



LES | INFIDÈLES

Au cœur de l'histoire lyonnaise depuis 8 siècles, la rue Marchire, baptisée par la suite « Mercière » du fait des imprimeurs, merciers, et éditeurs qui y prospéraient, devient au siècle dernier le repère de l'infidélité et des frivolités, abritant alors 50 maisons closes au plus fort de son activité... passé secret et rumeurs scabreuses dont seuls les murs de nos commerces sont les immortels témoins !

At the heart of Lyon's history for 8 centuries, the Marchire street, later named «Mercière» because of the printers, shops, and publishers who prospered there, became in the last century the landmark of infidelity and frivolity, homing upto 50 brothels at the height of its activity ... secret past and scurrilous rumors of which only the walls of our shops are the immortal witnesses!

MENU DES INFIDÈLES

29,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN DISH + DESSERT

Voir parmi la sélection à la carte

See à la carte menu

ENTRÉES

STARTERS

Œuf mollet frit, crème de pomme de terre et fior di latte, guanciale, huile de poivre - pétales de pecorino 12€
Fried soft-boiled egg, potato cream and fior di latte, guanciale, pepper oil, pecorino petals

Wonton de légumes et cream cheese, huile de coriandre et bouillon à la citronnelle - condiment cacahuète 12€
Vegetable and cream cheese wonton, coriander oil, lemongrass broth – peanut condiment

Spicy arancini à la tomate, Brézain et gochujang, sauce bloody mary, - mayonnaise à l'huile d'herbes et sel de céleri 11€
Spicy Brézain arancini with tomato and gochujang, Bloody Mary sauce – herb oil mayonnaise and celery salt

VIANDES

MEATS

Filet-mignon de porc tonkatsu, curry japonais, poires rôties et grillées, crème de chou - sauce Bull-Dog 19 €
Tonkatsu pork tenderloin, Japanese curry, roasted and grilled pears, cabbage cream – Bull-Dog sauce

Bavette de bœuf Angus, marinade Yusu Kosho, chips de riz, jaune d'œuf confit, sésame - Café de Paris 21 €
Angus beef flank steak, yuzu kosho marinade, rice chips, confit egg yolk, sesame – Café de Paris sauce

Cuisse de poulet rôtie et farcie à la feta et à l'orange sanguine, carottes glacées et tuile sarrazin - jus de volaille aigre doux 19 €
Roasted chicken leg stuffed with feta and blood orange, glazed carrots and buckwheat tuile – sweet and sour poultry jus

Origine des viandes : Bœuf Ecosse ; Porc Espagne ; Poulet France

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC service compris.

POISSONS

FISH

Saint-Jacques snakées, crème de topinambour, crispy bacon, duxelle de champignons - sirop d'érable 24 €
(+ 3€ en menu)
Seared scallops, Jerusalem artichoke cream, crispy bacon, mushroom duxelles – maple syrup

Dos de cabillaud laqué au miso, risotto de sarrazin, pop-corn - espuma infusée au café 21 €
Market fish glazed with miso, buckwheat risotto, popcorn – coffee-infused espuma

INCONDITIONNEL	Shawarma de pleurotes - pita, coleslaw de légumes d'hiver, sauce tandoori coco 18 € Shawarma of oyster mushrooms – pita, winter vegetable coleslaw, coconut tandoori sauce
	Picsou burger - effiloché de canard, sauce au poivre, cheddar mûré Dorset AOP, échalottes confites, pousses d'épinard 19 € Picsou burger – pulled duck, pepper sauce, mature Dorset PDO cheddar, caramelized shallots, spinach leaves

FROMAGE

CHEESE

Saint-marcellin façon nougat - éclats de noix et compotée de mandarine, mesclun hivernal 8 €
Saint-Marcellin nougat style – crushed walnuts and mandarin compote, winter mesclun
(Fromage en option + 5€ en menu)
(Cheese in option + 5€ in menu)

DESSERTS

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat noir et oranges sanguines - insert orange, tuile aux agrumes, coulis chocolat 8 €
Dark chocolate molten cake with blood oranges – orange insert, citrus tuile, chocolate coulis

Mango-sticky rice et CBD - riz au lait coco, curd mangue, voile coco et perle de citron vert, huile de CBD et basilic 8 €
Mango-sticky rice and CBD – coconut milk rice, mango curd, lime veil and pearls, CBD and basil oil

Paris-Séoul - choux, crème diplomate au pandan, praliné et éclats de noisettes 8 €
Paris-Seoul – choux pastry, pandan diplomat cream, praline, and hazelnut crunch

Frangipane chaï et poires comme un gratin - compotée et poires rôties, ganache montée au chaï et coulis de poire infusée 8 €
Chai frangipane and pears gratin-style – compote and roasted pears, chai ganache, and poached pear coulis

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Le midi du lundi au vendredi - Monday to friday lunch

