



BIÈRES

À LA PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL
1664 BLONDE (5,5°) Lager française	4€90	5€90	8€20
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€50	6€90	8€90
EN BOUTEILLE	33 CL		
GRIMBERGEN Blanche (6°), Rouge (5,5°), Ambrée (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 , Coca-Cola Cherry , Coca-Cola (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
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



Notre sélection de VINS AU VERRE

ROUGES	15 CL
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
CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » Maison Brotte Notes de fruits rouges sauvages et cerises noires, bouche souple et ample aux tanins fins	7€20
LUSSAC-ST-EMILION AOP Château Haut-Séguir Élégant, charpenté, tanins puissants	6€90
BLANCS	15 CL
SAUMUR AOP LE VIN DES HIPPOPOTES Chenin Blanc Notes de tilleul et de miel, tendre et persistant	4€90
BORDEAUX AOP Château Gantonnet Notes de fruits blancs et d'agrumes, vif et persistant	5€90
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP Millebuis Notes de fleurs et de fruits blancs, frais et minérale	6€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
IGP PAYS D'OC « LYS DE CASTELLUM » Gérard Bertrand Or intense, nez de pêche et de coco, bouche longue et ample	6€50
ROSÉS	15 CL
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

APÉRITIFS

KIR (12 CL) / KIR ROYAL (12 CL)	4€50 / 7€90
Mûre, cassis, framboise, pêche	
MARTINI BIANCO, ROSATO, ROSSO (6 CL)	4€90
AMÉRICANO (8 CL)	6€50
Martini Rosso, Martini Dry, Campari, orange fraîche	
RICARD (2 CL) / PASTIS 51 (2 CL)	3€90
WHISKY JACK DANIEL'S (4 CL)	8€00
WHISKY WILLIAM LAWSON (4 CL)	6€00

Eaux Minérales

	50 CL	1 L
Vittel	4€20	5€20
Perrier	4€50	5€50
S. PELLEGRINO	4€90	5€90

Grignotage À PARTAGER

PANIER DE GRIGNOTAGE FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES) 9€90 / 16€90
Bouchées à l'emmental, au camembert et au cheddar, rosti balls aux légumes, sauce Hippo

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



• PANIERS DE GRIGNOTAGE CLASSIQUE ET FROMAGER •

COCKTAILS CRÉATION

PARADIS (14 CL) 8€90 Goût d'amande avec une pointe tropicale Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto Walcher bio, purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*	COSMO IS DEAD (16 CL) 8€90 Léger, floral et citronné Vodka Eristoff, crème de framboises, sirop de fleurs d'hibiscus, jus de citron vert, boisson au cranberry, menthe fraîche
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	PALOMA (14 CL) 8€90 Fruité, épicé et frais Tequila Cazadores, liqueur de vanille, jus de citron vert, boisson au cranberry et boisson au pamplemousse

COCKTAILS Sans alcool

CINNAMON TWIST (16 CL) 7€20 Épicé, fruité et frais Sirop de cannelle, jus de citron vert, limonade et boisson aux fruits de la passion	RED DETOX (16 CL) 7€20 Frais, fruité et légèrement floral Martini Floreale, purée de framboise, jus de pomme et boisson aux fraises
VIRGIN PARADIS (18 CL) 7€20 Fruité, tropical et doux Purée de fruits de la passion**, nectar d'ananas*, jus de citron vert, sirop d'orgeat	VIRGIN COLADA (18 CL) 7€20 Frais, crémeux et riche Purée de noix de coco**, nectar d'ananas*, jus de citron vert
VIRGIN MOJITO ORIGINAL (14 CL) 7€20 Frais et mentholé Perrier, citron vert, menthe fraîche	VIRGIN MOJITO AUX FRUITS (14 CL) 7€50 Frais, mentholé et fruité Perrier, citron vert, menthe fraîche, purée de framboises** ou de fruits de la passion** au choix

