# HIPPOPOTAMUS

1968

ENGLISH
MENU

# ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)




**CHICKEN SWEET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES)** ..... 7€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

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

**PÂTÉ EN CROÛTE DE LA MAISON LESAGE** ..... 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 (X1) / (X2) / (X3)** ..... 4€50 / 8€50 / 11€90
Notre os à moelle, fleur de sel de Camargue, accompagné de pain toasté pour en profiter jusqu'au bout.

# COCKTAILS

**SANGRIA* ROUGE MAISON (18CL)** ..... 6€90
**FRAIS, ÉPICÉ ET FLORAL**
Vin rouge Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc, jus d'orange(1), liqueur de vanille

**MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS (14CL)** ..... 9€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) au choix**

**ST-GERMAIN SPRITZ (14CL)** ..... 11€90
**FRAIS, FLORAL ET DOUX**
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Martini Prosecco DOC, Perrier, citron jaune

**APEROL SPRITZ (14CL)** ..... 8€50
**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

**❤ SUNSET SPRITZ (20CL)** ..... 8€90
**PÉTILLANT, ACIDULÉ, CHALEUREUX**
Martini Prosecco DOC, Aperol, sirop saveur cannelle, boisson au cranberry, jus de citron vert*

**❤ PASSIONNÉ (16CL)** ..... 8€90
**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€90
**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€90
**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€90
**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) au choix**

**DOUCE TENTATION (20CL)** ..... 7€90
**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 Fabre. *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

CUISSON À LA BRAISE

**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** ..... 16€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** ◂ ▸ ..... 19€90
Pommes de terre sautées


• RIBS BBQ •


• TIGRE QUI PLEURE •

## BŒUF AUTREMENT

**TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS** ◂ ▸ ..... 17€90

**CARPACCIO DE BŒUF** ◂ ▸ ..... 16€90
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

## ACCOMPAGNEMENTS(2)

- RIZ CHORIZO FRITES
- GRATIN DAUPHINOIS
- HARICOTS VERTS
- SALADE MÉLANGÉE
- POMME DE TERRE AU FOUR
- MAC&CHEESE +2€50
- FRITES SAINT-NECTAIRE(1) +2€50 & BACON DE BŒUF

ACCOMPAGNEMENT SEUL 5€00



🔥 : cuisson braise. ◂ ▸ : 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


• PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS • STEAK AU POIVRE •

## LES INCONTOURNABLES

**BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE** ..... 17€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** ◂ ▸
**CLASSIQUE / VERSION XL(1)** ..... 12€90 / 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** ..... 21€90
Pièce tendre avec un persillé qui révèle toutes ses saveurs

CUISSON À LA BRAISE

## LES BELLES PIÈCES

+ 4€50
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. ..... 29€90
Persillée, fondante et tendre

**FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** ENV. 180 G. ..... 26€90
Une pièce noble à la tendreté garantie

**CÔTE DE BOEUF ENV. 1 KG (2 PERS.)** ..... 69€90
Le péché mignon des gourmands et amateurs de
bonne viande

**CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE** ENV. 400 G. ..... 34€90
Du persillé, de la tendreté sur une cuisson à l'os

**NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE** ENV. 350 G. ..... 36€90
Pièce de viande avec un goût et une saveur
incomparables

**FAUX-FILET WAGYU AUSTRALIEN** ENV. 280 G. ..... 39€90
Issu d'une race réputée de grande qualité,
morceau d'une tendreté extrême


• ONGLET IRLANDAIS • NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE •

## SAUCES(2)

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

🔥 : cuisson braise. ◂ ▸ : viande 100 % française. (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** 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 | 18€90 | 23€90 |
| **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** | 19€90 | 24€90 |

| | SIMPLE | STEAK HACHÉ XL(1) |
|---|---|---|
| **BURGER CHICKEN** Aiguillettes de poulet croustillantes, sauce Cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioché multigraines **SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00** | 15€90 | 20€90 |
| **CHEESEBURGER** Steak haché façon bouchère, sauce Cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard, bun brioché multigraines **SUPPLÉMENT BACON GRILLÉ +2€00** | 15€90 | 20€90 |

Tous nos burgers sont disponibles en version veggie(2)

**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 15€90
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

**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** 15€90
Pain aux céréales, Reblochon AOP, pommes de terre rôties, oignons confits, sauce béchamel aux fromages, bacon de bœuf, servie avec une salade

**REBLOCHONNERIE** 15€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 | **BROCHETTE DE POULET** Brochette de cuisses de poulet marinées, épices cajun, citron vert, frites et sauce au choix** |
| 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 | **BROCHETTE D'ONGLET** Brochette d'onglet mariné, frites et sauce au choix** |
| VENDREDI | **LASAGNE AU SAUMON** Lasagne au saumon, épinards à la crème citronnée, sauce béchamel, salade mélangée** |

🔥 : cuisson braise. : 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 1€00.

