

Bon appétit!

**DÉCOUVREZ
L'EFFET**

**MA
CARTE**

Les apéritifs



Boissons sans alcool

Eaux

Perrier fines bulles (100 cl)		4,60 €
(50 cl)		3,60 €
Vittel (100 cl)		4,30 €
(50 cl)		3,50 €
Perrier (33 cl)		3,60 €

Boissons fraîches 3,90 €

- Coca-Cola*, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light* (33 cl)
- Fanta Orange** (33 cl)
-  **Pêche** (20 cl)
- Orangina** (25 cl)
- Schweppes Indian Tonic** (25 cl)
- Schweppes Agrum'** (25 cl)

Fruités (20 cl) 3,50 €

- Pomme** pur jus
- Tomate** pur jus (25 cl)
- Banane, Exotique, Cranberry** nectar
- Ananas, Pamplemousse, Orange** à base de jus concentré.

Cocktails (20 cl) 4,60 €

- Bikini**
Jus d'orange*, nectar exotique, sirop de grenadine.
- Mango Delight**
Jus d'orange*, nectar de cranberry, nectar de citron vert, coulis de mangue* et morceaux de banane.
- Flamingo**
Jus d'ananas*, crème de coco, coulis de fraise*, morceaux de banane et d'ananas.
- Pink Cadillac**
Jus de pomme, jus d'ananas*, crème de coco, grenadine.
- Lemon Fizz**
Perrier, nectar de citron vert, coulis de mangue*.
- Virgin Mojito**
Perrier, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert.



- Hippo Smoothie** 4,60 €
Nectar exotique, nectar de citron vert, coulis de fraise*, morceaux de banane et d'ananas.

Boissons alcoolisées

Classics

Muscat de Frontignan AOC blanc (12,5 cl)	3,50 €
Kir (11 cl)	3,80 €
Kir Royal (11 cl)	6,50 €
Sangria Hippo (20 cl)	3,80 €
Martini Bianco, Rosato, Rosso (7 cl)	3,90 €
Malibu (4 cl)	5,40 €
Ricard, Pastis 51 (3 cl)	3,90 €
Tequila, Gin ou Vodka (4 cl)	4,10 €
Whisky William Lawson's (4 cl)	4,20 €
Whiskey Jack Daniel's (4 cl)	8,00 €

Vous pouvez composer votre Long Drink vous-même en ajoutant un soft pour 1,00€



Cocktails

Bacardi Mojito «The Original» (7 cl)	5,30 €
Rhum blanc Bacardi Superior, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Perrier.	
Mango Mojito (7 cl)	6,50 €
Rhum blanc Bacardi Superior, coulis de mangue*, menthe fraîche, citron vert, Perrier.	
Pink Mojito (7 cl)	6,50 €
Rhum blanc Bacardi Superior, coulis de fraise*, menthe fraîche, citron vert, Perrier.	
Mojito Royal (7 cl)	7,50 €
Rhum blanc Bacardi Superior, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, champagne Vranken Spécial Brut.	
Gin Fizz (20 cl)	5,50 €
Gin, nectar de citron vert, sucre de canne, Perrier.	
Moon Berry (20 cl)	5,50 €
Malibu, coulis de fraise*, nectar de banane.	
Sex on the beach (20 cl)	5,50 €
Vodka, triple sec, nectar exotique, jus d'orange*, sirop de grenadine.	
Hippo Colada (20 cl)	5,50 €
Rhum blanc Bacardi Superior, Malibu, crème de coco, jus d'ananas*, morceaux d'ananas.	
Cuba Libre (20 cl) nouveauté	5,50 €
Rhum blanc Bacardi Superior, Coca-Cola, citron vert.	

* Nos jus d'orange et d'ananas sont à base de jus concentré.
Nos coulis de mangue et de fraise sont des préparations à base de fruits.

Hip'shake 2012



Découvrez les cocktails de Delphine Dessertaux, barmaid Hippo Bourg-la-Reine, gagnante du concours national Hip'shake 2012, en partenariat avec Bacardi.

