# HIPPOPOTAMUS

1968

ENGLISH
MENU

# ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)




**CHICKEN SWEET BBQ** (7 PIÈCES) / (14 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

**CROQUETTAS À LA FRANÇAISE** ..... 8€90
4 croquettes de veau au chimichurri, sauce crème ciboulette

**PÂTÉ EN CROÛTE** ..... 9€90

**POIREAUX SIGNATURE** ..... 4€90
Poireaux, mayonnaise aux agrumes, noisettes concassées, œuf dur plein air râpé, cébette

**L'ŒUPHORIE** ..... 7€90
Œuf poché plein air pané, sauce Raclette, poêlée de champignons, oignons frits, ciboulette

**OS À MOELLE** (X2) / (X3) ..... 8€20 / 11€90
Notre os à moelle, fleur de sel de Camargue, accompagné de pain toasté pour en profiter jusqu'au bout.

**PLANCHE CORSE** ..... 22€90
Lonzo, saucisson, jambon sec, Coppa, pain toasté et cornichons

# COCKTAILS

**SANGRIA* ROUGE MAISON** (18CL) ..... 8€20
FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL
Vin rouge Casanova, liqueur de vanille, sirop de fleur de sureau, citron jaune

**SANGRIA* BLANCHE MAISON** (18CL) .. 8€20
FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL
Vin blanc Casanova, sirop de vanille, liqueur de mandarine

**MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS** (14CL) ..... 8€90
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) ou purée de fraise(2) au choix**

**ST-GERMAIN SPRITZ** (14CL) ..... 10€90
FRAIS, FLORAL ET DOUX
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Martini Prosecco DOC, Perrier, citron jaune

**APEROL SPRITZ** (14CL) ..... 9€90
LÉGÈREMENT AMER, INTENSE ET RAFRAÎCHISSANT
Aperol, Martini Prosecco DOC, Perrier, orange

**PIÑA COLADA** (16CL) ..... 8€90
EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco(2), nectar d'ananas

**SEX ON THE BEACH** (18CL) ..... 8€90
FRUITÉ, SAVOUREUX ET DOUX
Vodka Eristoff, crème de pêche de vigne, jus d'orange(1), boisson au cranberry

**CAPO SPRITZ** (14CL) ..... 10€50
PÉTILLANT, CHALEUREUX, AMER OU FRUITÉ
Cap corse Mattei Blanc ou Rouge, Martini Prosseco

**SUNSET SPRITZ** (20CL) ..... 9€50
PÉTILLANT, ACIDULÉ, CHALEUREUX
Martini Prosecco DOC, Aperol, sirop saveur cannelle, boisson au cranberry, jus de citron vert*

**PASSIONNÉ** (16CL) ..... 9€50
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) ou purée de fraise au choix(2)**

**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 MONIN. *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 pourrons 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** ..... 16€90
Frites

**MAGRET DE CANARD** ◂ ▸ ..... 20€90
Pommes de terre sautées


• RIBS BBQ •


• TIGRE QUI PLEURE •

## BŒUF AUTREMENT

**TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS/ VERSION XXL** ◂ ▸ ..... 17€90/ 28€90

**CARPACCIO DE BŒUF** ◂ ▸ ..... 17€50
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

## SIDES(2)

SALADE MÉLANGÉE
POMME DE TERRE AU FOUR
LÉGUMES À LA PROVENÇALE
RIZ CHORIZO
FRITES
GRATIN DAUPHINOIS
HARICOTS VERTS
**MAC&CHEESE** +2€50
**FRITES SAINT-NECTAIRE®** +2€50
**BACON DE BŒUF**

ACCOMPAGNEMENT SEUL 4€00



◂ ▸ : viande 100 % française. Crispy : croustillant. Sides : Garnitures. 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


• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •

## LES INCONTOURNABLES

**BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE** ..... 18€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** ◂ ▸ ..... 16€90
Steak haché façon bouchère ◂ ▸, œuf au plat plein air

**STEAK HIPPO** ..... 14€90
Façon maître d'hôtel : ail, persil.
Tout le fondant d'un classique revisité

**PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS** ..... 20€90
Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs

