SPRITZ (14 CL)	12€50
Frais, floral et doux	
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco, Ogeu Intense, citron jaune frais	
APEROL SPRITZ (14 CL)	10€90
Floral, légèrement amer et rafraîchissant	
Aperol, Prosecco, Ogeu Intense, orange fraîche	
PIÑA COLADA (16 CL)	10€90
Exotique, doux et crémeux	
Rhum Damoiseau, purée de noix de coco**, nectar d'ananas*	
SEX ON THE BEACH (14 CL)	10€90
Fruité, riche & doux	
Vodka, crème de pêche, nectar d'ananas*, jus de groseille péyi	



• CINNAMON TWIST • PALOMA • MOJITO ORIGINAL •

: végétarien. * Jus et nectars de fruits à base de concentré. ** 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 !

PLANCHE DES COPAINS.....18€90

Fondue fromagère au Saint-Nectaire*, speck, coppa, saucisson, cornichons, pain grillé à l'huile d'olive

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

CROQUILLETES (4 PIÈCES) / (8 PIÈCES).....8€50 / 14€00

Bouchées de croquillettes au cheddar

WINGS DE POULET (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES).....8€90 / 14€90

Epices, sauce BBQ



• PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER • PLANCHE DES COPAINS •



• ŒUF POCHÉ, CRÈME AUX CÈPES •

SALADES

SALADE CAESAR.....19€90

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

Disponible en version veggie 🌱 : Pané végétarien & sauce vinaigrette

SALADE AUVERGNATE.....20€90

Œuf poché, fourme d'Ambert, pommes de terre sautées, salade mélangée, pastrami, sauce vinaigrette à la moutarde, échalotes crispy, ciboulette

POISSONS

FISH & CHIPS ≈ Poche durable ≈.....18€90

Filet de merlu croustillant, sauce tartare

FILET DE BAR.....23€90

Sauce chimichurri

PAVÉ DE SAUMON.....23€90

Hippo ENTRÉES Start

PETITE FONDUE.....9€90

Fondue fromagère au Saint-Nectaire*, coppa, cornichons, pain grillé à l'huile d'olive

ŒUFS MAYONNAISE.....6€90

Œufs durs, mayonnaise, ciboulette

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE CHAUD.....9€90

Pesto, salade mélangée

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD.....10€90

Fleur de sel, pain toasté

ŒUF POCHÉ, CRÈME AUX CÈPES.....9€90

Œuf poché, crème aux cèpes, échalotes crispy, ciboulette, mouillettes de pain

RAVIOLES AU PARMESAN.....10€90

Ravioles du Dauphiné, sauce au parmesan

DUO LENTILLES & SAUMON.....9€90

Saumon gravlax, lentilles, vinaigrette xères

PLAT DU JOUR 15€90

Valable tous les midis du lundi au vendredi⁽¹⁾

Lundi	CUISSE DE POULET Pommes de terre sautées ⁽²⁾
Mardi	PARMENTIER DE CANARD 🇫🇷 Salade mélangée ⁽²⁾
Mercredi	SAUCISSE GRILLÉE Purée ⁽²⁾
Jeudi	P'TIT HACHÉ ST NECTAIRE Steak haché façon bouchère sauce fromagère au Saint-Nectaire*, échalotes crispy, frites ⁽²⁾
Vendredi	CALAMARS CROUSTILLANTS Sauce tartare, frites ⁽²⁾

🌱 : végétarien. 🇫🇷 : 100 % Français. 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 3,00 € * Sauce à base de Saint-Nectaire.

BURGERS

Même pas besoin de couverts

VERSION XL
+4€00

BURGER L'ORIGINAL.....19€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.....17€90

Steak haché façon bouchère 🇫🇷 🌱 cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard**, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00

SMASH BURGER.....21€90

Deux steaks smashés 🇫🇷 🌱, cheddar, œuf au plat, bacon grillé, sauce ketchup et yellow mustard**, bun brioché

PULLED DUCK BURGER.....19€90

Effiloché de canard 🇫🇷 🌱, galette de pommes de terre, salade romaine, sauce Hippo, bun brioché

BURGER AUVERGNAT.....19€90

Steak haché façon bouchère 🇫🇷 🌱, pastrami, sauce fromagère au Saint-Nectaire*, mayonnaise à l'ail noir, oignons confits, bun brioché
Supplément pastrami +2€00

À TOUS NOS CLIENTS, VÉGÉTARIENS, FLEXITARIENS ET AMATEURS DE VIANDE :
Remplacez la viande de votre burger⁽²⁾ par notre délicieux haché végétal qui reproduit la saveur et la texture de la viande ou notre pané végétarien pour le Burger Chicken.



