



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!

ENTRÉES

STARTERS

Les oeufs parfait en meurette <i>Perfect eggs in red wine sauce</i>	9 €
Ravioles du Dauphiné gratinées au St-Marcelin  <i>Dauphiné Ravioli baked in the oven with St Marcelin cheese</i>	9 €
Saucisson brioché, toasté au beurre noisette <i>Brioche saucisson, toasted with butter</i>	9 €
Terrine de foie gras - compotée d'oignon rouge et pain toasté <i>Foie gras terrine - red onions compote and toasted bread</i>	11 €
Gambas croustillantes - guacamole et tartare de mangue <i>Crispy prawns - guacamole, mango tartare and coriander vinaigrette</i>	11 €
Gyoza aux épinards et fromage de chèvre  <i>Spinach and goat cheese gyoza</i>	10 €

VIANDES

MEAT

Magret de canard - jus réduit aux fruits rouges <i>Seared duck breast with reduced red fruit juice</i>	19 €
Andouillette Lyonnaise gratinée - sauce moutarde à l'ancienne <i>Lyonnaise oven-baked tripe Andouillette in old fashioned mustard sauce</i>	17 €
Carré de porcelet - émulsion chorizo et crème d'ail <i>Piglet rack - chorizo and garlic cream emulsion</i>	19 €
Filet de bœuf Wellington - sauce forestière <i>Wellington beef fillet with Port reduced juice</i>	21 €
Coquelet Jaune entier rôti, poché en bouillon - jus réduit <i>Entire roasted cockerel poached in bouillon and reduced juice</i>	17 €

INCONDITIONNELS

Linguines au parmesan - Jambon à la truffe et burrata entière <i>Parmesan linguines - truffle ham and its burrata</i>	18 €
Double cheeseburger - Double steak - cheddar - pickles et oignons confits <i>Double cheeseburger - double steak, cheddar, pickles and caramelised onions</i>	18 €
Burger poulet pané - sauce moutarde et miel - chèvre - roquette <i>Fried chicken burger - honey and mustard sauce, goat cheese, rocket</i>	16 €

POISSONS

FISH

Traditionnelle Quenelle de brochet Lyonnaise - sauce nantua <i>Oven-baked traditional lyonnaise pike Quenelle with crayfish sauce</i>	17 €
Rouget-barbet entier aux agrumes - cuisson en papillote <i>Entire citrus fruits red mullet - foil cooking</i>	19 €
Sole entière façon meunière - linguines au parmesan <i>Entire meunière-style sole - parmesan linguines</i>	21 €

Étant tributaires de la pêche, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du rouget-barbet mais nous serons heureux de vous proposer un autre poisson si besoin.

As we depend on the daily fishing, we cannot assure the availability of the red mullet, but we will be happy to propose you another fish if needed.

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Fromage blanc faisselle, coulis de fruits rouges <i>Fresh Cottage cheese served with red fruits grout</i>	5 €
Demi St-Marcelin <i>Half St-Marcelin Cow cheese</i>	5 €
Mi-cuit au chocolat - Tuile caramélisée au sésame et glace yogurt <i>Lava chocolate cake - caramelized tile and yogurt ice cream</i>	6 €
Poire & miel - biscuit breton, noix de pécan et glace au miel <i>Poached pear - steamed cookie, pecan and honey ice cream</i>	6 €
Mousse au praliné - meringue, croquant pralin, sorbet mangue <i>Hazelnut praline mousse - meringue, crispy nuts, mango sorbet</i>	6 €
Brioche perdue - glace vanille et caramel beurre salé <i>Brioche perdue - vanilla and salted caramel</i>	6 €
Café Gourmand (+2 euros en menu) <i>Coffee with 3 small desserts selection (+2 euros in the menu)</i>	8 €

MENU LYONNAIS

24,90 €

ENTRÉES

STARTERS

Les oeufs parfait en meurette

Perfect eggs in red wine sauce

ou **Saucisson brioché, toasté au beurre noisette**

or Brioche saucisson, toasted with butter

ou **Ravioles du dauphiné gratinées au St-Marcelin** 

or Dauphiné Ravioli baked with St. Marcelin cheese



PLATS

MAIN DISHES

Traditionnelle Quenelle de brochet, queues d'écrivisses - sauce nantua

Oven-baked traditional lyonnaise pike Quenelle with crayfish sauce

ou **Andouillette Lyonnaise gratinée - sauce moutarde à l'ancienne**

or Oven-Baked tripe Andouillette in old fashioned mustard sauce

ou **Coquelet Jaune entier rôti, poché en bouillon - jus réduit**

or Entire roasted cockerel poached in bouillon and reduced juice

ou **Carré de porcelet - émulsion chorizo et crème d'ail**

or Piglet rack - chorizo and garlic cream emulsion



FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERT OR CHEESE

Voir parmi la sélection à la carte

See « à la carte » menu

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 €

+ Fromage ou dessert

Choice of cheese or dessert

3,90 €

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris.

