






**LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS !
À EMPORTER OU EN LIVRAISON^(*)**

COMMANDEZ
en restaurant, en ligne sur hippopotamus.fr
ou auprès de nos partenaires



Suivez-nous   

ENGLISH
MENU



ICI
ON JOUE
AVEC LA
BRAISE

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**



BIÈRES

A LA PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
1664 BLONDE (5,5°) Lager française	4€90	5€90	8€20
1664 BLANC (6°) 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€50	6€90	8€90

EN BOUTEILLE

	33 CL
GRIMBERGEN Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambree (6,5°)	6€50
1664 (0,0°) Sans alcool	5€90
IPA ST AUSTELL - PROPER JOB (5,5°) Une amertume franche	6€90



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, SANS SUCRES, CHERRY (33 CL)	4€20
ORANGINA (25 CL) / OASIS TROPICAL (25 CL)	4€20
SPRITE (25 CL) / FANTA ORANGE (25 CL)	4€20
FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE / THÉ VERT CITRON VERT & MENTHE (25 CL)	4€20
SCHWEPES INDIAN TONIC (25 CL)	4€20
PERRIER (33 CL)	4€20
LIMONADE (20 CL)	3€20
DIABOLO (20 CL) Fraise, menthe, grenadine	3€30
NECTAR DE FRUITS GRANINI (25 CL) Abricot*, ananas*, orange*	4€00
JUS DE FRUITS GRANINI (25 CL) Pomme*, tomate*	4€00



*Jus et nectars de fruits à base de concentré. IGP : Indication Géographique Protégée. AOP : Appellation d'Origine Protégée. Produit biologique. 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.

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



ROUGES

BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES Domaine des Nugues Fruits rouges et épices fines	5€90
BROUILLY AOP Georges Duboeuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	6€20
LUSSAC-ST-EMILION AOP Château Haut-Ségur Élegant, charpenté, tanins puissants	6€90
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » Maison Brotte Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins	7€20

BLANCS

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	4€90
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » Gérard Bertrand Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	6€50
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » Maison Brotte Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot	7€20

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - LE VIN DES HIPPOPOTES Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais	4€90
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC Gérard Bertrand Rosé très pâle idéal toute l'année	5€20
CÔTES DE PROVENCE - LES TEMPLIERS Peyrassol Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	6€90

APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL) Mûre, cassis, framboise, pêche	4€50 / 7€90
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)	4€90
AMÉRICANO (8 CL) Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange	6€50
RICARD (2 CL)	3€90

Eaux MINÉRALES

	SOCL	1L
Vittel	4€20	5€20
perrier fines bulles	4€50	5€50
SPELLEGRINO	4€90	5€90



COCKTAILS CLASSIQUES

- SANGRIA⁽¹⁾ BLANCHE MAISON** (16 Cl.) 6€90
FLORALE, ÉPICÉE ET RAFFRAÎCHISSANTE
 Vin blanc Chardonnay IGP Pays d'Oc, liqueur de vanille, sirop de fleur de sureau, orange, citron jaune
- MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS** (14 Cl.) 8€50
FRAIS ET MENTHOLÉ
 Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne
 Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix
- ST-GERMAIN SPRITZ** (14 Cl.) 10€50
FRAIS, FLORAL ET DOUX
 Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Martini Prosecco, Perrier, citron jaune
- APEROL SPRITZ** (14 Cl.) 8€50
FLORAL, LÉGÈREMENT AMER ET RAFFRAÎCHISSANT
 Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange
- PIÑA COLADA** (16 Cl.) 8€50
EXOTIQUE, DOUX ET CRÉMEUX
 Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de coco, jus de citron vert, nectar d'ananas*
- SEX ON THE BEACH** (18 Cl.) 8€50
FRUITÉ, RICHE & DOUX
 Vodka Erstoff, liqueur de pêche, nectar d'orange*, boisson au cranberry

COCKTAILS COUP DE CŒUR

- RED FIZZ** (12 Cl.) 8€90
FLORAL ET SEC, LÉGER ET FRUITÉ
 Thé noir infusé aux fruits rouges, fruits rouges, Bombay Sapphire Gin, Schweppes Indian Tonic
- LA VIE EN ROSE** (18 Cl.) 8€90
FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO
 Rhum Bacardi Carta Oro, fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert et boisson aux framboises



