

HIPPOPOTAMUS

1968



ENGLISH
MENU



ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)



• ŒUFS MAYO • CROQUETTES À LA FRANÇAISE •

CHICKEN SWEET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) 11€50 / 14€95
Bouchées de poulet pané enrobées d'une sauce sweet BBQ, sauce crémeuse citron vert

ŒUFS MAYONNAISE 6€60
Œufs durs, mayonnaise, croquant de Grana Padano AOP, salade mélangée

RAVIOLES AU COMTÉ 9€95
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, sauce crémeuse au Comté AOP

CROQ'CAMEMBERT 9€95
4 bouchées de Camembert AOP panées, sauce mayonnaise miel-moutarde

CROQUETTES À LA FRANÇAISE 9€95
4 croquettes de veau au chimichurri, sauce crème ciboulette

PÂTÉ EN CROÛTE DE LA MAISON LESAGE 10€95

POIREAUX SIGNATURE 6€95
Poireaux, mayonnaise aux agrumes, noisettes concassées, œuf dur râpé, ciboulette

L'ŒUPHORIE 8€95
Œuf poché pané, sauce Raclette, poêlée de champignons, oignons frits, ciboulette

SALADES & CO

FISH & CHIPS *≈ Pêche durable ≈* 19€95
Filet de colin croustillant, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON 20€95
Épinards à la crème citronnée, noisettes concassées

SALADE CAESAR 19€95
Aiguillettes de poulet croustillantes, œuf dur, Grana Padano AOP, salade romaine, croûtons, sauce Caesar, oignons crispy

SALADE STEAKHOUSE 22€95
Œuf poché, 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 17€95
Pain aux céréales, Reblochon AOP, pommes de terre rôties, oignons confits, sauce béchamel aux fromages, bacon de bœuf, servie avec une salade

REBLOCHONNERIE 18€50
Gratin de pâtes à l'Emmental, gratiné au Reblochon AOP, poêlée de champignons, ciboulette, échalotes, servi avec une salade



• TARTINE SAVOYARDE • SALADE STEAKHOUSE •

🌿 : végétarien. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Chicken Sweet BBQ : poulet sauce barbecue sucrée.

NOS VIANDES DE CARACTÈRE

POULET RIBS & CO

DEMI-POULET RÔTI ◀ ▶	22€50
Pommes de terre sautées, jus de poulet	
BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G	21€50
Brochette de cuisses de poulet marinées ◀ ▶, épices cajun, citron vert, sauce au choix	
POULET CRISPY L'ORIGINAL	17€95
Filet de poulet croustillant, sauce Cheddar, oignons crispy, sauce mayonnaise sriracha	
RIBS BBQ	22€95
Travers de porc, sauce BBQ	
ANDOUILLETTE AAAA	19€95



• RIBS BBQ •



• TIGRE QUI PLEURE •

BŒUF AUTREMENT

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS ◀ ▶	22€95
CARPACCIO DE BŒUF ◀ ▶	19€95
Fines tranches de bœuf, Grana Padano AOP, salade mélangée, sauce pesto vert	
FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE	24€95
Surprise de bœuf, fondue fromagère au Saint-Nectaire ⁽¹⁾ , pomme de terre au four, salade mélangée	

ACCOMPAGNEMENTS⁽²⁾

FRITES
GRATIN DAUPHINOIS

HARICOTS VERTS
SALADE MÉLANGÉE

POMME DE TERRE
AU FOUR

MAC&CHEESE +2€95
FRITES SAINT-NECTAIRE[®] +2€95
BACON DE BŒUF



ACCOMPAGNEMENT SEUL 8€95

◀ ▶ : viande 100 % française. Crispy : croustillant. 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



LES INCONTOURNABLES

BAVETTE D'ALOYAU	22€95
Pièce de viande aux fibres longues, nappée de sauce aux échalotes	
FAUX-FILET	25€95
Légèrement persillé, révèle la finesse du grain et sa tendreté	
STEAK AU POIVRE	23€95
Devenu un incontournable, une pièce de sélection relevée par sa sauce généreuse aux poivres	
STEAK À CHEVAL 	16€95
CLASSIQUE⁽¹⁾	19€95
Steak haché façon bouchère  , œuf au plat	
STEAK HIPPO	24€50
Façon maître d'hôtel : ail, persil. Tout le fondant d'un classique revisité	
PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS	24€50
Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs	