MENU DES INFIDÈLES


29,90 €

ENTRÉES

STARTERS

Terrine de foie gras - compotée d'oignon rouge et pain toasté

Foie gras terrine - red onions compote and toasted bread

ou **Gyoza aux épinards et fromage de chèvre** 

or Spinach and goat cheese gyoza

ou **Gambas croustillantes - guacamole, tartare de mangue et vinaigrette coriandre**

or Crispy prawns - guacamole, mango tartare and coriander vinaigrette



PLATS

MAIN DISHES

Magret de canard - jus réduit aux fruits rouges

Seared duck breast with reduced red fruit juice

ou **Filet de boeuf Wellington - jus réduits au porto**

or Wellington beef fillet with Port reduced juice

ou **Rouget Barbet entier aux agrumes - cuisson en papillote**

or Entire citrus fruits red mullet - foil cooking

ou **Sole entière façon meunière - linguines au parmesan**

or Entire meunière-style sole - parmesan linguines



FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

A CHOICE OF DESSERT OR CHEESE

Voir parmi la sélection à la carte

See « à la carte » menu

MENU ENFANTS

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans *Under 12-year-old*

12,00 €

Lasagnes de boeuf à la béchamel ou nuggets de filet de poulet bio & frites

+ 1 sirop + 1 glace Sundae et Kinder Bueno

Beef lasagna or chicken nuggets + French fries

+ 1 child sirup + 1 Sundae ice cream and Kinder Bueno

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris.

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIFS & LIQUORS

Kir cassis ou pêche 12cl	4,00 €
Kir Royal 12cl	7,00 €
Communard 12cl	4,00 €
Ricard 3cl	4,00 €
Martini blanc 5cl	4,00 €
Limoncello, Poire 5cl	6,00 €
Cointreau, Cognac, Chartreuse, 4cl	6,00 €
Vodka, Gin, Whisky, Rhum 4cl	6,00 €



BIÈRES

BEERS

25cl 3,90 € / 50cl 6,50 €

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

WATERS, SODAS AND JUICES

Vittel ou Badoit 1L	5,50 €
Coca-Cola ou Zéro 33cl	3,90 €
Ice tea 33cl	3,90 €
Perrier 33cl	3,90 €
Schweppes Tonic 33cl	3,90 €
Oasis Tropical 33cl	3,90 €
Sirop à l'eau	3,00 €

Jus de fruits 20cl 3,90 €

orange, fraise, tomate, pêche, abricot

Juices: orange, strawberry, tomato, peach, apricot

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

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

VERRES & POTS LYONNAIS

STARTERS

	12cl	50cl
ROUGE Beaujolais Village AOP	3,90 €	13 €
ROUGE Côteaux Bourguignons AOP	4,50 €	16 €
BLANC Chardonnay IGP	3,90 €	13 €
BLANC Côte-de-Gascogne Moelleux AOP	4,50 €	16 €
ROSÉ Beaujolais Rosé AOP	3,90 €	13 €

VIN ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl
So Frenchie - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		23 €
Brouilly AOP Château de Monternot	15 €	24 €
Juliéna AOP Château de Monternot		27 €
Côtes-du-Rhône AOC Guyot BIO		28 €
Morgon AOP Philippe de La Poype	17 €	27 €
Crozes-Hermitage AOC Guyot		35 €
Margaux AOP Baron de Brane		68 €
Margaux AOP Margaux du Château Margaux		120€

VIN BLANC

WHITE WINES

		75cl
So Chic - Chardonnay AOP Anne d'Aleyrac		23 €
Côte-de-Gascogne Moelleux AOP Uby Tortue		25 €
Bourgogne blanc AOP Philippe de La Poype		26 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINES

		75cl
So Sexy - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		21 €
Côtes-de-Provence AOC Château Miraval		38 €

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12cl	75cl
Crémant-de-Bourgogne Brut AOC Cuvée Agnès	6 €	35 €
Champagne Premier Cru AOC Veuve Pelletier		55 €
Champagne AOC Ruinart Blanc de Blanc		130 €



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

LES INFIDÈLES

09 81 94 07 00

www.lesinfideles-restaurant.com

  @lesinfideleslyon