COCKTAILS SANS ALCOOL

- THÉ GLACÉ HIPPO** (20 Cl.) 6€90
VANILLÉ, RAFFRAÎCHISSANT, FLORAL
 Martini Floreale, sirop de thé vert, sirop de vanille, jus de citron vert
- FRAMBOISE DES ÎLES** (20 Cl.) 7€20
FRUITS ROUGES, FRAIS AVEC NOTE DE COCO
 Fruits rouges, sirop de coco, jus de citron vert, jus de pomme et boisson aux framboises
- RED DETOX** (16 Cl.) 7€20
FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FLORAL
 Martini Vibrante, boisson aux framboises, jus de pomme et boisson aux fraises
- VIRGIN PARADIS** (18 Cl.) 7€20
TROPICAL, NOTE D'ORGEAT ET FRUITÉ
 Purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*, jus de citron vert, sirop d'orgeat
- VIRGIN MOJITO ORIGINAL OU AUX FRUITS** (14 Cl.) 7€20
FRAIS ET MENTHOLÉ
 Perrier, citron vert, menthe fraîche
 Disponible en version fruitée : purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix



• PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

À PARTAGER

- PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER**
 (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) 9€90 / 16€90
 Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail
- PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE**
 (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) 9€90 / 16€90
 Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ



• THÉ GLACÉ HIPPO • LA VIE EN ROSE • MOJITO ORIGINAL •

Nos cocktails sont faits à base de sirop de sucre. Tous nos jus de citron vert sont des concentrés à base de Pulco Citron Vert. *Jus et nectars de fruits à base de concentré. **Préparation concentrée à base de purée de fruits. IGP : Indication Géographique Protégée. (1) Boisson aromatisée à base de vin produit en France. 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.

À PARTAGER

PLANCHE DES COPAINS 16€90
Crèmeux de chèvre*, terrine de campagne ▲, camembert, rosette de Lyon, chiffonnade de jambon sec, cornichons, pain toasté

PANIER DE GRIGNOTAGE

FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) 9€90 / 16€90
Bouchées au chèvre, à l'emmental, au camembert et au cheddar, sauce cocktail

CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES) 9€90 / 16€90
Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ

WINGS DE POULET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES) 8€90 / 16€90
Épices, sauce BBQ



• PLANCHE DES COPAINS • PANIER DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE •

SALADES

SALADE CAESAR 15€90
Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, sauce caesar

SALADE STEAKHOUSE 17€90
Œuf poché plein air, tomates, pois gourmands, fines tranches de bœuf marinées aux poivres, salade mélangée, sauce crémeuse poivrée, oignons crispy

SALADE PLAISIR VEGGIE 16€90
Tapenade de tomates cerises, légumes rôtis, feta AOP, artichauts, tomates, pois gourmands, mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, pesto, salade roquette



• SALADE STEAKHOUSE •



• TARTINE DE CHÈVRE • BURRATA ET TOMATES •

ENTRÉES

BURRATA & TOMATES 6€90
Burrata des Pouilles, tomates, pesto, fleur de sel de Camargue

TARTINE DE CHÈVRE 6€90
Focaccia toastée, crèmeux de chèvre*, chèvre-miel, graines torrifiées, salade mélangée

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 9€90
Fleur de sel de Camargue, pain toasté

PETITE SALADE VEGGIE 6€20
Salade mélangée, tomates, artichauts, légumes rôtis, feta AOP, pesto, vinaigrette balsamique

ŒUF POCHÉ À LA PROVENÇALE 6€90
Œuf poché plein air, poivrôns, tomates et oignons confits, pain toasté

TERRINE DE CAMPAGNE 5€90
Cornichons, salade roquette, pain toasté

COUP DE SOLEIL

COCOTTE DU SOLEIL 15€90
Gratin de légumes rôtis, tomates confites, artichauts, parmesan AOP, pesto, sauce provençale, servi avec une salade mélangée

