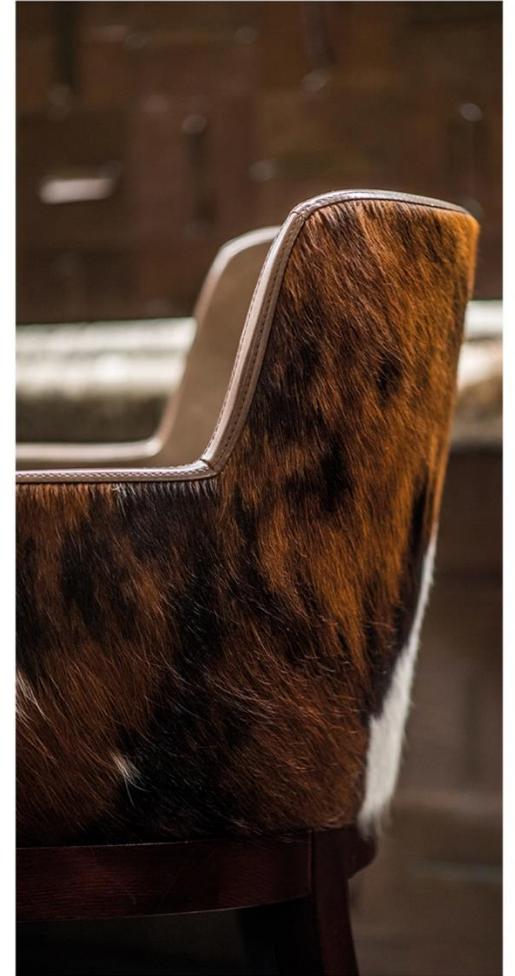


HIPPOPOTAMUS

1968



**VOTRE
STEAK
HOUSE
À LA FRANÇAISE**

MENU HIPPO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Valable uniquement en déjeunant

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