COCKTAILS Classiques

SANGRIA[®] ROUGE MAISON (16 CL) 6€90 Doux, fruité et rafraîchissant Vin rouge Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc, liqueur de mandarine, sirop de fleur de sureau, orange, citron jaune	MOJITO ORIGINAL (14 CL) 8€50 Frais et mentholé Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre de canne
MOJITO AUX FRUITS (14 CL) 8€90 Frais, mentholé et fruité Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, 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 frais
APEROL SPRITZ (14 CL) 8€20 Floral, légèrement amer et rafraîchissant Aperol, Martini Prosecco, Perrier, orange fraîche	PIÑA COLADA (16 CL) 8€50 Exotique, doux et crémeux Rhum Bacardi Carta Oro, purée de noix de coco**, nectar d'ananas*
SEX ON THE BEACH (14 CL) 8€50 Fruité, riche & doux Vodka Eristoff, liqueur de melon vert, nectar d'ananas*, boisson au cranberry	



À PARTAGER

Comme ça, on goûte à tout!

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- PLANCHE DES COPAINS** 16€90
Fondue fromagère au Saint-Nectaire*, speck, coppa, saucisson, cornichons, pain grillé à l'huile d'olive
- TORTILLA XL CHEESY BEEF** 10€90
Tortilla de blé, sauce bolognaise, cheddar fondu
- PANIER DE GRIGNOTAGE**
- FROMAGER (10 PIÈCES) / (20 PIÈCES)** 9€90 / 16€90
Bouchées à l'emmental, au camembert et au cheddar, rosti balls aux légumes, sauce Hippo
- CLASSIQUE (8 PIÈCES) / (16 PIÈCES)** 9€90 / 16€90
Wings de poulet, croquettes de jambon ibérique, beignets de calamars, onion rings, sauce BBQ
- GROUILLETES (4 PIÈCES) / (8 PIÈCES)** 6€90 / 12€90
Bouchées de coquillettes au cheddar
- WINGS DE POULET BBQ (6 PIÈCES) / (12 PIÈCES)** 8€90 / 16€90
Épices, sauce BBQ
- NACHOS GRATINÉS (2/3 PERS.)** 12€90
Nachos, sauce bolognaise, sauce cheddar, ciboulette



• TORTILLA XL CHEESY BEEF • PLANCHE DES COPAINS •



• ŒUF POCHÉ, CRÈME AUX CÈPES •

SALADES

- SALADE CAESAR** 15€90
Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, pain grillé à l'huile d'olive, tomates séchées, sauce caesar
Disponible en version veggie 🌱 : Pané végétarien & sauce vinaigrette
- SALADE AUVERGNATE** 16€90
Œuf poché plein air, fourme d'Ambert, pommes de terre sautées, salade mélangée, pastrami, sauce vinaigrette à la moutarde, échalotes crispy, ciboulette

POISSONS

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- FISH & CHIPS** ≈ Pêche durable ≈ 15€90
Filet de merlu croustillant, sauce tartare
- DAURADE ROYALE ENTIÈRE GRILLÉE** 19€90
- FILET DE BAR** 18€90
Sauce chimichurri
- PAVÉ DE SAUMON** 17€90
Carottes oranges et jaunes, navets, crème de parmesan

Hippo ENTRÉES Start

- PETITE FONDUE** 7€90
Fondue fromagère au Saint-Nectaire*, coppa, cornichons, pain grillé à l'huile d'olive
- FARANDOLE D'ŒUFS** 5€90
3 demi-œufs durs plein air, sauce cocktail, sauce tartare, houmous, mouillettes, salade mélangée
- CROUSTILLANTS DE CHÈVRE CHAUD** 6€90
Pesto, salade mélangée
- BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD** 9€90
Fleur de sel de Camargue, pain toasté
- ŒUF POCHÉ, CRÈME AUX CÈPES** 7€90
Œuf poché plein air, crème aux cèpes, échalotes crispy, ciboulette, mouillettes de pain
- RAVIOLES AU PARMESAN** 7€90
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, sauce au parmesan
- DUO LENTILLES & SAUMON** 6€90
Saumon gravlax, lentilles, vinaigrette xérès