13€90

PLAT DU JOUR

Valable tous les midis du lundi au vendredi*

LUNDI	RAVIÔLES RICÔTTA CHÈVRE Raviôles ricotta-épimard, crèmeux de chèvre*, pesto, graines torrifiées, salade mélangée*
MARDI	PARMENTIER DE BŒUF** Sauce mélangée*
MERCREDI	P'TIT HACHÉ L'ORIGINAL Steak haché (épou bouchère) ▲, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy, frites**
JEUDI	AIGUILLETES DE POULET À LA PROVENÇALE Sauce tomate, poivrôns, tomates et oignons confits, frites**
 VENDREDI	SALADE DE SAUMON Rillettes de saumon, pois gourmands, concombre, tomates, oignons rouges, salade romaine, crèmeux de citron vert à la ciboulette, pain grillé à l'huile d'olive**

▲ : Cuitson braisé. ♻️ : végétarien. ▲ : 100 % Français. *Sauce à base de fromage de chèvre. **Sauce bolognaise. 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° garniture à 2€50 / 2° sauce à 0€50. (3) Ce plat du jour est servi sans garniture ni sauce incluses.

BURGERS

accompagnés de frites ou salade



VERSION XL +3€00
Galette de pomme de terre

- BURGER L'ORIGINAL** 15€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, bacon grillé, sauce cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce cocktail, bun brioche
- BURGER CHICKEN** 14€90
Filet de poulet croustillant, sauce cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce cocktail, bun brioche
Supplément bacon grillé +2€00
- STEAKHOUSE BURGER** 17€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, bacon grillé, crémeux de Saint-Nectaire**, oignons confits, mayonnaise à l'all noir, bun noir
- CHEESEBURGER** 14€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, sauce cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard*, bun brioche
Supplément bacon grillé +2€00
- BURGER CHÈVRE** 16€90
Steak haché façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel, bun brioche
Supplément bacon grillé +2€00

Remplacez la viande de votre burger par notre haché végétal

POULET RIBS & CO

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- 🔥 **DEMI POULET RÔTI** ◀ ▶ 18€90
Pommes de terre sautées et son jus
- 🔥 **BROCHETTE DE POULET XL ENV. 300 G.** ◀ ▶ 17€90
Hauts de cuisses de poulet marinés, épices cajun et citron vert, frites et sauce au choix
- 🔥 **RIBS BBQ** 19€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ, frites
- 🔥 **ANDOUILLETTE AAAAA** 15€90
Frites
- 🔥 **MAGRET DE CANARD** ◀ ▶ 18€90
Pommes de terre sautées



• BROCHETTE DE POULET • RIBS •



• BURGER CHÈVRE • STEAKHOUSE BURGER •

HACHÉS GOURMANDS

- HACHÉ L'ORIGINAL** 19€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, oignons crispy
- HACHÉ CHÈVRE** 19€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère ◀ ▶, crémeux de chèvre**, tapenade de tomates cerises, chèvre, sauce moutarde-miel



• HACHÉ L'ORIGINAL •

POISSONS

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- FISH & CHIPS** ≈ Pêche durable ≈ 15€90
Filet de merlu croustillant, sauce tartare
- 🔥 **FILET DE BAR** 19€90
Mélange de boulgour au pesto, riz noir, épeautre et graines de courge, légumes à la provençale, sauce chimichurri
- 🔥 **PAVÉ DE SAUMON** 17€90
Légumes et sauce à la provençale

🔥 : Cuisson braise. ◀ ▶ : 100 % Français. *Moutarde jaune. **Sauce à base de fromage de chèvre. ***Sauce à base de Saint-Nectaire. (1) Steak haché XL de 230 g



NOS VIANDES

DES MORCEAUX PARMIS
LES PLUS FINS ET
LES PLUS NOBLES.



