

NOS SPÉCIALITÉS DE BURGERS



TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRÎTES FRAÎCHES ET DE COLESLAW, LE TOUT MAISON !

NOS SAUCES
pour tous nos Burgers
barbecue (végétalien),
curry, béarnaise, tartare,
poivre

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE **+1€**
oeuf, lard fumé croustillant,
chorizo, mozzarella, emmental,
authentique cheddar, fourme
d'Ambert AOP, fromage de
chèvre, oignons frits, oignons
rouges, confit d'oignons au
sucre de canne, poivrons rôtis,
cornichons pickles, piments
jalapeños, guacamole, galette
de pommes de terre

BOEUF STEAK HACHÉ FRAIS DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE

- LE CENTRAL PARK * 12.90
Boeuf, lard fumé croustillant, authentique cheddar, cornichons pickles et sauce au choix
- LE VERCOR * 12.90
Boeuf, authentique cheddar, emmental français, Saint-Marcellin AOP affiné et sauce au choix
- LE CERVIN 14.90
Boeuf, fourme d'Ambert AOP, authentique cheddar, tomme de Savoie IGP et sauce au choix
- L'AIGUILLE DU MIDI 15.90
Boeuf, reblochon fermier AOP, jambon Serrano, galette de pommes de terre, cornichons pickles et sauce au choix
- LE WAIMEA 14.90
Boeuf, authentique cheddar, oignons frits, cornichons pickles, sauce burger et sauce au choix
- LE CABO SAN LUCA 14.90
Boeuf, emmental français, poivrons rôtis, confit d'oignons au sucre de canne, guacamole, piments jalapeños, sauce salsa et sauce au choix
- LE NOTTINGHAM 14.90
Pain de mie doré, boeuf, authentique cheddar, lard fumé croustillant, salade, tomates, oignons rouges, mayonnaise épicée et sauce au choix

POULET FRAIS & MARINÉ

DOUBLE TON BURGER POUR +3€

VÉGÉ

- LE CUZCO * 12.90
Poulet, authentique cheddar, tomates confites au basilic, guacamole et sauce au choix
- LE SANTA CRUZ 14.90
Poulet, fromage de chèvre, chorizo, poivrons rôtis, confit d'oignons au sucre de canne, confit de figues et sauce au choix

- LE FUJI * (végétarien) 12.90
Tofu bio fumé au bois de hêtre, aubergines grillées, oignons frits, cream cheese et sauce au choix
- LE RIALTO (végétarien) 14.90
Steak de soja, tomates confites au basilic, mozzarella, poivrons rôtis, oignons frits et sauce au choix
- LE GOA (végétalien) 14.90
Steak de soja, tomates confites au basilic, aubergines grillées, houmous, confit d'oignons au sucre de canne et sauce au choix
- LE KATMANDOU (végétalien) 14.90
Steak de soja, poivrons rôtis, confit d'oignons au sucre de canne, galette de pommes de terre, sauce salsa et sauce au choix
- LE RAINBOW BRIDGE (végétalien) 14.90
Tofu bio fumé au bois de hêtre, galette de pommes de terre, champignons, oignons frits, confit de figues et sauce au choix

6 DEGRÉS DE LIBERTÉ SUR MESURE

Base au choix
boeuf frais, poulet frais mariné, filet de colin,
tofu bio fumé au bois de hêtre ou steak de soja

+ 4 garnitures au choix
+ sauce au choix

simple 14.90 / double 17.90
Le steak supplémentaire +3 €
La garniture supplémentaire +1 €

LES SANDWICHES

BAGELS

LE TIME SQUARE -----12.90
Poulet frais mariné, cream cheese, poivrons rôtis, roquette, confit d'oignons au sucre de canne, moutarde au miel et sauce au choix

LE BROOKLYN -----12.90
Lard fumé croustillant, cream cheese, tomates confites au basilic, roquette, confit d'oignons au sucre de canne et sauce au choix

LE QUEENS -----14.90
Saumon fumé frais, cream cheese, tomates confites au basilic, confit d'oignons au sucre de canne, roquette et sauce au choix

LE LIBERTY ISLAND (végétalien) ----- 12.90
Aubergines grillées, champignons, houmous, confit d'oignons au sucre de canne, roquette et sauce au choix

MAXI HOT-DOG

Servi avec notre coleslaw maison

LE MANHATTAN -----12.90
Pain bretzel brioché, saucisse, lard fumé croustillant, oignons frits, cornichons pickles, moutarde au miel et sauce au choix

LE BRONX (végétarien) -----12.90
Pain bretzel brioché, tofu bio fumé au bois de hêtre, confit de figues, oignons frits, cornichons pickles, moutarde au miel et sauce au choix

TOUS NOS SANDWICHES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRÎTES FRAÎCHES ET DE COLESLAW, LE TOUT MAISON !

