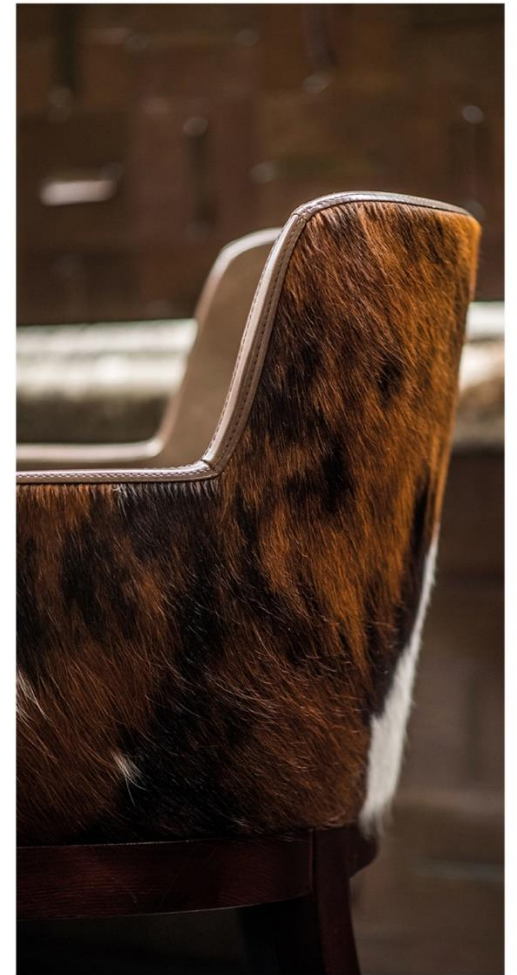
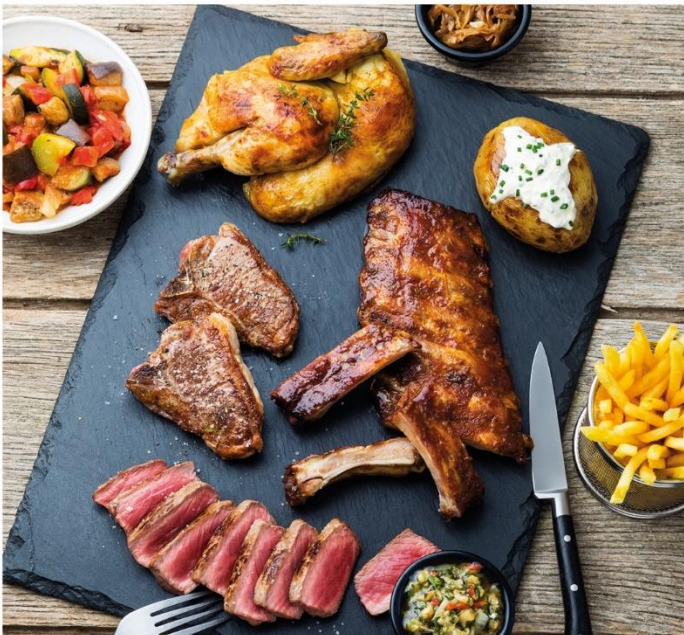


# HIPPOPOTAMUS

1968



**VOTRE  
STEAK  
HOUSE  
À LA FRANÇAISE**

# MENU HIPPO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Valable uniquement en déjeuner

16,27 € HT – 17,90 € TTC

Entrée + Plat + Dessert

19,91 € HT – 21,90 € TTC

## Entrées

Croustillant de chèvre

ou Œuf mayonnaise

ou Salade paysanne *Bacon grillé, œuf plein air poché, croûtons, pommes de terre, salade mélangée*