LES BELLES PIÈCES

ONGLET IRLANDAIS ENV. 200 G.	26€95
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf	
ENTRECÔTE ENV. 300 G.	32€95
Persillée, fondante et tendre	

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND ENV. 180 G.	29€95
Une pièce noble à la tendreté garantie	



SAUCES⁽²⁾

- POIVRE
- BÉARNAISE
- ÉCHALOTES
- ROQUEFORT
- BBQ
- CHIMICHURRI

  : viande 100 % française. AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Steak haché env. 150 g. (2) Sauces en accompagnement d'un plat, hors poulet ribs & co.

BURGERS & HACHÉS

BURGER L'ORIGINAL

Steak haché façon bouchère, bacon grillé, sauce cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines

BURGER MONTAGNARD

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

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



22€95

23€95

24€95

BURGER CHICKEN

Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce Cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines

SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00

CHEESEBURGER

Steak haché façon bouchère, sauce Cheddar, cornichons, sauce ketchupet yellow mustard, bun brioché multigraines

SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00



19€95

20€95

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie⁽²⁾ +1,00€

DOUBLE HACHÉ ORIGINAL

Double steak haché façon bouchère, œuf au plat, sauce cheddar, oignons confits, bacon de bœuf grillé, oignons crispy

22€95



• CHEDDAR LOVER BURGER • HACHÉ ORIGINAL •

🌱 : végétarien. 🍖 : viande 100% française. Cheddar lover : pour les amateurs de cheddar. Bun : pain. Yellow mustard : moutarde jaune. Crispy : croustillant. (1) Steak haché XL env. 210 g (hors burger chicken). (2) Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal pour 1,00€ de plus et +3,50€ le double haché végétal. 2e garniture à 2€95 et 2e sauce à 0€50.

28€50

MENU
COMPLET
+5€00

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

ENTRÉE

Poireaux signature

Œufs mayonnaise

PLAT

Steak Hippo

Cheeseburger ou Burger chicken

Disponibles en version veggie +1,00€

Fish & chips⁽¹⁾ ≈ Pêche durable ≈

DESSERT

Île flottante

Mousse au chocolat

5 chouquettes à la crème

Panna cotta fruits rouges

BOISSON

Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola 33 cl, 25 cl,

fuzetee Pêche / Menthe citron vert 25 cl,

Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, BADOT rouge 33 cl,

Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾, evian 50 cl,

BADOT verte 50 cl, 1004 pression 25 cl +1,00€

1 VERRE au choix • 1€ :

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

Un side et une sauce incluses
dans vos menus

2^e GARNITURE : +2,95€

2^e SAUCE : +0,50€

24€50

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.
Hors week-end et jours fériés.

PLAT

Reblochenerie

Tartine savoyarde

Steak hippo

Burger chicken

Disponible en version veggie +1,00€

DESSERT

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Coupe 2 boules



• MENU COUP DE CŒUR •



11€50

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

3 chouquettes à la crème

Gourde Pom'Potes sans sucres ajoutés⁽⁴⁾

Coupe 1 boule

Mousse au chocolat

BOISSON

Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola, Coca-Cola 33 cl, 25 cl, fuzetee Pêche / Menthe citron vert 25 cl, evian 33 cl, Orangina 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾, Jus de pomme granini 25 cl⁽²⁾, Sirop à l'eau ou diabololo



20€95

MENU EXPRESS

PLAT + DESSERT

Valable uniquement le midi, hors week-end et jours fériés.

Steak à cheval, œuf au plat

Jambon grillé

Poulet crispy l'original

DESSERT

Coupe 2 boules / Mousse au chocolat

• 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.