DES ORIGINES
FRANÇAISES

HIPPOPOTAMUS SOUTIENT
LES ÉLEVEURS ET
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

LES INCONTOURNABLES

SUGGESTION : LUSSAC-ST-EMILION AOP
Château Haut-Séjour

BAVETTE D'ALOYAU 16€90

Pièce de viande aux fibres longues véritablement
goûteuse, nappée de sauce aux échalotes

FAUX-FILET 18€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 AU POIVRE •



• TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS • CARPACCIO PARMESAN •

LE CRU

SUGGESTION : CÔTES DE PROVENCE
LES TEMPLIERS - Peyrassol

CARPACCIO DE BŒUF

PARMESAN 16€90

Fines tranches de bœuf, parmesan AOP,
salade mélangée, pesto

BURRATA 18€90

Fines tranches de bœuf, burrata des Pouilles,
tomates, salade mélangée, pesto

TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS 17€90

Tartare assaisonné par nos soins à déguster cru

BŒUF AUTREMENT

FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE 23€90

Brochette de surprise de bœuf fondue fromagère
au Saint-Nectaire*, pomme au four, salade mélangée



• FONDUE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE •

SAUCES**

- POIVRE
- RÉARNAISE
- CHIMICHURRI :
Sauce argentine
aux herbes
- ROQUEFORT
- ÉCHALOTES
- BBQ
- SAUCE HIPPO

EXCLUSIF



Créée en collaboration
avec le chef Michel Sarran.
Une sauce gourmande
et addictive, goûtez-la,
vous allez forcément
y revenir !

GARNITURES⁽²⁾

FRITES

POMME DE TERRE AU FOUR

RIZ CHORIZO

GRATIN DAUPHINOIS

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 5€00

LÉGUMES À LA PROVENÇALE

HARICOTS VERTS

SALADE MÉLANGÉE

: Cuisson brase. : 100 % Français. : Produit biologique. *Sauce à base de Saint-Nectaire. **Légumes produits en France.
(1) Steak haché XL 250 g. (2) Garnitures et sauces en accompagnement d'un plat.



DE CARACTÈRE



ICI ON JOUE AVEC LA BRAISE



POUR VOUS GARANTIR UNE VIANDE PARFAITEMENT SAISIE À L'EXTÉRIEUR ET D'UNE TENDRETÉ RARE À L'INTÉRIEUR, NOUS PRIVILÉGIONS UN MODE DE CUISSON À LA BRAISE. NOS ESSENCES DE BOIS FINEMENT SÉLECTIONNÉES LUI APPORTENT DES ARÔMES FUMÉS INCOMPARABLES.



DÉCOUVREZ NOTRE SAVOIR-FAIRE !



• ENTRECÔTE ET SAUCE HIPPO •

LES BELLES PIÈCES

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥



SUGGESTION : HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES »
Des domaines Edmond de Rothschild

- 🔥 **ENTRECÔTE** ENV. 260 G. ◀ ▶ 22€90
Persillée, fondante et tendre
- 🔥 **ENTRECÔTE XL** ENV. 330 G. ◀ ▶ 29€90
Persillée, fondante et tendre en version XL
- 🔥 **ONGLET IRLANDAIS** ENV. 200 G. 24€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande
- 🔥 **FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** ENV. 180 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

L'EMBLÉMATIQUE

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥



SUGGESTION : CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal

- 🔥 **T-BONE** ENV. 460 G. ◀ ▶ 36€90
Pièce emblématique, un côté filet tendre, et un côté faux-filet légèrement persillé



• T-BONE •

🔥 : Cuisson braise. ◀ ▶ : 100 % Français. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

— DESSERTS —

MOUSSE AU CHOCOLAT <small>À VOUS</small>	6€20
ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise, sauce caramel beurre salé	6€90
CRÈME BRÛLÉE Vanille Bourbon	6€90
BRIOCHE PAIN PERDU Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner chocolat-noisettes, crème glacée vanille	8€90
TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS Pâte feuilletée, crème d'abricots, abricots rôtis, miel, éclats de pistache, crème glacée vanille	7€90
PROFITEROLE XL Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée	8€90
MI-CUIT AU CHOCOLAT Crème glacée vanille	6€90



