



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 DISHE + DESSERT

Voir parmi la sélection à la carte

See à la carte menu

ENTRÉES

STARTERS

- | | |
|--|------|
| Burrata épinards au sésame - sorbet tomate basilic | 11 € |
| <i>Burrata spinach with sesame - tomato basil sorbet</i> | |
| Tataki de boeuf sauce ponzu - mayonnaise à l'ail noir | 9 € |
| <i>Beef tataki - ponzu sauce - black garlic mayonnaise</i> | |
| Kebab de confit de canard au miel - abricot, chou, sauce blanche | 11 € |
| <i>Duck confit kebab with honey - apricot, cabbage, white sauce</i> | |
| Ravioles de gambas - bouillon à l'asiatique, tagliatelle de légumes | 11 € |
| <i>Prawns Ravioli - Asian broth, vegetable tagliatelle</i> | |

VIANDES

MEAT

- | | |
|--|------|
| Magret de canard - jus réduits aux figues | 21 € |
| <i>Seared Duck breast with reduced fig juice</i> | |
| Côte de cochon fermier d'Auvergne - marinade façon bbq cuisson basse température | 18 € |
| <i>Auvergne farm pork chop - bbq marinade, low temperature cooking</i> | |
| Filet de boeuf Wellington - duxelle de champignons, jambon de parme, jus au Porto | 21 € |
| <i>Wellington beef - mushrooms duxelle, Parm ham, Porto juice reduction</i> | |
| Cordon bleu fumé de filet de poulet jaune à la saucisse de Morteau, cheddar mûré, oignons confits | 18 € |
| <i>Smoked yellow chicken fillet Cordon bleu with Morteau sausage, matured cheddar, candied onion</i> | |

POISSONS

FISH

- Mi-cuit de thon Albacore - condiments sésame & tahiné** 19 €
Half cooked Albacore tuna, sesame condiment
- Saumon teriyaki - sauce miso et yuzu, sorbet sésame noir** 19 €
Teriyaki salmon - miso and yuzu sauce, black sesame sorbet

INCONDITIONNELS	Linguines à la crème de truffe jambon blanc et burrata entière 21 € <i>Truffle paste linguines - italian ham and burrata</i>
	Beef burger Steak de bœuf, mozzarella, pesto rosso, coppa, mesclun de salade 16 € <i>Beef burger - steak, mozzarella, pesto rosso, coppa salad</i>
	Chicken burger Poulet frit au Panko, sauce miel moutarde, chèvre, oignon frits 16 € <i>Chicken burger - Fried chicken with Panko, honey mustard sauce, goat cheese, fried onions</i>

DESSERTS

DESSERTS

- Mojito - cream cheese citron vert, granité rhum agrumes, curd à la menthe, biscuit spéculoos** 7 €
Fresh Cottage cheese served with red fruits grout
- Mi-cuit au chocolat - Tuile caramélisé au sésame et glace yogourth** 7 €
Chocolate lava cake - caramelized tile and yogurt ice cream
- Cannabidiol crémeux CBD, rocher coco, tartare de mangue au chanvre, sponge cake au citron** 7 €
Cannabidiol - CBD mango curd, coconut rocher, hemp mango tartare, lemon sponge cake
- Palette de sorbets et glaces artisanales - Framboise violette, pêche jaune, thé vert, matcha, citron menthe** 7 €
Assortment of artisanal sorbets and ice cream
- Vacherin à la fraise et au thé matcha - sablé, meringue, sorbet fraise, crème montée au matcha** 7 €
Strawberry and matcha vacherin - shortbread, strawberry sorbet, matcha cream and meringue

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF □ LIQUORS

Kir cassis ou pêche 12cl	4,00 €
Kir Royal 12cl	7,00 €
Communard 12cl	4,00 €
Ricard 3cl	4,00 €
Martini, limoncello, poire 5cl	4,00 €
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

WATER, SODAS AND JUICES

Vittel ou Evian 1L	5,50 €
Coca-Cola ou Zéro 33cl	3,90 €
Ice tea 33cl	3,90 €
Perrier 33cl	3,90 €
Schweppes Tonic 33cl	3,90 €
Sirop à l'eau	3,00 €
Jus de fruits 20cl	3,90 €
orange, fraise, tomate, pêche, abricot	
<i>Juices: orange, strawberry, tomato, peach, apricot</i>	

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 €

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

VERRES & POTS LYONNAIS

STARTERS

	12cl	50cl
ROUGE Beaujolais Village AOP	3,90 €	13 €
ROUGE Côteaux Bourguignons AOP	4,50 €	16 €
BLANC Chadonnay IGP	3,90 €	13 €
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		65 €
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 €
Riesling Alsace AOP Henri Weber		27 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINES

		75cl
So Sexy - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		21 €
Côtes de Provence AOC Estandon		25 €

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 €

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

Choice of cheese or dessert

3,90 €

MENU ENFANTS

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans *Under 12 years old*

12,00 €

Lasagnes de boeuf à la béchamel

ou

nuggets de filet de poulet bio & frites

+ 1 sirop + 1 glace

Beef lasagna or chicken nuggets + French fries

+ 1 child sirup + 1 ice cream



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

LES INFIDÈLES

09 81 94 07 00

www.lesinfideles-restaurant.com

  @lesinfideleslyon

