

## Dessert

---



**Moelleux aux marrons, glace vanille**

8  
€



**Café ou thé douceur**

7  
€



**Mi-cuit au chocolat, glace vanille**

8  
€

## Desserts

---



**Café ou thé gourmand**

8 €



**Crème brûlée**

19  
7 €



**Chocolate Mousse**

10  
6 €



**Profiterole**

8 €



**Fondue au chocolat (pour 2)**

18  
€



**Riz au lait, sauce caramel beurre salé**

6 €



**Ile flottante, caramel beurre salé**

6 €



**Tartare de fruits, glace coco**

6 €



**Gauffre au chocolat, glace vanille**

7 €

## Non classé

---



**Crumble aux Fruits rouges**

7  
€



**Tiramisu Classique**

7  
€



**Soupe A L'Oignon Gratinée**

7  
€



**Assiette de Fromages**

5  
€



**T-bone**

32  
€



**Terre et Mer**

25  
€



**Steak Au Poivre**

20  
€



**Onglet**

18  
€



**Carpaccio de boeuf**

17  
€



**Tartare classique**

15  
€



**Cuisse De Canard Confite**

19  
€



**Crevettes en Persillade**

20  
€



**Beignets de Calamars**

5  
€



**Salade Cobb**

16  
€



**Salade César**

15  
€



**Petit Carpaccio de Bœuf**

7  
€

## Les 10 plus populaires

---



**Poulet Burger**

16  
€

## Salades

---



**Croustillant de Chèvre Chaud**

7  
€



**Salade Hippo**

17  
€

## Plats principaux

---



**Faux-filet**

17  
€

## Starter

---



**Ravioles au Parmesan**

8  
€

## Main Course

---



**Côte de boeuf individuelle**

26  
€



**Tartare Charolais au Couteau**

17  
€



**Magret de Canard, sauce au poivre**

18  
€



**Burger Hippo**

17  
€



**Noix d'entrecôte d'Argentine**

32  
€

## Wunschpasta

---



**Bavette**

15  
€

## Les Specialités Les Franco Colombiens

---



**Steak à Cheval**

12  
€

## Entrees

---



**Bloc de foie gras de canard, chutney de figues**

9  
€



**Os à moelle, pain toasté**

9  
€



**Crevettes persillées**

10  
€



**Rillettes de porc, pain toasté**

6  
€



**Oeuf poché sauce aux morilles**

9  
€

## **P**

---



**Brioche pain perdu**

8  
€

## **Incontournables**

---



**Entrecôte persillée**

19  
€



**Coeur d'Aloyau**

18  
€



**Pièce de boeuf Hippo marinée**

16  
€



**Steak à cheval XXL**

14  
€

## **Nos plus belles pièces**

---



**Entrecôte XXL**

23  
€

## **Pour Commencer ~ Seul Ou À Partager ~**

---



**Rillettes aux deux saumons**

6  
€

## **Ribs de porc and co**

---



**Andouillette AAAAA, moutarde à l'ancienne**

15  
€



**Demi poulet grillé, marinade Hippo**

17  
€



**Ribs bbq (env. 1,2kg)**

43  
€



**Ribs bbq (env. 800gr)**

30  
€



**Ribs bbq (env. 400gr)**

17  
€

## **Les plus belles pièces**

---



**Bavette Hereford**

23  
€



**faux-filet Angus**

26  
€



**Filet de boeuf Chateaubriand**

26  
€

## Les grands crus

---



**Faux-filet Salers**

30  
€



**Onglet Hereford**

33  
€

## Sem categoria

---



**Pavé de cabillaud, sauce chimichurri**

19  
€



**Pavé de saumon, sauce béarnaise**

16  
€



**Planche carnivore (env. 700gr)**

50  
€



**Planche de la Mer**

18  
€





**Planche mix grill (env. 1,5kg)**

57  
€



**Côte de boeuf limousine (env. 1,2kg)**

59  
€



**Grande cassolette de moules (env. 600gr)**

15  
€



**Petite cassolette de moules (env. 300gr)**

9  
€



**Tartare Charolais au couteau XXL**

22  
€



**Tartare classique XXL**

20  
€