## 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. ..... 28€90
Persillée, fondante et tendre

**FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** ENV. 150 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. ..... 37€90
Pièce de viande avec un goût et une saveur incomparables

**CÔTÉ DE BOEUF** (2 PERSONNES) ENV. 1 KG ..... 69€90


• ONGLET IRLANDAIS • NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE •

## SAUCES(2)

• POIVRE
• BÉARNAISE
• ÉCHALOTES
• ROQUEFORT
• BBQ
• CHIMICHURRI
• CHEDDAR +1€50

◂ ▸ : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (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(1)

**BURGER MONTAGNARD** ..... 19€90 .... 23€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 .... 23€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**

SIMPLE — STEAK HACHÉ XL(1)

**BURGER CHICKEN** ..... 16€50 .... 21€50
Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce Cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines
SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00

**CHEESEBURGER** ..... 14€90 .... 18€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(2)

SUPPLÉMENT GALETTE +3€00, SUPPLÉMENT CHEDDAR +1€50

**HACHÉ L'ORIGINAL** ..... 21€90
Steak haché XL(1) façon bouchère œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon de bœuf grillé, oignons crispy




# SALADES & CO

**FISH & CHIPS** ≈ *Pêche durable* ≈ ..... 16€20
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, tomate

**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 14€90

*Valable tous les midis du lundi au vendredi**

| | |
|---|---|
| LUNDI | **SAUTÉ DE PORC** Porc, oignons, champignons, brisure de chataigne, pâtes |
| 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 | **CANNELLONI BROCCIU** Pâtes Cannelloni, Brocciu, épinard, menthe, sauce tomate. |
| VENDREDI | **LASAGNE AU SAUMON** Lasagne au saumon, épinards à la crème citronnée, sauce béchamel, salade mélangée** |

: 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. 2e garniture à 2€50 et 2e sauce à 0€50.

22€90

# MENU COUP DE CŒUR

MENU COMPLET +5€00

**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(1) ≈ *Pêche durable* ≈

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

## BOISSON
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zero Sucre 33 cl, Oasis 25 cl, fuzetea Pêche 25 cl, Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl, Nectar d'orange Pago 20 cl(2), Jus de fruits Pago 20 cl(2), Zilia 33 cl, Orezza 33 cl, Lipton 33 cl, Pietra Bionda 25 cl

**1 CARAFE au choix :**
IGP Île de Beauté - Domaine Casanova (ROUGE) 25 cl
ou IGP Île de Beauté - Domaine Casanova (BLANC) 25 cl
ou IGP Île de Beauté - Domaine Casanova (ROSÉ) 25 cl

Un side et une sauce incluses dans vos menus
**2e GARNITURE : +2,50€**
**2e 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 -

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(3)
Cheeseburger kid(3)
Chicken burger kid
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips(1) x3 ≈ *Pêche durable* ≈

## DESSERT
Brochette de bonbons
Glace Rocket
Mousse au chocolat
Gourde Pom'Potes sans sucres ajoutés(4)

+1 SURPRISE

## BOISSON
Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sucre, Coca-Cola Cherry 33 cl, fuzetea Pêche 25 cl, Oasis Orangina 25 cl, Nectar d'orange Pago 20 cl(2), Sprite 25 cl, Lipton 33 cl, Fanta Orange 25 cl, Jus de fruits Pago 20 cl(2), Zilia 33 cl, Orezza 33 cl

: 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.




# DESSERTS

**MOUSSE AU CHOCOLAT** (À VOLONTÉ) ..... **7€20**

**TIRAMISU** ..... **7€90**
Crémeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao

**ÎLE FLOTTANTE** ..... **7€20**
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé

**CRÈME BRÛLÉE** ..... **7€20**

**BRIOCHE PAIN PERDU** ..... **8€90**
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner cacao-noisettes, crème glacée vanille

**MI-CUIT AU CHOCOLAT** ..... **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 / THÉ DOUCEUR** ..... **7€00**
Mousse au chocolat, crème brûlée, chouquette à la crème

**CAFÉ / THÉ GOURMAND** ..... **9€00**
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, chouquette à la crème, mousse mangue passion et fruits exotiques

# COUPES & DESSERTS GLACÉS

**HIPPO BANANA** ..... **9€90**
Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées

**DAME BLANCHE** ..... **7€50**
Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisure de galette, crème fouettée

**LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT** ..... **7€50**
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




# VOTRE GLACE SUR MESURE

**PARFUMS AU CHOIX** 2 BOULES / 3 BOULES ..... **5€50 / 6€50**
**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** ..... **0€70**
Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel beurre salé, brisures de galette

CARTE D'OR DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ

Toutes les crèmes glacées et sorbets plein fruit sont fabriqués en France

Lait et crème fraîche de nos régions

(À VOLONTÉ) : Pour l'achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts), hors menus.