DEMI POULET RÔTI 🇫🇷.....20€90

Pommes de terre sautées et son jus

DEMI POULET RÔTI CHIMICHURRI 🇫🇷.....20€90

Pommes de terre sautées, sauce chimichurri

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

SAUCISSE GRILLÉE.....15€90

Purée

DEMI JARRET DE PORC.....19€90

Frites & sauce moutarde

MAGRET DE CANARD 🇫🇷.....29€90



• DEMI POULET RÔTI CHIMICHURRI •

LES COCOTTES

CONFIT DE CANARD 🇫🇷.....23€90

Pommes de terre sautées

BŒUF BOURGUIGNON 🇫🇷.....21€90



• CONFIT DE CANARD •

🇫🇷 : 100 % Français. 🌱 : végétarien. (1) Steak haché XL de 230 g, hors smash burger et pulled duck burger.
(2) Hors smash burger et pulled duck burger. * Sauce à base de Saint-Nectaire. ** Moutarde jaune.



NOS VIANDES

Les INCONTOURNABLES *Ça, c'est mes valeurs sûres !*

Suggestion : LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut Gazeau

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 21€90
Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres

PIÈCE DE BŒUF HIPPO MARINÉE 18€90

STEAK À CHEVAL CLASSIQUE / VERSION XL⁽¹⁾ 15€90 / 19€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 FORESTIER 23€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère , sauce aux cèpes, échalotes crispy

HACHÉ AUVERGNAT 23€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère , sauce fromagère au Saint-Nectaire*, échalotes crispy
Supplément pastrami +2€00

BŒUF AUTREMENT

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 •

LE CRU

Suggestion : CÔTES DE PROVENCE AOP Esprit Gassier

CARPACCIO DE BŒUF 19€90
PARMESAN
Fines tranches de bœuf, parmesan, salade mélangée, pesto

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

: 100 % Français. (1) Steak haché XL 230 g. * Sauce à base de Saint-Nectaire.

DE CARACTÈRE

Nos ENTRECÔTES *Un délice à couper au couteau*

Suggestion : BROUILLY Jaffelin

ENTRECÔTE ENV. 250 G. 25€90
Persillée, fondante et tendre

ENTRECÔTE XL ENV. 330 G. 33€90
Persillée, fondante et tendre en version XL



• ENTRECÔTE •



• BROCHETTE DE BŒUF XL •

BELLES PIÈCES

Bon allez, je me fais plaisir !

Suggestion : IGP CÔTES DE THONGUE - Equilibre

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND 35€90
Une pièce noble à la tendreté garantie

BROCHETTE DE BŒUF XL ENV. 300 G. 26€90
Marinée

CÔTE DE BŒUF ENV. 400 G. 39€90
Une pièce d'excellence

CÔTE DE BŒUF PAPILLON ENV. 800 G. (2 PERS.) 69€90
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande



• ONGLET IRLANDAIS •

GRANDS CRUS

On n'est pas les seuls à avoir du goût

Suggestion : ARGENTINE ARROYO GRANDE MALBEC
Domaine François Lurton

ONGLET IRLANDAIS 26€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande

ARAIGNÉE DE BŒUF ENV. 200 G 23€90
Pièce de choix rare et extrêmement savoureuse

Garnitures⁽²⁾

Frites
POMME DE TERRE AU FOUR
PURÉE DE POMMES DE TERRE

LÉGUMES À LA PROVENÇALE
HARICOTS VERTS*

RIZ CHORIZO
SALADE MÉLANGÉE

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 5€00

Sauces⁽²⁾

CHIEN
CHIMICHURRI :
SAUCE ARGENTINE
AUX HERBES

ÉCHALOTES
BBQ
BÉARNAISE
POIVRE

ROQUEFORT
MOUTARDE
ST NECTAIRE™



**HIPPOTAMUS SOUTIENT LES ÉLEVEURS
ET LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !**

: 100 % Français. * Légumes produits en France. ** Sauce à base de Saint-Nectaire. (2) Garnitures et sauces en accompagnement d'un plat.