GARNITURE **+1€** SUPPLÉMENTAIRE

oeuf, lard fumé croustillant, chorizo, mozzarella, emmental, authentique cheddar, fourme d'Ambert AOP, fromage de chèvre, oignons frits, oignons rouges, confit d'oignons au sucre de canne, poivrons rôtis, cornichons pickles, piments jalapeños, guacamole, galette de pommes de terre

NOS SAUCES

barbecue (végétalien), curry, béarnaise, tartare, poivre

ENFANT 9.90€

Réservé aux moins de 10 ans, 7/7, midi & soir

Cheeseburger
ou Aiguillettes de poulet panées
+ frites maison
+ boisson : sirop, sodas ou jus de fruits
+ dessert : cookie ou glace (vanille ou fraise ou chocolat)

NOS MENUS

ÉTUDIANT 11.90€

Sur présentation de la carte étudiant en cours de validité

Burger marqué d'une *
ou Salade marquée d'une *
+ boisson : 25 cl de bière Ninkasi (blonde, blanche, ambrée), verre de vin 14 cl, soft 33 cl ou bouteille 33 cl (evian, badoit rouge)



Charcutiers depuis 5 générations, la famille Duculty perpétue la fabrication traditionnelle du saucisson sec au cœur du Pilat en Rhône-Alpes
Saucisse sèche Artisanale ----- 10 €

ACCOMPAGNEMENTS & TAPAS

NOS FRÎTES FRAÎCHES MAISON
petite 3.00 / moyenne 6.00 / grande 9.00
Avec une sauce au choix

NOTRE COLESLAW MAISON ----- 3.90
Choux, carottes, sauce coleslaw au vinaigre de cidre et raisins secs

ST-MARCELLIN AOP AFFINÉ ----- 5.50

LA PETITE SALADE ----- 3.90
Salades mélangées, tomates, oignons rouges et sauce vinaigrette

LA POÊLÉE DE LÉGUMES ----- 4.50

LES TAPAS ----- 6.00
Aiguillettes de poulet ou calamars frits
Avec une sauce au choix

LES NACHOS ----- 17.90
Tortillas chips, cheddar, steak haché, poivrons, piments jalapeños, oignons, tomates, salade, guacamole, crème fraîche, sauce salsa

LES NACHOS VÉGÉTARIENS ----- 17.90
Tortillas chips, cheddar, tofu fumé au bois de hêtre, poivrons, piments jalapeños, oignons, tomates, salade, guacamole, crème fraîche, sauce salsa

LES SALADES

Sur une base de salades mélangées et tomates

LA FLORENCE *----- 12.40
Poulet frais mariné, copeaux de parmesan, croûtons et sauce Caesar

LA CONSTANCE *----- 12.40
Poulet frais mariné, emmental français, croûtons et sauce balsamique

LA CHIANG MAI ----- 13.70
Poulet frais mariné, concombres, carottes, menthe, coriandre, cacahuètes, oignons rouges, pousses de soja et sauce thaï

LA PRESQU'ÎLE *----- 12.40
Lardons, croûtons, oeuf poché et sauce vinaigrette

LA MONTMARTRE ----- 13.90
Jambon blanc, oeuf poché, carottes emmental français, toast de chèvre, fourme d'Ambert AOP et sauce balsamique

LA LOCH NESS ----- 13.90
Saumon fumé, toasts de cream cheese, ciboulette, pommes de terre et sauce vinaigrette

LA LARZAC (végétarien) ----- 13.70
Oeuf poché, carottes, emmental français, toast de chèvre, fourme d'Ambert AOP et sauce balsamique

L'ALPILLE ----- 13.70
Roquette, lardons, toasts de chèvre, noix, ciboulette et sauce balsamique

LA PADANG PADANG (végétalien) ----- 13.70
Roquette, dés de tofu bio fumé au bois de hêtre, pommes de terre, toasts de houmous, tomates confites au basilic, ciboulette et sauce vinaigrette.