PLAT DU JOUR 13€90

Valable tous les midis du lundi au vendredi⁽²⁾

Lundi	CUISSON DE POULET Pommes de terre sautées ⁽²⁾
Mardi	PARMENTIER DE CANARD Salade mélangée ⁽²⁾
Mercredi	SAUCISSE AU COUTEAU Purée ⁽²⁾
Jeudi	P'TIT HACHÉ ST NECTAIRE Steak haché façon bouchère 🍷, sauce fromagère au Saint-Nectaire*, échalotes crispy, frites ⁽²⁾
Vendredi	PARMENTIER DE CABILLAUD Salade mélangée ⁽²⁾

BURGERS

Même pas besoin de couverts

VERSION XL +4€00

- BURGER L'ORIGINAL** 15€90
Steak haché façon bouchère 🍷, bacon grillé, cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce Hippo, bun brioché
- BURGER CHICKEN** 14€90
Filet de poulet croustillant, cheddar, oignons rouges, salade romaine, sauce Hippo, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00
- STEAKHOUSE BURGER** 17€90
Steak haché façon bouchère 🍷, bacon grillé, crème de Saint-Nectaire, oignons confits, mayonnaise à l'ail noir, bun noir
- CHEESEBURGER** 14€90
Steak haché façon bouchère 🍷, cheddar, cornichons, sauce ketchup et yellow mustard**, bun brioché
Supplément bacon grillé +2€00
- SMASH BURGER** 18€90
Trois steaks smashés 🍷, cheddar, œuf au plat plein air, bacon grillé, sauce ketchup et yellow mustard**, bun brioché
- PULLED DUCK BURGER** 16€90
Effiloché de canard 🍷, galette de pommes de terre, salade romaine, sauce Hippo, bun brioché
- BURGER AUVERGNAT** 16€90
Steak haché façon bouchère 🍷, pastrami, sauce fromagère au Saint-Nectaire*, mayonnaise à l'ail noir, oignons confits, bun brioché
Supplément pastrami +2€00



• PULLED DUCK BURGER • BURGER AUVERGNAT •

🌿 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.

POULET, RIBS & CO

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- DEMI POULET RÔTI** 18€90
Pommes de terre sautées et son jus
- DEMI POULET RÔTI CHIMICHURRI** 18€90
Pommes de terre sautées, sauce chimichurri
- RIBS BBQ** 19€90
Travers de porc marinés, sauce BBQ
- JAMBON GRILLÉ** 12€90
Frites & sauce au choix
- ANDOUILLETTE AAAAA** 15€90
Sauce moutarde
- DEMI JARRET DE PORC** 17€90
Frites & sauce moutarde
- MAGRET DE CANARD** 18€90



LES COGOTTES

🔥 CUISSON À LA BRAISE 🔥

- CONFIT DE CANARD** 21€90
Pommes de terre sautées
- BŒUF BOURGUIGNON** 20€90
- HOUMOUS ET SES LÉGUMES RÔTIS** 16€90
Houmous, potimarrons, carottes jaunes et oranges, navets, graines torréfiées, chèvre frais



NOS VIANDES

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

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

- BAVETTE D'ALOYAU** 16€90
Pièce de viande aux fibres longues véritablement goûteuse
- 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
- PIÈCE DE BŒUF HIPPO MARINÉE** 15€90
- STEAK À CHEVAL CLASSIQUE / VERSION XL⁽¹⁾** 12€90 / 16€90
Steak haché façon bouchère, œuf au plat plein air



• HACHÉ L'ORIGINAL •

LE CRU

Suggestion : IGP MÉDITERRANÉE LE VIN DES HIPPOPOTES Peyrassol

- CARPACCIO DE BŒUF**
- PARMESAN** 16€90
Fines tranches de bœuf, parmesan AOP, salade mélangée, pesto
- TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS CLASSIQUE / VERSION XXL** 17€90 / 26€90



• STEAK AU POIVRE •

Les hachés GOURMANDS

Hachement bons!