## Plats

Bavette, haricots verts, sauce au poivre

ou Fish & chips

ou ½ poulet rôti, frites, sauce échalotes

## Desserts

Mousse au chocolat

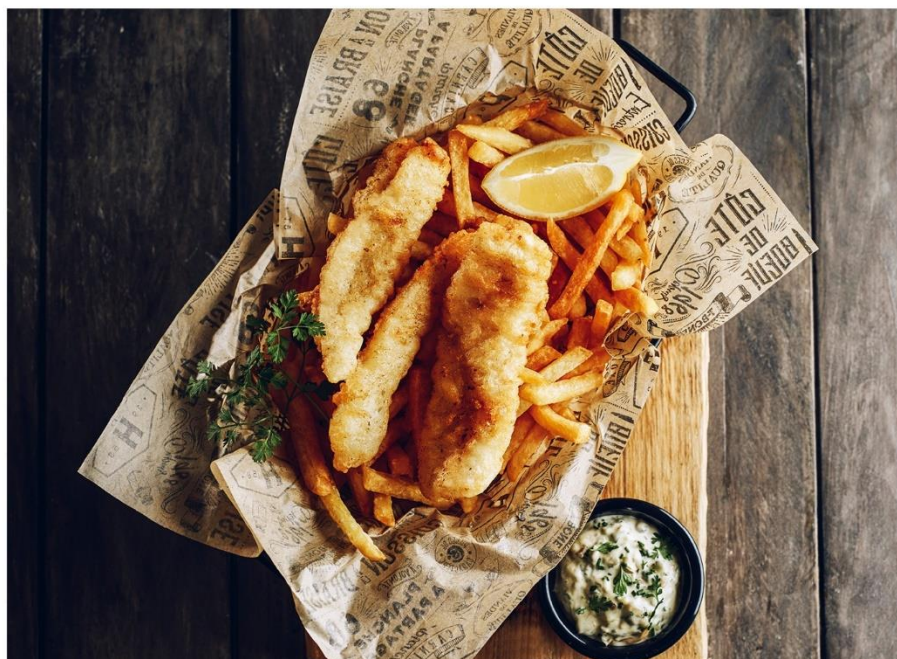
ou Crème brûlée

ou 2 boules de glace

## Boissons

Eau minérale Vittel ou Perrier (1 bouteille pour 2 personnes)

Café



## FORFAITS VINS

### AU VERRE

2,50 € HT – 3,00 € TTC

### 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES

5,00 € HT – 6,00 € TTC

Vin blanc - Cuvée des Hippopotames IGP Pays d'Oc (Saumur)

~

Vin rouge Lussac-St-Emilion AOP Haut Ségur

# MENU GOURMAND

**Entrée + Plat + Dessert**  
23,55 € HT – 25,90 € TTC

## Entrées

Ravioles au parmesan  
ou Œuf poché, crème aux cèpes  
ou Salade paysanne *Bacon grillé, œuf plein air poché, croûtons, pommes de terre, salade mélangée*

## Plats

Steak au poivre, purée de pommes de terre  
ou Pavé de saumon, haricots verts  
ou ½ poulet rôti, gratin dauphinois, sauce échalotes

## Desserts

Mi cuit au chocolat  
ou Île flottante  
ou Tarte au citron revisitée

## Boissons

Eau minérale Vittel ou Perrier (1 bouteille pour 2 personnes)  
Café



## FORAITS VINS

### AU VERRE

2,50 € HT – 3,00 € TTC

### 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES

5,00 € HT – 6,00 € TTC

Vin blanc - Cuvée des Hippopotames IGP Pays d'Oc (Saumur)

~

Vin rouge Lussac-St-Emilion AOP Haut Ségur



Modification de certains produits possible en cours d'année. Les tarifs sont sous réserve du maintien de la TVA à 10% (hors alcool). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Tarifs TTC d'avril à octobre 2018. Jus de fruits à base de concentré. Menus can be changed during the year. Rates are based on 10% VAT (excl alcohol). Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation. April - October 2018 rates VAT incl. Fruit juice from concentrate ©Photographe K.Garell

## LES EXTRAS

Kir vin blanc cassis (12cl) 3.00€ TTC

Coupe de champagne (11cl) 6,00€ TTC

Bière 1664 pression (25cl) 4.00€ TTC

Soft : Coca-cola (33cl), Orangina (25cl),  
Nestea pêche (20cl), jus de pomme  
ou orange (20cl) 3,00€ TTC

Assiette de fromages 5.50€ TTC

## NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.



Modification de certains produits possible en cours d'année. Les tarifs sont sous réserve du maintien de la TVA à 10% (hors alcool). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Tarifs TTC d'avril à octobre 2018. Jus de fruits à base de concentré. Menus can be changed during the year. Rates are based on 10% VAT (excl alcohol). Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation. April - October 2018 rates VAT Incl. Fruit juice from concentrate ©Photographe K.Garell

# VOTRE CONTACT

**ROMY ZUCHELLI**

+33 (0)1 75 18 55 07

reservation@groupeflo.fr

# INFORMATIONS

## RÉSERVATION

**Réservation de groupes  
à partir de 15 personnes**

[www.hippopotamus.fr](http://www.hippopotamus.fr)