22€90

MENU COMPLET +5€00

# MENU COUP DE CŒUR

**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 sans sucres, Cherry Coca-Cola 33 cl, Oasis 25 cl, fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl, Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl(2), Vittel 50 cl, S.Pellegrino 50 cl, 1664 pression 25 cl,

**1 CARAFE au choix :**
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
**2e GARNITURE : +2€50**
**2e SAUCE : +1€00**

16€90

# MENU DÉJEUNER

**PLAT + DESSERT**

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

## PLAT
Steak Hippo
Tartine savoyarde
Reblochonnerie
- Plat du jour -
À choisir parmi les plats du jour du semainier en page 3
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 sans sucres, Cherry Coca-Cola 33 cl,
fuzetea Pêche / Menthe citron vert 25 cl,
Vittel 25 cl, S.Pellegrino Orangina 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl(2),
Sprite 25 cl, Fanta Orange 25 cl,
Jus de pomme granini 25 cl(2), Fraise & Framboise 33 cl

YAPA ÉCOLE ! YA HIPPO

TOUS LES MERCREDIS MENU ENFANT ***
4,90€
AU LIEU DE 8€00

: 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. ***Valable tous les mercredis midis et soirs. Dans la limite de 2 menus enfant à 4€90 pour l'achat d'1 plat adulte (hors entrées et desserts).




# DESSERTS

**MOUSSE AU CHOCOLAT** (À VOLONTÉ) ..... 6€90

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

**ÎLE FLOTTANTE** ..... 8€50
Crème anglaise, sauce au caramel beurre salé

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 6€90

**BRIOCHE PAIN PERDU** ..... 9€90
Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner cacao-noisettes, crème glacée vanille

**CHOCOLAT CŒUR FONDANT** ..... 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€90
Mousse au chocolat, crème brûlée, chouquette à la crème

**CAFÉ / THÉ GOURMAND** ..... 9€90
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€90
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€00 / 6€00

**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** ..... 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

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

# EAUX MINÉRALES

| | 50CL | 1L |
|---|---|---|
| Vittel | 4€50 | 5€50 |
| S.PELLEGRINO | 4€90 | 5€90 |



# BOISSONS FRAÎCHES

**COCA-COLA, ZÉRO SUCRES, CHERRY** (33CL) ..... 4€50

**ORANGINA** (25CL) **/ OASIS TROPICAL** (25CL) ..... 4€50

**SPRITE** (25CL) **/ FANTA ORANGE** (25CL) ..... 4€50

**FUZE TEA PÊCHE / MENTHE CITRON VERT** (25CL) ..... 4€50

**SCHWEPPES INDIAN TONIC** (25CL) ..... 4€50

**PERRIER** (33CL) ..... 4€50

**LIMONADE** (20CL) ..... 3€50

**DIABOLO** (20CL) ..... 3€90
Fraise, framboise, menthe, grenadine, citron, orgeat, pêche

**NECTAR DE FRUITS GRANINI** (25CL) ..... 4€50
Ananas*, orange*

**JUS DE FRUITS GRANINI** (25CL) ..... 4€50
Pomme*, tomate*

Coca-Cola · Coca-Cola Zero Sucres · Cherry Coca-Cola · Powerade · Oasis · Sprite · Fanta · fuzetea · Schweppes · Perrier · granini

# BOISSONS CHAUDES

**EXPRESSO / DÉCA** ..... 2€50

**GRAND CRÈME** ..... 3€50

**THÉ / INFUSION** ..... 3€20

# BIÈRES

| À LA PRESSION | 25 CL | 33 CL | 50 CL |
|---|---|---|---|
| 1664 BLONDE (5,5°) Lager française | 5€50 | 6€90 | 8€90 |
| 1664 BLANC (5°) Pointes d'agrumes | 5€50 | 6€90 | 8€90 |
| GRIMBERGEN BLONDE (6,7°) Abbaye aux notes de fruits mûrs et d'épices | 5€50 | 6€90 | 8€90 |
| PICON BIÈRE | 5€90 | 7€20 | 9€10 |

| EN BOUTEILLE | 33 CL |
|---|---|
| GRIMBERGEN Blanche (6°) | 6€90 |
| 1664 (0,0°) Sans alcool | 6€90 |
| BROOKLYN DEFENDER IPA (5,5°) IPA équilibrée, amertume et notes fruitées | 7€90 |