DESSERTS

Foutu pour foutu !

MOUSSE AU CHOCOLAT 	8€90
ÎLE FLOTTANTE.....	8€90
Crème anglaise, sauce caramel	
CRÈME BRÛLÉE.....	8€90
Vanille	
BRIOCHE PAIN PERDU.....	11€50
Pâte à tartiner chocolat-noisettes (avec crème glacée vanille) ou poires rôties amandes sauce caramel (avec crème glacée vanille et crème fouettée)	
CROISSANT ROLL AU CITRON.....	9€90
Pâte feuilletée, crème citron, coulis de fruits rouges, éclats de pistaches	



• COUPE BELLE HÉLÈNE • CROISSANT ROLL AU CITRON •

Coupes & desserts GLACÉS

PAVLOVA AUX MARRONS.....	10€90
Meringue, crème de marron, crème glacée marron, crème fouettée, sauce chocolat	
COUPE BELLE HÉLÈNE.....	10€90
Poires rôties, crumble d'amandes, crème glacée vanille, amandes effilées, crème fouettée, sauce au chocolat	
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	
COUPE MYSTÈRE.....	9€90
Crème glacée vanille, meringue, sauce caramel, crème fouettée, éclats de noisettes caramélisées	

Votre glace SUR MESURE

PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES.....	6€00 / 8€00
Sorbet plein fruit : framboise, passion, mangue, citron vert	
Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel, marron	
Glace : noix de coco	
TOPPING AU CHOIX	1€00
Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel, éclats de pistaches, crumble d'amandes, éclats de noisettes	



• TIRAMISU •

PROFITEROLE XL.....	12€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée	
MI-CUIT AU CHOCOLAT.....	9€90
Crème glacée vanille	
TIRAMISU.....	9€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
FEUILLETÉ AUX POMMES RÔTIES.....	9€90
Pommes braisées au four, pâte feuilletée, chantilly	



• CAFÉ GOURMAND •

Café & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR.....	9€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes	
CAFÉ / THÉ GOURMAND.....	12€50
Mousse au chocolat, crumble aux pommes, mousse au citron, crème brûlée, brownie	
EXPRESSO / DÉCA 	3€20
GRAND CRÈME 	3€50
THÉS / INFUSIONS.....	4€50

Menu DÉJEUNER

19€90⁽¹⁾

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Pièce de bœuf Hippo marinée 
Saucisse grillée, purée
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 ⁽²⁾

DESSERT

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 2 boules

Menu COUP DE CŒUR

26€50

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU
COMPLET
+5€00

ENTRÉE

Duo lentilles & saumon
Ravioles au parmesan 
Oeufs mayonnaise 

PLAT

Surprise de bœuf 
Cheeseburger
Disponible en version veggie 
Demi jarret de porc 
Fish & Chips**** ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Ile flottante
Mousse au chocolat
Feuilleté aux pommes rôties
Dame blanche

BOISSON

ORANGINA 33 cl,     33 cl,
fuzetea thé noir pêche 33 cl, Jus d'orange 25 cl⁽³⁾
Oasis Tropical 33 cl,  33 cl,  Orange 33 cl,
Capès Dolé 50 cl, Ogeu Intense 33 cl,
1664 pression 25 cl, GWADA Original pression 25 cl

1 CARAFE au choix :

Merlot (ROUGE) 25 cl
ou Chardonnay (BLANC) 25 cl
ou Cinsault (ROSÉ) 25 cl



Menu ENFANT

12€90⁽²⁾

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

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

DESSERT

Glace Floup
Mousse au chocolat
Compote de pommes



BOISSON

Oasis Tropical 33 cl,     33 cl,
fuzetea thé noir pêche 33 cl,
Capès Dolé 50 cl, ORANGINA 33 cl, Jus d'orange 25 cl⁽³⁾,
Jus de pommes 25 cl⁽³⁾, Capès 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 cabillaud croustillant. *** Contient des sucres naturellement présents. **** Filet de merlu croustillant.
(1) Hors week-end et jours fériés. (2) 1 surprise offerte pour l'achat d'un menu enfant dans la limite des stocks disponibles. (3) Jus concentré.