LOVE CHAMPAGNE

Pour Lui (7 cl) **nouveauté** 5,50 €
Rhum blanc Bacardi Superior, champagne Vranken spécial Brut, curaçao bleu, menthe fraîche, sucre de canne.

Pour Elle (7 cl) **nouveauté** 5,50 €
Rhum blanc Bacardi Superior, champagne Vranken spécial Brut, coulis de fraise*, menthe fraîche.



Bières



1664 pression	
(25 cl)	3,90 €
(33 cl)	4,80 €
(50 cl)	6,50 €
GRIMBERGEN (33 cl)	4,90 €
1664 BLANC (33 cl)	5,50 €
Picon bière (25 cl)	4,10 €
Panaché, Monaco (25 cl)	3,90 €

Champagnes

Vranken Spécial Brut «Demoiselle pour la gastronomie»	
La coupe (11 cl)	6,90 €
La bouteille (75 cl)	34,00 €
Heidsieck & Co Monopole Brut	
La coupe (11 cl)	7,90 €
La bouteille (75 cl)	43,00 €



Retrouvez notre sélection complète de vins au verre dans notre Carte des Vins.

Les entrées

La fraîcheur



Salade César

TARTARE DE TOMATE *nouveauté* 6,90 €
GUACAMOLE AUX CREVETTES
Duo d'avocat et de crevettes sur lit de dés de tomates.

TARTARE DE SAUMON FUMÉ *nouveauté* 6,90 €
ET DÉS DE BREBIS
Préparé avec du poivron, relevé d'une pointe de citron.

TARTARE DE TOMATE AU THON 6,50 €
Subtilement agrémenté d'huile d'olive.



Tartare de tomate au thon



Tartare de tomate guacamole aux crevettes



Tartare de saumon fumé et dés de brebis

SALADE CRÉTOISE 6,50 €
Fromage de brebis, oignons, poivrons, tomates, concombre et olives noires.

SALADE CÉSAR 6,90 €
Salade romaine, émincés de poulet mariné, tomates, croûtons, parmesan et sauce César.

À partager



Cornet de calamars



Panier grignotage

PANIER GRIGNOTAGE 9,90 €
Nuggets, Hippo'tatoes de maïs, onion rings et calamars panés.
à 2: 4,95 € /pers.

CORNET DE CALAMARS 4,90 €
Fondants et croustillants, servis avec du citron.

Le gourmand

NEMS FRITS À LA MENTHE FRAÎCHE

Farcis au porc, crevettes, légumes et vermicelles.

par 3: 5,80 € par 4: 7,50 € par 5: 8,60 €

CREVETTES CROUSTILLANTES

Enrobées d'un fil de pomme de terre, servies avec une sauce légèrement relevée.

par 3: 5,80 € par 4: 7,50 € par 5: 8,60 €

ŒUFS POCHÉS *nouveauté*

Accompagnés d'une sauce crémeuse à la ciboulette.

5,50 €

CHÈVRE CHAUD À LA PROVENÇALE

Agrémenté d'herbes de Provence et d'huile d'olive.

7,50 €

CARPACCIO ET SON CHÈVRE CHAUD

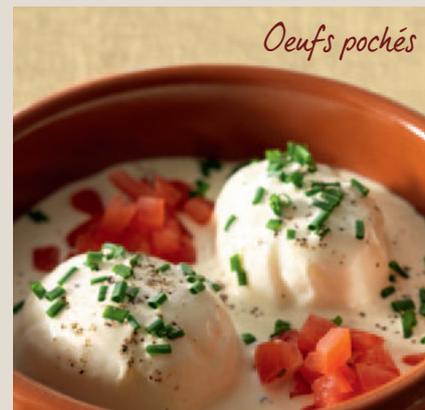
Fines tranches de bœuf marinées et savoureux toast de chèvre chaud.

7,20 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Relevé d'une pointe de sel de Guérande.

7,90 €



Les plats



Assiette exotique



Côtes d'agneau



BBQ Ribs



Filet de Tilapia

ASSIETTE EXOTIQUE 17,90 €

Crevettes enrobées d'un fil de pomme de terre, onion rings, nems et bâtonnets panés de citronnelle garnis de crevettes et de légumes.