# APÉRITIFS

**KIR** (12CL) **/ KIR ROYAL** (12CL) ..... 4€90 / 9€90
Mûre, cassis, framboise, pêche

**MARTINI BIANCO, ROSSO** (6CL) ..... 4€90

**AMÉRICANO** (6CL) ..... 6€90
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange

**RICARD** (2CL) ..... 3€90

# WHISKY, RHUM & CIE

**WHISKY WILLIAM LAWSON'S** (4CL) ..... 6€00

**WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL** (4CL) ..... 6€90

**WHISKY JACK DANIEL'S - OLD N°7** (4CL) ..... 8€00

**RHUM BACARDI CARTA ORO** (4CL) ..... 6€50

**VODKA ERISTOFF** (4CL) ..... 6€50

**GIN BOMBAY SAPPHIRE** (4CL) ..... 7€90

**Supplément soda ou jus** ..... 2€50




# DIGESTIFS

**GET 27** (4CL) ..... 6€50

**BAILEYS** (4CL) ..... 6€50

**CALVADOS** (4CL) ..... 7€50

**COGNAC VSOP** (4CL) ..... 7€50

**ARMAGNAC** (4CL) ..... 7€50

**POIRE WILLIAMS** (4CL) ..... 7€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 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 | 6€90 | | | 25€90 |
| **BROUILLY AOP - Georges Dubœuf**<br>Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche | 6€90 | | 15€50 | 29€90 |
| **BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebuis**<br>Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré | | | | 36€90 |
| **LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Ségur**<br>Élégant, charpenté, tanins puissants | 7€90 | | 21€90 | 27€90 |
| **CÔTES-DU-RHÔNE AOP « BELLERUCHE » - M. Chapoutier**<br>Fruits noirs, épices douces, bouche ronde et généreuse | 7€20 | | | 34€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 | | | 33€90 |
| **SAUMUR CHAMPIGNY AOP - Paul FILLIATREAU - La Grande Vignolle**<br>Bouche souple et fruitée, portée par de fines notes épicées et une belle fraîcheur | | | | 38€90 |

## NOTRE VIN D'EXCEPTION

| | |
|---|---|
| **CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal**<br>Robe rubis intense et profonde, nez d'épices et de bois, bouche ample et structurée, aux tanins enrobés | 39€90 |

## BLANCS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc**<br>Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant | 5€90 | | | 24€90 |
| **BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP CHARDONNAY - Millebuis**<br>Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minéral | 6€90 | | | 32€90 |
| **MONBAZILLAC AOP - Château Vari**<br>Vin liquoreux, fruité et vif, à déguster bien frais | 8€90 | | | 39€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€90 | | | 32€90 |
| **IGP CÔTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES - Sauvignon Blanc**<br>Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits exotiques, bouche longue et élégante | 6€90 | | | 28€90 |

## ROSÉS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol**<br>Notes de petits fruits rouges, vif et frais | 5€90 | | | 24€90 |
| **IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand**<br>Rosé très pâle, idéal toute l'année | 6€90 | | | 25€90 |
| **CÔTES DE PROVENCE AOP - LES TEMPLIERS - Peyrassol**<br>Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond | 6€90 | | | 32€90 |

## VINS RÉGIONAUX

| | 15 CL | 50 CL | 75 CL |
|---|---|---|---|
| **ROSÉ - LE PIVE - Gris de Camargue** | 6€50 | | 21€90 |
| **BLANC - OGIER - 100% Viogier** | 6€90 | | 29€90 |
| **ROUGE - JEANJEAN - Mas de Lunes** | 6€50 | | 28€90 |
| **ROUGE - BERGERIE DU CAPUCIN - Dame Jeanne - Pic St Loup AOP Languedoc Roussillon** | 6€50 | | 28€90 |




**CARAFES** 25 CL : 8€90 / 50 CL : 13€90

**ROUGE** IGP PAYS D'OC - Cabernet Sauvignon

**BLANC** IGP PAYS D'OC - Chardonnay

**ROSÉ** IGP DU GARD - Grenache et Syrah

## CHAMPAGNE

| | 12 CL | 75 CL |
|---|---|---|
| **CHAMPAGNE GH MARTEL BRUT PRESTIGE** | 9€90 | 49€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.
10 = 1 point
App Store
Google Play

: 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. * 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. © 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. Octobre 2026.




## 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**

Hippopotamus Montpellier Antigone