• POMCAKE • CHOUQUETTES À LA CRÈME •

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT À VOLONTÉ	8€95
TIRAMISU	8€95
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
ÎLE FLOTTANTE	8€95
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé	
CRÈME BRÛLÉE	8€95
BRIOCHE PAIN PERDU	9€95
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner cacao-noisettes, crème glacée vanille	
SOUFFLÉ CHOCOLAT CŒUR FONDANT	8€95
PROFITEROLE XL	9€95
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce chaude au chocolat, crème fouettée	
POMCAKE	9€50
Pancakes, pommes rôties caramélisées, crème légère à la pomme, sauce caramel beurre salé	
CHOUQUETTES (X5)	6€95
Nos délicieuses chouquettes à la crème, avec une sauce chocolat.	
PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES	9€95
Meringue, mousse mangue passion, sorbet citron vert, tartare de fruits exotiques	
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	7€50



• CAFÉ GOURMAND •

CAFÉ / THÉ DOUCEUR	9€95
Mousse au chocolat, crème brûlée, chouquette à la crème	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	12€50
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, chouquette à la crème, mousse mangue passion et fruits exotiques	

COUPES & DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA	9€95
Banane caramélisée, crèmes glacées chocolat et vanille, sorbet fraise, sauce au chocolat, crème fouettée, amandes grillées	
DAME BLANCHE	9€50
Crème glacée vanille, sauce au chocolat, brisures de galette, crème fouettée	
LIÉGEOIS Caramel, Café ou CHOCOLAT	9€50
Crème glacée et sauce au choix, brisures de galette, crème fouettée	



• HIPPO BANANA •

VOTRE GLACE SUR MESURE



PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES	6€50 / 7€95
---	-------------

Sorbet plein fruit : Citron vert, fraise, framboise

Crème glacée : Vanille Bourbon de Madagascar, chocolat noir, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue

Glace : Noix de coco

TOPPING AU CHOIX	1€00
-------------------------	------

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

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

EAUX MINÉRALES

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



BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€90
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€90
SPRITE (25 CL)	4€90
FUZE TEA PÊCHE / MENTHE CITRON VERT (25 CL)	4€90
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)	4€90
SIROP À L'EAU	4€10
DIABOLO (20 CL)	4€90
Fraise, menthe, grenadine, citron, pêche	
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€90
Orange*	
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL)	4€90
Pomme*	



BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
À LA PRESSION			
1664 BLONDE (5,5°)	5€70	6€95	8€95
Lager française			
GRIMBERGEN BLONDE (6,7°)	5€95	7€00	9€10
Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices			
MONACO / PANACHÉ	5€70	6€95	8€95
EN BOUTEILLE			33 CL
DESPERADOS (5,9°)			6€95
Blanche (6°)			
AFFLIGEM (6,7°)			6€50
HEINEKEN (0,0°)			5€10
Sans alcool			

APÉRITIFS

KIR (12 CL)	7€00
Mûre, cassis, pêche	
VIRGIN MOJITO (14 CL)	7€95
Eau gazeuse, citron vert, jus de pomme, menthe fraîche	
VIRGIN PARADIS (18 CL)	7€95
Purée de fruit de la passion, nectar d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCA	2€95
DOUBLE EXPRESSO	4€50
CAPPUCCINO	4€95
CHOCOLAT CHAUD	4€95
THÉ / INFUSION	4€50



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

LES VINS

ROUGES

	12,5 CL 	37,5 CL 	75 CL 
BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nuges	7€00		35€00
Fruits rouges et épices fines			
BROUILLY AOP - GEORGES DUBŒUF	8€50	22€00	40€00
Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche			

BLANCS

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc	7€50		37€50
Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant			
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » CHARDONNAY - Gérard Bertrand 	7€50		37€50
Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample			

ROSÉS

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

CARAFES  12,5 CL : 6€50 /  25 CL : 9€95 /  50 CL : 15€50

ROUGE	IGP PAYS D'OC - Cabernet Sauvignon
BLANC	IGP PAYS D'OC - Chardonnay
ROSÉ	IGP DU GARD - Grenache et Syrah







Suivez-nous   