# EAUX MINÉRALES

| | 50CL | 1L |
|---|---|---|
| ZILIA | 4€50 | 5€90 |
| OREZZA | 5€00 | 6€20 |



# BOISSONS FRAÎCHES

**COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY** (33CL) ..... **3€70**
**ORANGINA** (25CL) **/ OASIS TROPICAL** (25CL) ..... **3€70**
**SPRITE** (25CL) **/ FANTA ORANGE** (25CL) ..... **3€70**
**FUZE TEA PÊCHE** (25CL) ..... **3€70**
**SCHWEPPES INDIAN TONIC** (25CL) ..... **3€70**
**DIABOLO** (20CL) ..... **3€70**
Fraise, framboise, menthe, grenadine, citron, orgeat, pêche
**NECTAR DE FRUITS PAGO** (20CL) ..... **3€40**
Ananas*, orange*
**JUS DE FRUITS PAGO** (20CL) ..... **3€40**
Pomme*, Tomate*, Abricot*, Orange*, Pomme*, Tomate*, Ananas*
**PAGO ACE** (20CL) ..... **3€40**
**LIPTONIC** (33CL) ..... **3€70**
**LIMONADE** (20CL) ..... **3€70**

# BOISSONS CHAUDES

**EXPRESSO / DÉCA / NOISETTE** ..... **1€60**
**GRAND CRÈME** ..... **3€50**
**THÉ / INFUSION** ..... **3€20**

# BIÈRES

| À LA PRESSION | 25 CL | 33 CL | 50 CL |
|---|---|---|---|
| PIETRA BLONDA | 4€60 | 5€90 | 7€90 |
| PIETRA BLANCHE | 5€20 | 6€90 | 8€50 |
| PIETRA AMBRÉE | 5€20 | 6€90 | 8€50 |
| PICON BIÈRE | 5€50 | 6€90 | 8€90 |
| MONACO / PANACHÉ | 4€50 | 5€60 | 7€10 |

| EN BOUTEILLE | 33 CL |
|---|---|
| PAOLINA ALE BLONDE AU MIEL DE CORSE AOP (4,8°) | 7€50 |
| PAOLINA BLANCHE À L'IMMORTELLE DE CORSE (4,8°) | 7€50 |
| PIETRA ROSSA (0,0°) | 7€40 |
| PIETRA LIMONCELLA (0,0°) | 7€40 |
| PIETRA SANS ALCOOL | 6€90 |
| PIETRA IPA | 7€60 |

# APÉRITIFS

**KIR** (12CL) **/ KIR ROYAL** (12CL) ..... **4€90 / 8€90**
Mûre, cassis, framboise, pêche
**MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSATO** (6CL) ..... **4€90**
**AMÉRICANO** (8CL) ..... **6€50**
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange
**CAP CORSE MATTEI BLANC** (6CL) **/ ROUGE** (6CL) ..... **5€20**
**PASTIS 51, RICARD** (4CL) ..... **3€20**

# WHISKY, RHUM & CIE

**WHISKY WILLIAM LAWSON'S** (4CL) ..... **6€90**
**BALLANTINE'S** (4CL) ..... **7€90**
**WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7** (4CL) ..... **7€90**
**RHUM BACARDI CARTA ORO** (4CL) ..... **6€90**
**VODKA ERISTOFF** (4CL) ..... **6€90**
**GIN BOMBAY SAPPHIRE** (4CL) ..... **7€90**
**WHISKY P&M SINGLE CORN** (4CL) ..... **8€90**
**Supplément soda ou jus** ..... **2€00**