LES TARTINES

Servies avec nos frites fraîches maison et salades mélangées

L'OKINAWA (végétarien) ----- 13.10
Pain de campagne, tomates confites au basilic, poivrons crus, fromage de chèvre, miel et sauce au choix

LA COPACABANA ----- 13.10
Pain de campagne, crème fraîche, poulet frais mariné, emmental français, sauce salsa et sauce au choix

LA CHAMONIX ----- 13.10
Pain de campagne, aubergines grillées, jambon Serrano, tomme de Savoie IGP et sauce au choix

L'ALASKA ----- 14.10
Pain de campagne, crème fraîche, saumon fumé frais, mozzarella, confit d'oignons au sucre de canne et sauce au choix

LES STEAKS

Servis avec nos frites fraîches maison et coleslaw

LE HOUSTON ----- 12.90
Steak haché de boeuf frais VBF, authentique cheddar, confit d'oignons au sucre de canne, oeuf et sauce au choix

L'AUSTIN ----- 13.40
Steak haché de boeuf frais VBF, galette de pommes de terre, chèvre frais, lard fumé croustillant et sauce au choix

L'EL PASO ----- 15.90
Steak haché de boeuf frais VBF, filet de poulet frais mariné, emmental français, mozzarella, oignons frits, chorizo et sauce au choix

LE PHUKET (végétalien sans coleslaw) --- 13.90
Steak de soja, galette de pommes de terre, confit d'oignons au sucre de canne, champignons, salades mélangées et sauce au choix

NOS SAUCES

barbecue (végétalien),
curry, béarnaise,
tartare, poivre

LES TARTARES

Servis avec nos frites fraîches maison et salades mélangées

LE PARIS ----- 15.50
Simple ----- 18.90
Double ----- 18.90

Boeuf coupé au couteau, sauce worcestershire, tabasco, cornichons, câpres, oignons rouges, moutarde, ketchup, jaune d'oeuf et sauce au choix

LE VENISE ----- 16.50
Simple ----- 19.90
Double ----- 19.90

Avec copeaux de parmesan et tomates confites en plus de la composition du "Paris"

FISH & CHIPS

LE CHELSEA ----- 13.10
Filet de cabillaud en beignet, frites fraîches maison, salades mélangées et sauce au choix

NOS DOUCEURS

**PENSEZ-Y
AUSSI POUR
LE GOÛTER !**

LE BROWNIE CHICAGO 6.90 Brownie chocolat, glace vanille, coulis de caramel au beurre salé, billes de chocolat et crème anglaise	LE COOKIE BOSTON 3.50 Aux éclats de trois chocolats
LE CHEESECAKE PHILADELPHIE 5.50 À la vanille et au citron de Sicile avec son coulis de fruits rouges	NOTRE DESSERT DU MOMENT 5.50 Demandez nous !
LA KEY WEST PIE 5.50 Tarte au citron vert et crème mascarpone	LE MILKSHAKE NEW YORK 5.50 Fraise, Vanille ou Chocolat
	LE CAFÉ GOURMAND 5.70
	LE THÉ GOURMAND 7.50

6 DEGRÉS DE LIBERTÉ, L'HISTOIRE NE FAIT QUE COMMENCER...

Le métier de restaurateur demande discipline et rigueur.

**6 degrés de liberté pour nous,
c'est augmenter les latitudes afin de nous différencier.**

**6 degrés de liberté dans notre cuisine, c'est accentuer la diversité
et la créativité pour plaire au plus grand nombre.**

**6 degrés de liberté à notre bar,
c'est la bière bienfaitrice qui intensifie l'instant éprouvé.**

**6 degrés de liberté pour notre équipe, c'est la possibilité de laisser transparaître sa
personnalité dans sa fonction.**

**6 degrés de liberté dans notre établissement,
c'est différentes offres d'aménagement
pour satisfaire les clients et passer un bon moment.**

**Enfin, 6 degrés de liberté, c'est déployer ce qui nous inspire
et nous motive pour en faire plus, pour faire mieux.**