DOUBLE FILET DE POULET NOUVELLE-ORLÉANS 14,90 €

Une chair fondante et des épices qui évoquent la cuisine du sud des États-Unis.

DOUBLE FILET DE POULET AU GRILL 14,50 €

Tendre, goûteux... et délicatement grillé.

CÔTES D'AGNEAU FILET GRILLÉES

Morceaux de choix grillés à point, au goût et à la tendreté très appréciables !
Servies avec ou sans herbes de Provence.

par 3:14,90 € par 4:18,50 €

BBQ RIBS 17,50 €

Travers de porc caramélisés servis avec une sauce barbecue.

FILET DE TILAPIA À LA PLANCHA 14,50 €

Poisson à chair blanche, moelleuse et délicate.



SAUCES:

barbecue, béarnaise, échalotes, poivre ou Roquefort.

GARNITURES:

frites, haricots verts, pomme au four, ratatouille ou salade verte.

Le cru



Tartare de Charolais

TARTARE DE CHAROLAIS

Immanquable pour les amoureux de bœuf et de fraîcheur. À déguster cru ou en aller-retour.

15,50 €

CARPACCIO ET SON DOUBLE CHÈVRE CHAUD

Fines tranches de bœuf marinées accompagnées de chèvre chaud toasté.

15,50 €

DOUBLÉ DE CARPACCIOS

Deux assiettes de tranches de bœuf marinées garnies au choix : à l'huile d'olive, au basilic, aux câpres ou au parmesan.

15,50 €



Carpaccio



Carpaccio double chèvre chaud

Les grandes salades

GRANDE SALADE CÉSAR

Salade romaine, émincés de poulet mariné, tomates, croûtons, parmesan et sauce César.

14,90 €

GRANDE SALADE DU CHEF

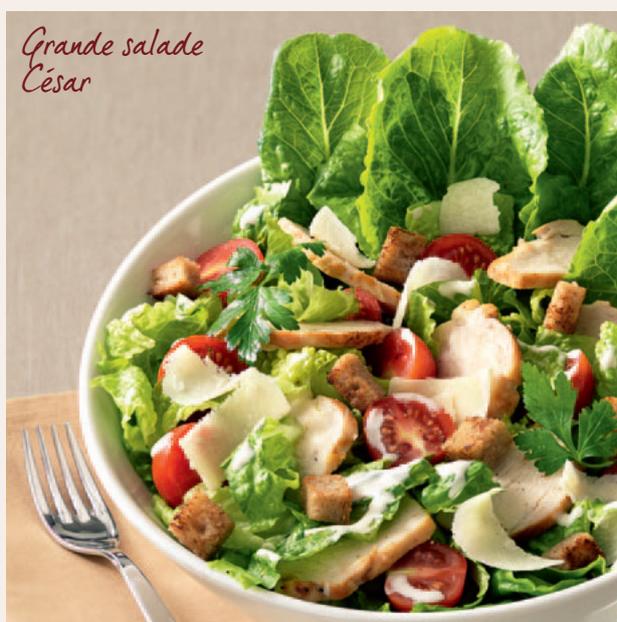
Salade, jambon, œufs, émincés de poulet mariné, tomates, Comté et Cheddar.

14,50 €

GRANDE SALADE CRÉTOISE

Fromage de brebis, oignons rouges, poivrons, tomates, concombre et olives noires.