- HACHÉ L'ORIGINAL** 19€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère, œuf au plat plein air, sauce cheddar, oignons confits, bacon grillé, échalotes crispy
- HACHÉ FORESTIER** 19€90
Steak haché XL⁽¹⁾ façon bouchère, sauce aux cèpes, échalotes crispy
- HACHÉ AUVERGNAT** 19€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** 23€90
Surprise de bœuf, fondue fromagère au Saint-Nectaire*, pomme au four, salade mélangée



DE CARACTÈRE

Nos **ENTRECÔTES**
Un délice à couper au couteau

Suggestion : HAUT-MÉDOC AOP « LES GRANGES » Domaines Edmond de Rothschild

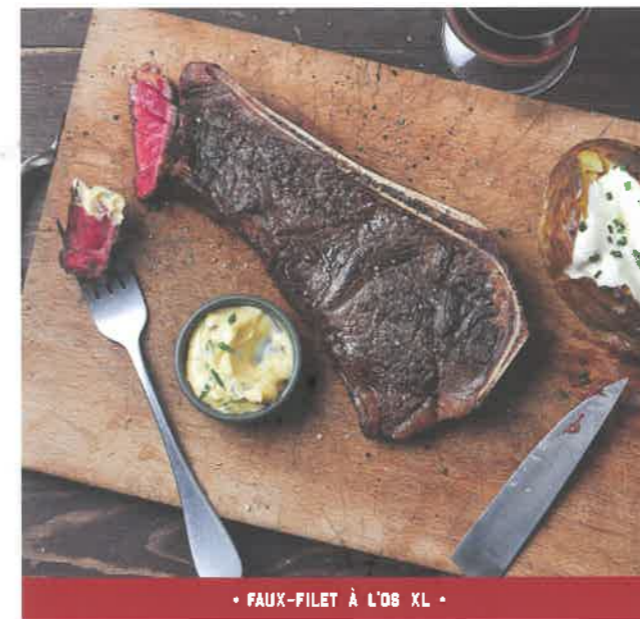
- ENTRECÔTE ENV. 250 G.** 22€90
Persillée, fondante et tendre
- ENTRECÔTE XL ENV. 330 G.** 29€90
Persillée, fondante et tendre en version XL



• ENTRECÔTE •

BELLES PIÈCES
Bon allez, je me fais plaisir!

Suggestion : CÔTES-DU-RHÔNE AOP « ESPRIT » - Maison Brotte



• FAUX-FILET À L'OS XL •

- FAUX-FILET À L'OS XL ENV. 350 G.** 28€90
Une pièce tendre, d'une saveur réhaussée par une maturation équilibrée de 21 jours, en version XL
- FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** 26€90
Une pièce noble à la tendreté garantie
- CÔTE DE BŒUF ENV. 1 KG. (2 PERS.)** 65€90
Le péché mignon des gourmands et amateurs de bonne viande

GRANDS CRUS D'AILLEURS

On n'est pas les seuls à avoir du goût

Suggestion : ARGENTINE MALBEC PUNTA DE FLECHA Domaines Edmond de Rothschild

- ONGLET IRLANDAIS** 24€90
La plus goûteuse de toutes les pièces de bœuf qui vient d'Irlande
- AIGUILLETTE BARONNE BLACK ANGUS US** 27€90
Tendre et finement persillée dans une fibre juteuse



• AIGUILLETTE BARONNE BLACK ANGUS •

Garnitures⁽²⁾

FRITES
POMME DE TERRE AU FOUR

PURÉE DE POMMES DE TERRE
GRATIN DAUPHINOIS

HARICOTS VERTS*
SALADE MÉLANGÉE
RIZ CHORIZO

Sauces⁽²⁾

POIVRE
CHIMICHURRI : SAUCE ARGENTINE AUX HERBES

ÉCHALOTES
BBQ
BÉARNAISE

ROQUEFORT
MOUTARDE
ST NECTAIRE*

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE 5€00

LA CUISSON À LA BRAISE ?

On peut vous l'expliquer mais le mieux c'est d'y goûter

DESSERTS

Foutu pour foutu!