• TARTE FINE AUX ABRICOTS RÔTIS • PAVLOVA •



• HIPPO BANANA • CITRONNADE •

— COUPES & — DESSERTS GLACÉS

HIPPO BANANA Banane rôtie, crème glacée chocolat, vanille, sorbet fraise, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées	8€90
CITRONNADE Crème légère au citron, meringue, sorbet citron vert, menthe fraîche	5€90
DAME BLANCHE Crème glacée vanille, sauce chocolat, brisures de sable, crème fouettée	6€90
COUPE CARA'HUÈTE Crème glacée vanille, brisures de sable au beurre de cacahuètes, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	8€90
LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT Crème glacée et sauce au choix, brisures de sable, crème fouettée	6€90

PAVLOVA Meringue, fruits rouges, crème glacée vanille, crème fouettée, éclats de pistaches	8€90
SOUPE DE FRAISES Soupe de fraises, sorbet citron vert, brisures de sable, menthe fraîche	6€20
TIRAMISU Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	7€90

— CAFÉS — & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR Mousse au chocolat, crème brûlée, soupe de fraises	7€20
CAFÉ / THÉ GOURMAND Mousse au chocolat, soupe de fraises, tiramisu, mousse citron, crème brûlée	8€90
EXPRESSO / DÉCA	2€20
GRAND CRÈME	3€50
THÉS / INFUSIONS	3€20



• CAFÉ GOURMAND •

VOTRE GLACE SUR MESURE

100%
CARTE D'OR
DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ



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



Lait et crème fraîche de nos régions

PARFUMS AU CHOIX 2 BÔULES / 3 BÔULES 🍷 🍷 5€00 / 6€00

Sorbet plein fruit : passion, framboise, fraise, citron vert
Crème glacée : vanille à l'extrait de vanille de Bourbon de Madagascar, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, chocolat noir
Glace : noix de coco

TOPPING AU CHOIX 1€00

Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, éclats de pistaches, brisures de sable

NOS MENUS

21€90

MENU COUP DE CŒUR

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU
COMPLET
+5€00

ENTRÉE

Petite salade veggie
Burrata & tomates
Œuf poché à la provençale

PLAT

Cheeseburger
Disponible en version veggie
Pièce du boucher marinée, sauce Hippo
Demi-poulet rôti
Fish & chips⁽²⁾ ≈ Pêche durable

DESSERT

Ile flottante
Soupe de fraises
Mousse au chocolat
Dame blanche

BOISSON

ORANGINA 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl,
fuzetea: the noir pêche / the vert citron vert & menthe 25 cl,
Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Orange 25 cl,
Vittel 50 cl, Perrier 50 cl, NECTAR D'ORANGE granini 50 cl, 100% pression 25 cl,
Nectar d'orange granini 25 cl⁽⁴⁾

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 (ROSE) 25 cl



• MENU COUP DE CŒUR •

Une garniture et une sauce incluses
dans vos menus

2^e GARNITURE : +2€50
2^e SAUCE : +0€50

15€90

MENU DÉJEUNER

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Pièce du boucher marinée
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*

DESSERT

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 2 boules



8€90

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

Cheeseburger kid⁽¹⁾
Nuggets de poulet x4
Fish & Chips⁽²⁾ x3 ≈ Pêche durable
Steak haché⁽¹⁾

DESSERT

Brochette bonbons
Glace à l'eau Rocket
Mousse au chocolat
Compote de pommes
sans sucres ajoutés⁽⁵⁾



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl,
fuzetea: the noir pêche / the vert citron vert & menthe 25 cl,
Vittel 25 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽⁴⁾,
Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Jus de pommes granini 25 cl⁽⁴⁾,
fraise & framboise 33 cl

TOUS LES MERCREDIS
MENU ENFANT***

4,90€
AU LIEU DE 8€90

▲ : cuisson braise. ♻️ : végétarien. 🇫🇷 : Viande 100% Française. (1) Steak de 100 G. (2) Filet de cabillaud croustillant. (3) Filet de merlu croustillant. (4) Jus et nectars de fruits à base de concentré. (5) 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).