13,50 €



Grande salade César

Les morceaux à partager



Côte de bœuf de Charolais



Cœur d'aloïau de Charolais



Surprise de Charolais



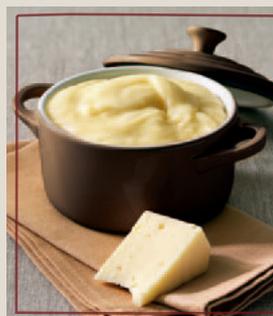
Bavette d'aloïau

CÔTE DE BŒUF DE CHAROLAIS 49,00 €
 Belle pièce rôtie au grill, épaisse et fondante.
 à 2: 24,50 € /pers. à 3: 16,40 € /pers.
 1 kg*

CŒUR D'ALOÏAU DE CHAROLAIS 58,00 €
 Faux-filet d'exception particulièrement onctueux.
 Une spécialité Hippo à déguster saignante ou à point.
 à 2: 29,00 € /pers. à 3: 19,40 € /pers.
 750 g*

SURPRISE DE CHAROLAIS 45,00 €
 Morceau d'une grande tendreté et très savoureux. Sa rareté en fait son exception.
 à 2: 22,50 € /pers. à 3: 15,00 € /pers.
 500 g*

BAVETTE D'ALOÏAU 45,00 €
 La plus goûteuse des pièces. Elle surprend par son « craquant » et sa jutosité incroyable.
 à 2: 22,50 € /pers. à 3: 15,00 € /pers.
 500 g*



ALIGOT

+ 1,70 €

À base de pommes de terre en purée et de tomme fraîche fondue.

Les grands classiques

CŒUR DE RUMSTECK DE CHAROLAIS

L'une des pièces les plus nobles dans sa version la plus goûteuse.

180g*

18,90 €

FAUX-FILET DE CHAROLAIS

Une viande juteuse et soyeuse révélant des saveurs intenses.

250g*

20,50 €

FAUX-FILET

Un moelleux très apprécié par les amateurs de viande de bœuf.

190g*

16,90 €

ENTRECÔTE DE CHAROLAIS

Persillée et goûteuse, un « must » pour les mordus de viande.

300g*

22,90 €

ENTRECÔTE CLASSIQUE

Finement persillé, ce morceau est remarquablement savoureux.

220g*

17,20 €



CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE

Surprenante par son incroyable fondant.

340g*

22,50 €

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND

Réputé pour sa grande tendreté.

180g*

24,90 €

T-BONE

Finesse et tendreté pour ce morceau à la découpe originale et aux qualités gustatives uniques.

340g*

24,50 €



Les burgers de Charolais



HIPPO BURGER BASQUE

15,50 €

Savoureux avec sa piperade relevée d'une pointe de piment d'Espelette et ses tranches de tomme de brebis.

HIPPO BURGER SAVOYARD

14,90 €

Gourmand avec son fromage à raclette et ses oignons saisis.

HIPPO BURGER BACON

13,90 €

Incontournable avec sa tranche de bacon grillé, ses oignons saisis et sa sauce barbecue.

HIPPO BURGER CLASSIQUE

11,50 €

Simplement délicieux!

STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL

10,90 €

Viande hachée finement, coiffée d'un œuf au plat.

DOUBLE STEAK +3,00 €

DOUBLEMENT BON!
Tous nos burgers existent
en version double steak.



Préparation & Cuisson :
découvrez le savoir-faire Hippo.

Les petits plaisirs du boucher

BAVETTE INDIVIDUELLE DE CHAROLAIS

Alliant à la fois finesse et jutosité.
180g*

16,90 €

FAUX-FILET

Un moelleux très apprécié par les
amateurs de viande de bœuf.
190g*

16,90 €

PIÈCE DU BOUCHER

Sélectionnée par le Chef Hippo
pour son goût subtil et son moelleux.
180g*

14,50 €

BROCHETTE DÉCOUVERTE

Idéale pour découvrir toute la diversité
du bœuf : onglet, bavette, faux-filet,
rumsteck et steak surprise.
250g*

17,90 €

ONGLET

Morceau très goûteux, recommandé
saignant ou à point.
200g*

16,50 €

PAVÉ DE RUMSTECK

Particulièrement riche en saveur et peu gras.
180g*

15,90 €



Cuisson

BLEUE

tout juste saisie
sur le grill.

SAIGNANTE

bien saisie, rouge
à l'intérieur.

À POINT

rosée à l'intérieur,
juteuse à l'extérieur.

BIEN CUITE

cuite et saisie
jusqu'à l'intérieur.