MOUSSE AU CHOCOLAT <small>à volonté</small>	6€20
ÎLE FLOTTANTE	6€90
Crème anglaise, sauce caramel beurre salé	
CRÈME BRÛLÉE	6€90
Vanille Bourbon	
BRIOCHE PAIN PERDU	8€90
Pâte à tartiner chocolat-noisettes (avec crème glacée vanille) ou poires rôties amandes sauce caramel beurre salé (avec crème glacée vanille et crème fouettée)	
CROISSANT ROLL AU CITRON	6€90
Pâte feuilletée, crème citron, coulis de fruits rouges, éclats de pistaches	
PROFITEROLE XL	8€90
Maxi chou, crème glacée vanille, sauce au chocolat chaud, crème fouettée	



• COUPE BELLE HÉLÈNE • CROISSANT ROLL AU CITRON •

Coupes & desserts GLACES

PAVLOVA AUX MARRONS	8€90
Meringue, crème de marron, crème glacée marron, crème fouettée, sauce chocolat	
COUPE BELLE HÉLÈNE	8€90
Poires rôties, crumble d'amandes, crème glacée vanille, amandes effilées, crème fouettée, sauce au chocolat	
DAME BLANCHE	6€90
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crumble d'amandes, crème fouettée	
LIÉGEOIS CARAMEL, CAFÉ OU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée et sauce au choix, crumble d'amandes, crème fouettée	
COUPE COCO BROWNIES	8€90
Glace coco, sauce chocolat, morceaux de brownies, crème fouettée, noix de coco rapée	
COUPE MYSTÈRE	7€90
Crème glacée vanille, meringue, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, éclats de noisettes caramélisées	

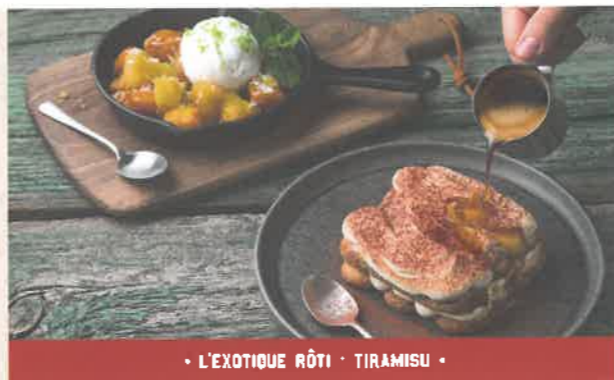
Votre glace SUR MESURE

CARTE D'OR
DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ

Toutes les crèmes glacées et sorbets plein fruit sont fabriqués en France™
Lait et crème fraîche

PARFUMS AU CHOIX 2 BOULES / 3 BOULES..... 5€00 / 6€00
Sorbet plein fruit : framboise, passion, fraise, citron vert
Crème glacée : yaourt, vanille à l'extrait de vanille de Bourbon de Madagascar, chocolat noir, café arabica de Colombie, caramel à la fleur de sel de Camargue, marron
Glace : noix de coco

TOPPING AU CHOIX 1€00
Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, éclats de pistaches, crumble d'amandes, éclats de noisettes



• L'EXOTIQUE RÔTI • TIRAMISU •

L'EXOTIQUE RÔTI	6€90
Ananas et mangues rôtis, crumble d'amandes, coco râpée, glace noix de coco	
MI-CUIT AU CHOCOLAT	6€90
Crème glacée vanille	
TIRAMISU	7€90
Crèmeux mascarpone au café, biscuits à la cuillère, cacao	
FEUILLETÉ AUX POMMES RÔTIÉS	7€90
Pommes braisées au four, pâte feuilletée, crème fraîche	
BANANE BRAISÉE	4€90
Banane braisée au four, sauce chocolat	



• CAFÉ GOURMAND •

Café & GOURMANDISES

CAFÉ / THÉ DOUCEUR	7€20
Mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	8€90
Mousse au chocolat, crumble aux pommes, mousse au citron, crème brûlée, brownie	
EXPRESSO / DÉCA	2€20
GRAND CRÈME	3€50
THÉS / INFUSIONS	3€20

NOS MENUS

Menu DÉJEUNER 15€90^m

PLAT + DESSERT

Valable tous les midis. Boisson non comprise.