# DIGESTIFS

**LIMONCELLO** (4CL) ..... **6€20**
**MYRTE** (4CL) ..... **6€20**
**GET 27** (4CL) ..... **6€20**
**BAILEYS** (4CL) ..... **6€20**
**CALVADOS** (4CL) ..... **6€90**
**COGNAC VSOP** (4CL) ..... **6€90**
**ARMAGNAC** (4CL) ..... **6€90**
**POIRE WILLIAMS** (4CL) ..... **6€90**

*Jus et nectars de fruits à base de concentré. Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pourrons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat

# LES VINS

| ROUGES | 15 CL | 37,5 CL | 50 CL | 75 CL |
|---|---|---|---|---|
| **BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues**<br>Fruits rouges et épices fines | 5€90 | | | 25€90 |
| **BROUILLY AOP - Georges Dubœuf**<br>Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche | 6€20 | 15€50 | | 29€90 |
| **BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebuis**<br>Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré | | | | 35€90 |
| **LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Ségur**<br>Élégant, charpenté, tanins puissants | 6€90 | | 21€90 | 27€90 |
| **CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - M. Chapoutier**<br>Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse | 7€20 | | | 33€90 |
| **PIC-SAINT-LOUP AOP HÉRITAGE « AN 1189 » - Gérard Bertrand**<br>Robe rouge profond, nez de fruits rouges et d'épices, bouche gourmande avec des notes de garrigue et de fruits mûrs | 6€90 | | | 32€90 |
| **IG ILE DE BEAUTÉ CLOS CULOMBU TRIBBIERA** | 6€90 | | | 29€00 |
| **IGP ILE DE BEAUTÉ DOMAINE TERRA DI I NOSTRI** | 5€20 | | | 24€20 |
| **AOP AJACCIO DOMAINE DE PIETRELLA** | 5€20 | | | 24€90 |

| BLANCS | 15 CL | 37,5 CL | 50 CL | 75 CL |
|---|---|---|---|---|
| **SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc**<br>Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant | 4€90 | | | 23€90 |
| **BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - MILLEBUIS**<br>Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral | 6€90 | | | 32€90 |
| **IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand**<br>Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample | 6€50 | | | 31€90 |
| **IGP ILE DE BEAUTÉ CLOS CULOMBU TRIBBIERA** | 6€90 | | | 29€00 |
| **IGP ILE DE BEAUTÉ DOMAINE TERRA DI I NOSTRI** | 5€20 | | | 24€20 |
| **AOP AJACCIO DOMAINE DE PIETRELLA** | 5€20 | | | 24€20 |

| ROSÉS | 15 CL | 37,5 CL | 50 CL | 75 CL |
|---|---|---|---|---|
| **IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol**<br>Notes de petits fruits rouges, vif et frais | 4€90 | | | 23€90 |
| **IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand**<br>Rosé très pâle, idéal toute l'année | 5€20 | | | 25€90 |
| **CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol**<br>Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond | 6€90 | | | 32€90 |
| **IG ILE DE BEAUTÉ CLOS CULOMBU TRIBBIERA** | 6€90 | | | 29€00 |
| **IGP ILE DE BEAUTÉ DOMAINE TERRA DI I NOSTRI** | 5€20 | | | 24€20 |
| **AOP AJACCIO DOMAINE DE PIETRELLA** | 5€20 | | | 24€20 |

**CARAFES** 15 CL : 4€50 / 25 CL : 7€40 / 50 CL : 13€50

**ROUGE** IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Casanova

**BLANC** IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Casanova

**ROSÉ** IGP ILE DE BEAUTÉ - Domaine Casanova

| CHAMPAGNE | 12 CL | 75 CL |
|---|---|---|
| **CHAMPAGNE GH MARTEL** | 9€90 | 45€90 |
| **MUSCAT PÉTILLANT** | 6€90 | 34€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

App Store

Google Play

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


: 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 pourrons 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.


© Photographe : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 91124 Palaiseau Cedex. HIBALEO - SAS au capital de 1 000 € - 918 250 192 R.C.S. Ajaccio. Siège social : Sarrola-Carcopino. Octobre 2026.

1968



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 & deliveroo

**Suivez-nous**