Si la cuisson de votre viande n'est
pas tout à fait à votre convenance,
notre chef se fera un plaisir de
l'ajuster à votre goût.



à volonté!

SAUCES:

barbecue, béarnaise,
échalotes, poivre
ou Roquefort.

GARNITURES:

frites, haricots verts,
pomme au four, ratatouille
ou salade verte.

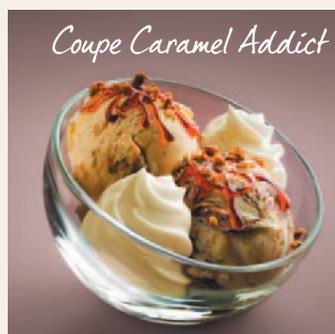
Les desserts



Profiteroles gourmandes



Coupe Menthe-Chocolat



Coupe Caramel Addict



Coupe Very Brownies

Les glacés



Toute notre gamme de crèmes glacées Ben & Jerry's est labellisée Max Havelaar (label international du commerce équitable). Découvrez des glaces sans colorant ni arôme artificiel, élaborées à base de lait et de crème issus de fermes laitières sélectionnées pour leur engagement dans l'agriculture durable.

PROFITEROLES GOURMANDES 7,90 €

Classique revisité autour de trois parfums : Chocolate Fudge Brownie, Fairly Nuts et Cookie Dough... crème fouettée, chocolat chaud, coulis de caramel et pralins.

COUPE MENTHE-CHOCOLAT *nouveauté* 6,50 €

Deux boules Mint Chocolate Chunk, sauce chocolat, pralins et crème fouettée.

COUPE CARAMEL ADDICT 6,50 €

Une boule Fairly Nuts, une boule Vermonster, sauce caramel, pralins et crème fouettée pour un dessert caramellement bon!

COUPE VERY BROWNIES 6,50 €

Brownies sur deux boules de Chocolate Fudge Brownie, nappées de sauce chocolat et crème fouettée.

Parfums

Mint Chocolate Chunk : *nouveauté* crème glacée menthe et morceaux cacaotés. 

Strawberry cheesecake : crème glacée façon cheesecake, morceaux de fraises et de pâte à cookie. 

The Vermonster : crème glacée au sirop d'érable, morceaux de noix de pécan grillées, spirales de caramel. 

Chocolate Fudge Brownie : crème glacée chocolat avec des morceaux de brownie. 

Cookie Dough : crème glacée vanille, morceaux de pâte à cookie. 

Fairly Nuts : crème glacée onctueuse au caramel, parcourue de spirales de caramel et de généreuses pépites d'amandes pralinées. 

Sorbet

Citron jaune : délicieuse fraîcheur acidulée. *nouveauté*

Ce sorbet n'appartient pas à la gamme Ben & Jerry's.

●● 2 boules : 4,20€ ●●● 3 boules : 4,70€

Les incontournables



BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU NUTELLA *nouveauté* 7,90 €
 Une tranche de brioche moelleuse préparée façon pain perdu accompagnée d'une boule de vanille et de Nutella. Un régal pour toute la famille !

ÎLE FLOTTANTE *nouveauté* 5,90 €
 Trois îles flottantes sur un lit de crème anglaise au caramel beurre salé. Un classique irrésistible...

CRUMBLE FROMAGE BLANC CITRON *nouveauté* 5,90 €
 Crumble surmonté d'une crème citronnée, de fromage blanc et de crème fouettée. Croustillant et aérien !



CRÈME BRÛLÉE 6,50 €
 Sous sa cassonade caramélisée, une onctueuse crème vanillée.

MI-CUIT AU CHOCOLAT 6,90 €
 Fondant au cœur et rehaussé d'une boule de vanille.

MOUSSE AU CHOCOLAT 4,90 €
 Généreuse et intense.

SALADE DE FRUITS 4,90 €
 Accompagnée d'une délicieuse madeleine.

APPLE PIE FAÇON HIPPO 6,90 €
 Servie avec une boule de glace vanille et une sauce caramel. Incroyablement bon !