PLAT

Pièce de bœuf Hippo marinée
Jambon grillé, frites
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⁽¹⁾

DESSERT

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Coupe 2 boules



Menu ENFANT 8€90

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

PLAT

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

DESSERT

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



BOISSON

Oasis Tropical 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl, fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl, Vitel 25 cl, ORANGINA 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾, Jus de pommes granini 25 cl⁽³⁾, Vitel grenadine ou fraise ou menthe 27 cl

Menu COUP DE CŒUR 20€90

ENTRÉE + PLAT + BOISSON

OU

PLAT + DESSERT + BOISSON

MENU COMPLET +5€00

ENTRÉE

Duo lentilles & saumon
Ravioles au parmesan
Farandole d'œufs

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 25 cl, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry 33 cl, fuzetea thé noir pêche / thé vert citron vert & menthe 25 cl, Oasis Tropical 25 cl, Sprite 25 cl, Orange 25 cl, Vitel 50 cl, Pêche 50 cl, PELLEGRINO 50 cl, K&B pression 25 cl, Nectar d'orange granini 25 cl⁽²⁾

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



• MENU COUP DE CŒUR •

UNE GARNITURE ET UNE SAUCE
INCLUSES DANS VOS MENUS
2° GARNITURE : +2,50 €
2° SAUCE : +0,50 €

REJOIGNEZ LE CLUB !

STEAKHOUSE CLUB

À CHAQUE VISITE,
UNE NOUVELLE OFFRE.

AVEC VOTRE PROGRAMME
DE FIDÉLITÉ



PAS ENCORE INSCRIT ?
Scannez le QR code !

DISPONIBLE SUR
Google Play

Téléchargez dans
l'App Store

Retrouvez l'ensemble des Conditions Générales d'Utilisation et les restaurants participants au programme Steakhouse Club sur www.hippopotamus-maridelle.fr

C'EST AUSSI PLEIN D'AUTRES AVANTAGES...



BIENVENUE
GAGNEZ UNE OFFRE
DÈS VOTRE INSCRIPTION



SURPRISES
TOUT AU LONG
DE L'ANNÉE



ANNIVERSAIRE
VENEZ LE CÉLÉBRER
CHEZ NOUS



PARRAINAGE
PARTAGEZ LE STEAKHOUSE CLUB
AVEC VOS PROCHES

MAIS NON, C'EST VOTRE ANNIVERSAIRE ?!

Venez donc fêter votre anniversaire* en famille
chez Hippopotamus pour un moment inoubliable !
Une attention particulière et conviviale
vous attend au moment du dessert.



Inscrit au Steakhouse Club⁽¹⁾ ?
Une coupe de champagne OFFERTE
pour votre anniversaire pour vous et vos invités
ou un menu enfant offert pour son anniversaire.

Demandez à nos équipes*.



LE STEAKHOUSE S'INVITE CHEZ VOUS ! À EMPORTER OU EN LIVRAISON⁽²⁾

VOUS POUVEZ COMMANDEZ
en restaurant, en ligne via ce QR Code ou sur hippopotamus.fr



Uber
Eats



HIPPOPOTAMUS SOUTIENT LES ÉLEVEURS
ET LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS !

NOTRE EXPERTISE SUR LE BŒUF

DES ORIGINES FRANÇAISES ET DES GRANDS CRUS D'AILLEURS

DES MORCEAUX PARMIS LES PLUS FINS ET LES PLUS NOBLES



La cuisson À LA BRAISE ?

On peut vous l'expliquer mais
le mieux c'est d'y goûter...

Découvrez notre
savoir-faire !



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 incomparables.

L'ART DE LA CUISSON

"Le goût d'une viande passe
avant tout par sa cuisson.
À vous de choisir la vôtre !"

BLEUE
VIANDE TOUT JUSTE
SAISIE SUR LE GRILL.

À POINT
VIANDE ROSÉE À L'INTÉRIEUR,
JUTEUSE À L'EXTÉRIEUR.

SAIGNANTE
VIANDE BIEN SAISIE,
ROUGE À L'INTÉRIEUR.

BIEN CUITE
VIANDE CUITE ET SAISIE
JUSQU'À L'INTÉRIEUR.