15,90 €

Plat du jour

Dish of the day

12,00 €

+ Dessert du jour

Dessert of the day

3,90 €

NOS COCKTAILS

DU MOMENT

Patpong 9€ - 14cl

Tequila, Liqueur de cerise, Jus de litchi - Émulsion de coco et cerise

Kings Cross 8€ - 14cl

Liqueur de Rhubarbe, Miel, Pomme - Gin infusé au thym

Pigalle 8€ - 14cl

Crémant de Bourgogne, Crème de Mûre, Lavande - Lillet rosé infusé à l'Earl Grey

Testaccio 9€ - 14cl

Liqueur de bergamote, Vermouth blanc, Fraise, Yuzu - Baies de Batak

Kabukicho 8€ - 16cl

Baobab, Cranberry, Thé aux fruits rouges, Pamplemousse - Confiture de Myrtille

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF AND LIQUORS

Apéritif Maison : Kir royal Yuzu-Framboise	8,00€
Kir cassis, pêche, mûre, framboise 12cl	6,00 €
Kir Royal 12cl	7,50 €
Communard 12cl	6,00 €
Ricard 3cl	4,00 €
Limoncello, Martini, Poire 5cl	6,00 €
Amaretto, Armagnac, Bailey's, Cointreau, Cognac, Get 27/31, Gin, Rhum, Whisky, Vodka 4cl	8,00 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Diplomatico, Whisky japonais Toki 4cl	10,00 €
Louise Gin (gin Lyonnais), Hennessy VS, Rhum La Hechicera, Whisky Aberlour 4cl	10,00 €
Liqueurs Jacoulot : Menthe poivrée, Mandarine, Prunelle, Lemon, Poire 4cl	10,00 €

BIÈRE BLONDE PRESSION

BRASSERIE GALLIA

25cl 4,90€ - 5,8% / 50cl 8,50€ - 5,8%



BIÈRES ARTISANALES BOUTEILLES

BRASSERIE D'ANCELLE VO 33CL

Bière Blanche - Désaltérante notes citronnées 8€ - 5,5%

Bière Dorée - Blonde type abbaye 8€ - 7%

Bière Ambrée - Notes de biscuit caramélisé 8€ - 6,5%

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

WATER, SODAS AND JUICES

Eau minérale ou pétillante 1L	5,50 €
Eau minérale ou pétillante 0,5L	3,90 €
Ice tea, Schweppes Tonic ou Agrume, Orangina 25cl	4,00 €
Limonade 25cl	4,00 €
Coca-Cola ou Zéro 33cl	4,00 €
Badoit rouge 33cl	4,00 €
Ginger beer Fever Tree 20cl	5,00 €
Sirop à l'eau 33cl	3,00 €
Jus de fruits 20cl	4,20 €
Fraise, mangue, tomate, pêche, abricot, ananas	
Juices: Strawberry, Mango tomato, peach, apricot, pineapple	

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	2,20 €
Double café	3,50 €
Café allongé	2,50 €
Irish coffee	8,00 €
Cappucino, Chocolat chaud	4,00 €
Thé ou Infusion	3,50 €

VERRES & POTS LYONNAIS

GLASSES AND LYONNAIS POTS

	12cl	46cl
ROUGE Beaujolais Village AOP	4,90 €	18 €
ROUGE Côteaux Bourguignons AOP	6,00 €	22 €
ROUGE Morgon AOP	7,00 €	26 €
BLANC Chardonnay IGP	4,90 €	18 €
BLANC Côtes-de-Gascogne Moelleux AOP	6,00 €	22 €
ROSÉ Beaujolais rosé AOP	4,90 €	18 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINES

	75cl	150cl
So Sexy - Gamay AOP Anne d'Aleyrac	23 €	
DOP Borgo Magnolia - Pinot Grigio	32 €	
AOP Miraval - Côtes de Provence	42 €	
AOP Beaujolais village rosé Gamay Château Monthernot		49€

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12cl	75cl
AOP Crémant de Bourgogne Brut - Domaine Voarick	7 €	35 €
AOP Champagne Brut - Haton	11€	57 €
AOP Champagne Premier cru Blanc de Blancs - A&C Toullec		120 €
AOP Campagne Extra Brut - Phillipponnat Blanc de Noirs ~ 2016		168 €

VIN BLANC

WHITE WINES

	50cl	75cl
So Chic - Chardonnay Anne d'Aleyrac		25 €
AOP Côtes-de-Gascogne Moelleux - Joyau de Joy		28 €
AOP Bourgogne blanc - Philippe de La Poype 2023		32 €
AOP Alsace Grand Cru Riesling - Bott Frère		63 €
AOC Yves Cuilleron - Condrieu Lieu-dit Vernon ~ Rhône 2020		109 €
Klein Constantia Vin de Constance - Constantia ~ Western Cap 2018	150€	

VIN ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl	150cl
So Frenchie - Gamay Anne d'Aleyrac		25 €	
AOP Brouilly « Saint Pierre » - Château de Monternot 2023	19 €	27 €	
AOP Juliéna - Château de Monternot 2021		28 €	
AOP Côteaux Bourguignons - Comte Philippe de La Poype 2020		31 €	
AOP Morgon « Corcellette » - Philippe de La Poype 2021	22 €	34 €	
AOP Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot 2022		38 €	
AOP Crozes-Hermitage - Domaine des Entrefaux 2022		48 €	
AOP Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot 2022			82 €
AOP Margaux - Baron de Brane ~ Bordeaux 2018		89 €	
Dominus Estate - Napa Valley Othello ~ Californie 2013		108 €	
DOC Ornellaia - Bolgheri Le Serre Nuove ~ Toscane 2019		120 €	
AOC François Villard - Côte-Rotie Le galet blanc ~ Rhône 2023		139 €	
AOC Château La Lagune - Haut-Médoc Troisième Cru ~ Bordeaux 2014		150 €	



« Fils, ne passe pas rue Mercière, il y a des créatures ! »

LES INFIDÈLES

09 81 94 07 00

www.lesinfideles-restaurant.com

  @lesinfideleslyon