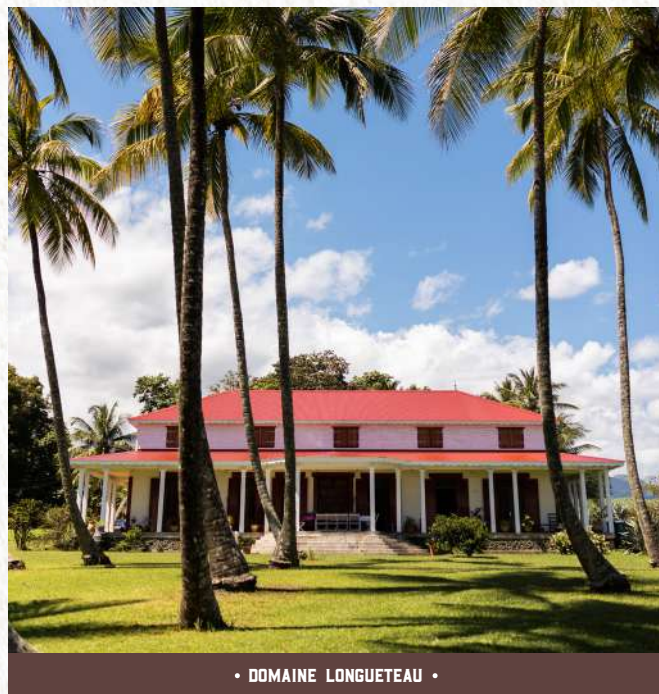
BASSE TERRE

GENTLEMAN LEGACY


LONGUETEAU
Maison fondée en 1895



• RHUM AMBRÉ PRÉLUDE •



• DOMAINE LONGUETEAU •

	2CL	4CL
RHUM VIEUX 3 ANS (45°)	4€00	8€00
Fin et élégant		

RHUM AMBRÉ PRÉLUDE (53,8°)	5€00	9€00
Fruité avec une belle fraîcheur et une finale très pâtissière		

**VISITER LE DOMAINE
LONGUETEAU**
CODE PROMO : HIPPO24



	2CL	4CL
RHUM VIEUX SYMPHONIE (49,9°)	6€00	10€00
Épicé, riche et gourmand		

RHUM VIEUX CONCERTO (47,9°)	8€00	16€00
Profond autour des notes d'agrumes confits et une fin de bouche proche du cacao et du café		

RHUM VIEUX GENESIS (73,8°)	12€00	22€00
Rhum de caractère, puissant avec un profil à la fois fruité et finement boisé		



• RHUM VIEUX SYMPHONIE •

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

GRANDE TERRE



• V.S.O.P •

De la CANNE À SUCRE

	2CL	4CL
RHUM VIEUX V.O 3 ANS (42°)	3€50	6€00
Délicat sur des notes d'agrumes, de fruits secs et d'épices		

RHUM VIEUX V.S.O.P 4 ANS (42°)	4€00	7€00
Vif, équilibré, épicé et délicatement mentholé		

**DÉCOUVRIR L'UNIVERS
DAMOISEAU**



**UN VIEILLISSEMENT EN FÛT DE CHÊNE ET UNE MATURATION SOIGNEUSEMENT
CONTRÔLÉE PERMETTENT D'EXPRIMER TOUTES LES TYPICITÉS DE LA GUADELOUPE**



• 2008 SUBPRIME CUVÉE •

aux très grands RHUMS VIEUX

	2CL	4CL
CONCORDIA (40°)	5€00	8€50
Gourmand, aux notes épicées de poivres et de cannelle		

X.O 6 ANS (42°)	6€00	10€00
Rond et puissant, aux arômes pâtisseries et bananes flambées		

MILLÉSIME 2008 SUBPRIME (47,9°)	7€00	13€00
Une puissance boisée et fruitée		

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. © Photographie : A. Chemin.
Imprimé par PRINT CARAIBE - PAC La Providence 97139 Les Abymes.
EASYGWADA - Franchise Hippopotamus - R.C.S. Pointe à Pitre B 813 668 852 Novembre 2024 - GUADELOUPE.

IMPRIMERIE VERT