Les glaces Hippo



DÉLICE DE MINI-GAUFRES *nouveauté* 6,50 €
 Généreux mariage de glace vanille et de gaufres moelleuses, nappé de sauce chocolat, caramel, crème fouettée et pralins.

DAME BLANCHE *nouveauté* 6,50 €
 Glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée.

À partager



HYPOTHÈSE DES DESSERTS 7,90 €
5 gourmandises : crêpes nappée de chocolat,
mousse au chocolat, glace vanille, crème brûlée
et salade de fruits.

FARANDOLE DE CRÊPES 6,50 €
Petites crêpes épaisses servies chaudes,
accompagnées de sauce au chocolat,
de coulis de framboise et de sauce caramel.

ASSIETTE «TOUT CHOCOLAT» 7,90 €
5 délices 100% chocolat : boule de glace
Chocolate Fudge Brownie Ben & Jerry's,
crêpe nappée, fondant, mousse et brownie.

Cafés gourmands

Café hypothèse



Café douceur



CAFÉ GOURMET HIPPOTHÉOSE 7,90 €

Saveurs variées réunies autour d'un café :
mousse au chocolat, glace vanille, crème brûlée
et salade de fruits.

CAFÉ GOURMET «TOUT CHOCOLAT» 7,90 €

Crêpe nappée de chocolat, boule de glace
Chocolat Fudge Brownie Ben & Jerry's,
mousse, brownie et espresso.

CAFÉ DOUCEUR 5,50 €

Un café, une mini-mousse au chocolat
et une madeleine.

Cafés, thés & infusions

ESPRESSO 1,95 €

DÉCAFÉINÉ 1,95 €

DOUBLE ESPRESSO 2,95 €

DOUBLE DÉCAFÉINÉ 2,95 €

GRAND CRÈME 3,20 €

CAPPUCCINO 3,40 €

NOISETTE 2,05 €

CHOCOLAT 2,90 €

IRISH COFFEE 6,50 €

THÉS 2,60 €

Vert, Ceylan, Earl grey.

INFUSIONS 2,60 €

Tilleul, Verveine, Menthe...

Digestifs (4 cl) 5,20 €

CALVADOS

COGNAC

ARMAGNAC

POIRE WILLIAM

Grande Réserve Miclo.

COINTREAU

MARIE BRIZARD

GET 27

BAILEY'S

Les formules



Hippo kids

Jusqu'à 12 ans.

**Plat, dessert
& boisson
+ 1 livret jeux**

7,50 €

Le plat au choix

Steak haché de Charolais (150g)
ou Nuggets de poulet
ou Hippo burger classique de Charolais

Le dessert au choix

Mousse au chocolat
ou Compote de fruits Andros
ou Coupe glacée Ben & Jerry's 2 boules
et ses friandises
ou Glace Push Up Haribo avec ses célèbres
Ours d'Or dans le bâtonnet
(Pouss-pouss goût vanille et fraise)

+ 3,00€ pour tout autre dessert à la carte.

La boisson au choix

Vittel nature (33 cl) avec ou sans sirop
ou Oasis Tropical (25 cl)
ou Jus d'orange* Pampryl (20 cl)
ou Fanta Orange (33 cl)
ou *Coca-Cola*, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*. (33 cl)

* À base de jus concentré.



Hippo déj

Plat & boisson

10,90 €

Uniquement le midi,
du lundi au vendredi,
hors jours fériés.

Le plat au choix

Steak de bœuf mariné (180g)
ou Salade crétoise
ou Hippo burger classique de Charolais
(version double steak + 3,00 €)

La boisson au choix

Coca-Cola, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*. (33 cl)
ou Fanta Orange (33 cl)
ou Perrier fines bulles, Vittel (50 cl)
ou 1664 pression (25 cl)
ou Un verre de Bouches du Rhône
IGP (12,5 cl)



Hippo matin

**Entrée & plat
ou Plat & dessert**

14,90 €

L'entrée au choix

Tartare de tomate au thon
ou Nems frits à la menthe fraîche x 3
ou Carpaccio de bœuf mariné

Le plat au choix

Steak de bœuf mariné (180g)
ou Double filet de poulet au grill
ou Hippo burger classique de Charolais
(version double steak + 3,00 €)

Le dessert au choix

Mousse au chocolat
ou Coupe glacée Ben & Jerry's 2 boules
ou Crumble fromage blanc citron
ou Café doux (+ 1,50€)

+ 3,00 € pour tout autre dessert à la carte.

