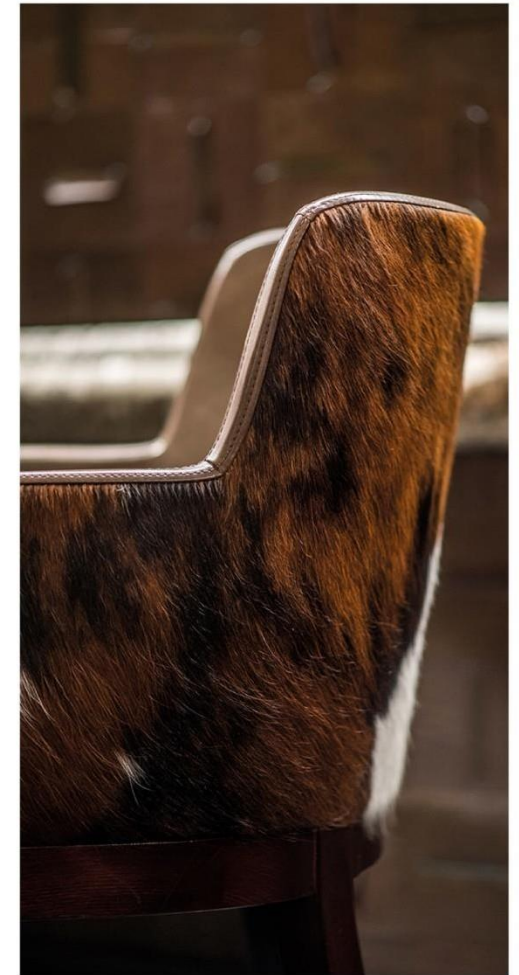
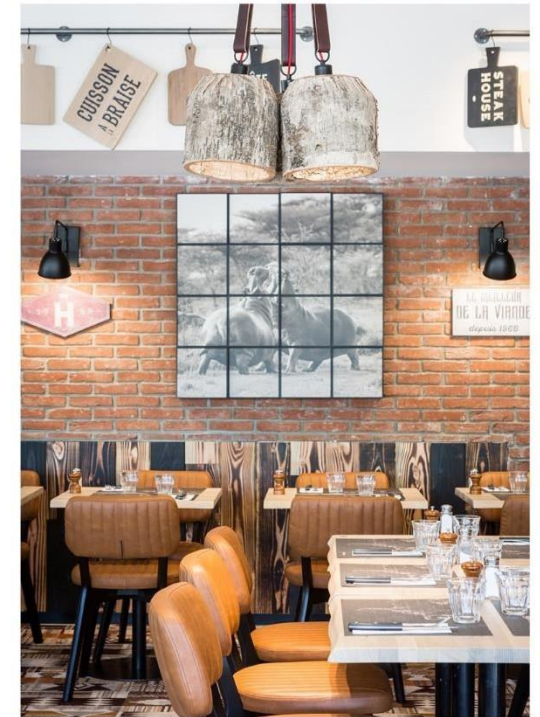


HIPPOPOTAMUS

1968



**VOTRE
STEAK
HOUSE
À LA FRANÇAISE**



UNE RÉFÉRENCE DE STEAK HOUSE EN FRANCE

Depuis 1968, Hippo cultive son savoir-faire unique partout en France au service de la **qualité** et de la **convivialité** : il vous propose ses spécialités de viandes, poissons et légumes avec un service rapide et un rapport qualité prix intéressant.

Hippo est passé maître dans l'art de cuisiner et cuire les viandes pour vous proposer le meilleur : des pièces de caractère et de qualité toujours tendres et au goût unique, sublimes par le **savoir-faire de nos chefs** qui révèle toute leur saveur.

+70
ÉTABLISSEMENTS
PARTOUT EN FRANCE
DONT 40 À PARIS ET EN ÎLE DE FRANCE





UN SERVICE

Hippopotamus nouveau concept met à disposition de ses clients de nombreux services : Wifi gratuit, accès PMR, parking à proximité, chaise haute pour bébé, salle de réunion, salon semi-privatif, ouverture en continu et tardive.



LIEU DE VIE ET D'ÉCHANGE

Avec plus de **70 restaurants** répartis dans toute la France, Hippo vous accueille **7 jours/7** dans une **ambiance conviviale et chaleureuse** autour d'une carte gourmande et généreuse, à savourer entre collègues, en famille ou entre amis.

Pour ravir tous les goûts et appétits, Hippo accueille **toutes les générations** à tout moment de la journée. C'est un lieu de vie et d'échange, un restaurant où l'on se sent bien et où **l'on prend plaisir à partager** une bonne table dans la bonne humeur.





LIEU IDÉAL POUR VOS ÉVÈNEMENTS

Hippo vous accueille **tous les jours** et à tout moment, pour vos **événements en tout genre**, aussi bien personnels que professionnels : repas d'affaires, pot de départ, ou encore anniversaire.

Prenez un **repas festif et convivial**, entouré de vos amis ou de vos collègues, nous avons des espaces dans nos **restaurants configurés pour répondre aux envies de tous** (espace privé, salon pour les réunions, salle de réception...).

Afin de garantir une **qualité de service optimale**, nous proposons pour les réservations groupes à partir de 15 personnes, les **formules élaborées** et présentées en pages suivantes.



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/pers

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

~

Vin rouge Lussac-St-Emilion AOP Haut
Séjour

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/pers

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 abus is dangerous for health. Consume with moderation. April 2018 - 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

Pour toute demande de reservation, merci de contacter le restaurant directement

INFORMATIONS

RÉSERVATION

Réservation de groupes
à partir de 15 personnes

www.hippopotamus.fr