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	8€90	45€90

WHISKY, RHUM & CIE

WHISKY WILLIAM LAWSON (4 CL)	6€00
WHISKY JACK DANIEL'S (4 CL)	8€00
RHUM BACARDI CARTA ORO (4 CL)	6€50
VODKA ERISTOFF (4 CL)	6€50
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4 CL)	7€90
Supplément soda ou Jus	2€50





DIGESTIFS

GET 27 / GET MENTHE CITRON (4 CL)	6€20
BAILEYS (4 CL)	6€20
CALVADOS (4 CL)	6€90
COGNAC VSOP (4 CL)	6€90
ARMAGNAC (4 CL)	6€90
POIRES WILLIAMS (4 CL)	6€90

LES VINS

ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

	15 CL 	37,5 CL 	50 CL 	75 CL 
BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Domaine des Nugues Fruits rouges et épices fines	5€90			25€90
BROUILLY AOP - Georges Dubœuf Robe rubis, notes de pivoine et de cerise, bouche fraîche	6€20	15€50		29€90
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP PINOT NOIR - Millebuls Arômes de griottes et de fraises, souple et équilibré				35€90

PUISSANTS ET ÉPICÉS

LUSSAC-ST-EMILION AOP - Château Haut-Séjour Élegant, charpenté, tanins puissants	6€90		21€90	27€90
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins	7€20	17€90		33€90
ARGENTINE MALBEC PUNTA DE FLECHAS - Edmond de Rothschild Wine Estate Rouge profond aux reflets violets, nez frais et fruité aux notes épicées, savoureux et généreux				38€90

RONDS ET GOURMANDS

CHINON AOP « LES BOISSELIÈRES » - Couly-Duthell Fruité intense, un vin tendre et moelleux		16€90		32€90
PIC-SAINT-LOUP AOP HÉRITAGE « AN 1189 » - Gérard Bertrand 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
HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES » - Des domaines Edmond de Rothschild Robe sombre et brillante, nez de fruits noirs, bouche complexe et veloutée				39€90

NOTRE VIN D'EXCEPTION

CROZES-HERMITAGE AOP - E. Guigal Robe rubis intense et profonde, nez d'épices et de bois, bouche ample et structurée, aux tanins enrobés				49€90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	-------

BLANCS

AMPLES ET FRAIS

SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES - Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	4€90			23€90
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP - Millebuls Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minérale	6€90			32€90
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte Couleur jaune paille, nez frais et floral, bouche ample aux notes de pêche et d'abricot	7€20			33€90



SECS ET FRUITÉS



IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » - Gérard Bertrand Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	6€50			31€90
BORDEAUX AOP - Château Gantonnet Notes de fruits blancs et d'agrumes, vif et persistant		18€90		27€90

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES - Peyrassol Notes de petits fruits rouges, vif et frais	4€90			23€90
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC - Gérard Bertrand Rosé très pâle, idéal toute l'année	5€20			25€90
CÔTES DE PROVENCE - LES TEMPLIERS - Peyrassol Rosé pâle aux reflets argentés, frais et rond	6€90			32€90

VINS RÉGIONAUX

	15 CL 	50 CL 	75 CL 
ROSÉ ROSÉ DE MARTINAT VIN DE FRANCE COTES DE BOURG - Martinat Fruité et gourmand pour accompagner les repas d'été	6€50		30€00
ROUGE AOC COTES DE BOURG - Chateau Grand Chemin 2021 Vin charmeur, souple et friand qui se marie idéalement aux grillades	6€00		28€00

AOP : Appellation d'Origine Protégée.  Produit biologique. Les boissons alcoolisées sont réservées exclusivement aux personnes majeures. Pour nos restaurants non titulaires d'une licence IV, nous ne pouvons vous proposer un apéritif qu'en accompagnement d'un plat. 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. (6) Consulter la liste des restaurants offrant la livraison via Uber Eats et/ou Deliveroo sur www.hippopotamus.fr. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles. © Photographie : A. Chemin. Imprimé par CAP IMPRESSION - 9, rue Salvador Allende - Z.I. des Glaises - 9324 Palaiseau Cedex. HIPPO EXPLOITATION - SNC au capital de 26 067 450,75 € - 327 566 043 R.C.S. Nanterre - Siège social : Levallois-Perret, Avril 2025 - SHF - SHF Zone 1 - Hippopotamus Bordeaux Mégnac.  Cap Impression IMPRIM'VERT