Boissons non comprises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets, service compris.

Chez Hippopotamus, les Cartes Bleues, Visa, American Express et chèques français (sur présentation d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité) sont acceptés. Les Travellers Chèques et Tickets restaurants également. Les paiements par chèques étrangers, Eurochèques, chèques société et monnaies étrangères ne sont pas acceptés.

Hippo duo

Entrée
ou dessert,
plat & boisson

16,90 €

Hippo trio

Entrée, plat,
dessert
& boisson

20,90 €

L'entrée au choix

Tartare de tomate au thon
ou Salade crétoise
ou Nems frits à la menthe fraîche x 3
ou Carpaccio de bœuf mariné

Le plat au choix

Steak Hippo (180g)
ou Double filet de poulet au grill
ou Filet de Tilapia à la plancha
ou Hippo burger Savoyard de Charolais
(version double steak +3,00 €)

Le dessert au choix

Crème brûlée
ou Mousse au chocolat
ou Coupe glacée Ben & Jerry's 2 boules
ou Salade de fruits
ou Café douceur

+ 3,00€ pour tout autre dessert à la carte.

La boisson au choix

Coca-Cola, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*, (33 cl)
ou Fanta Orange (33 cl)
ou Perrier fines bulles, Vittel (50 cl)
ou 1664 pression (25 cl)
ou Un verre de Bouches du Rhône IGP (12,5 cl)
ou Un pichet de Coteaux du Lyonnais (46cl) (+ 3,00€)

Hippo plaisir

Entrée, plat,
dessert & boisson

29,90 €

L'entrée au choix

Bloc de foie gras de canard (+ 1,50 €)
ou Crevettes croustillantes x 3
ou Tartare de tomate guacamole aux crevettes
ou Carpaccio de bœuf mariné
et son chèvre chaud

Le plat au choix

Cœur de rumsteck de Charolais
ou Entrecôte de Charolais (+ 4,00 €)
ou Tartare de Charolais
ou Hippo burger Basque de Charolais
(version double steak +3,00 €)

Le dessert au choix

Coupe glacée Ben & Jerry's 3 boules
ou Crème brûlée
ou Île flottante
ou Café douceur
ou Mi-cuit au chocolat
+ 3,00€ pour tout autre dessert à la carte.

La boisson au choix

Coca-Cola, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*, (33 cl)
ou Fanta Orange (33 cl)
ou Perrier fines bulles, Vittel (50 cl)
ou Bacardi Mojito « The Original » (7 cl)
ou Un verre de Châteauneuf-du-Pape (12,5 cl)
ou ½ bouteille de Haut Ségur (37,5 cl) (+ 5,00€)



À CHAQUE VISITE
CUMULEZ 10% DE VOTRE ADDITION
SUR VOTRE CARTE*

Après votre 4^{ème} visite, vos euros cumulés se transforment en cagnotte disponible, valable 3 mois, qui vous permettra de payer tout ou partie de votre addition.

LE NOUVEAU "+" MA CARTE



Entre 14h30 et 19h30,
20% de l'addition cumulés sur votre carte*

Offre valable pour toute commande passée à partir de 14h30 et jusqu'à 19h30 inclus, sur l'ensemble de la carte, formules comprises, uniquement du lundi au vendredi et hors jours fériés.





À votre SERVICE

Hippopotamus se soucie en permanence de votre satisfaction.
N'hésitez pas à nous faire part de vos questions et de vos suggestions.

SUR NOTRE SITE:
www.hippopotamus.fr, rubrique Service clients



OU PAR COURRIER:
Service clients Hippopotamus
BP 60076 - 17183 Périgny CEDEX

