



## 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

- |  |      |
|--|------|
| <b>Burrata &amp; pêches rôties - tartare de tomates anciennes au vinaigre, pesto genovese</b><br><i>Burrata &amp; peaches - heirloom tomato tartare with vinegar</i> | 11 € |
| <b>Tataki de boeuf sauce ponzu - mayonnaise à l'ail noir</b><br><i>Beef tataki - ponzu sauce - black garlic mayonnaise</i>   | 9 €  |
| <b>Kebab de confit de canard au miel - abricot, chou, sauce blanche</b><br><i>Duck confit kebab with honey - apricot, cabbage, white sauce</i>                       | 11 € |
| <b>Ravioles de gambas - crème montée à la mangue, bouillon thai</b><br><i>Ravioli of prawns - whipped cream with mango, Thai broth</i>                               | 11 € |

## VIANDES

MEAT

- |  |      |
|--|------|
| <b>Magret de canard - jus réduits à l'orange et au thé noir</b><br><i>Seared Duck breast with reduced orange and black tea juice</i>                                 | 21 € |
| <b>Côte de cochon fermier d'Auvergne - marinade façon bbq cuisson basse température</b><br><i>Auvergne farm pork chop - bbq marinade, low temperature cooking</i>    | 18 € |
| <b>Filet de boeuf cuisson sous vide - curry jaune, lait de coco et noix de cajou</b><br><i>Sous-vide beef tenderloin - yellow curry, coconut milk and cashew nut</i> | 21 € |
| <b>Pilons de poulet tandoori lollipops - Marinade yaourt aux épices et citron</b><br><i>SChicken tandoori lollipops - Yogurt marinade with spices and lemon</i>      | 18 € |

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

# 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*

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

# DESSERTS

DESSERTS

- Mousse caramel - ganache montée chocolatée - biscuit cookie au tonka** 7 €  
*Caramel mousse - chocolate whipped ganache - tonka cookie biscuit*
- Mi-cuit au chocolat - Tuile caramélisé au sésame et glace yagourth** 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 mure & rose - compoté et sorbet de mure, crème montée à la rose, biscuit sablé, meringue** 7 €  
*Blackberry vacherin - blackberry sorbet and rose cream*

## 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 €
<b>Jus de fruits</b> 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
<b>ROUGE Beaujolais Village AOP</b>	3,90 €	13 €
<b>ROUGE Côteaux Bourguignons AOP</b>	4,50 €	16 €
<b>BLANC Chadonnay IGP</b>	3,90 €	13 €
<b>Côte-de-Gascogne Moelleux AOP</b>	4,50 €	16 €
<b>ROSÉ Beaujolais rosé AOP</b>	3,90 €	13 €

## VIN ROUGE

### RED WINES

	37,5cl	75cl
<b>So Frenchie - Gamay AOP</b> Anne d'Aleyrac		23 €
<b>Brouilly AOP</b> Château de Monternot	15 €	24 €
<b>Juliéna AOP</b> Château de Monternot		27 €
<b>Côtes du Rhône AOC</b> Guyot BIO		28 €
<b>Morgon AOP</b> Philippe de La Poype	17 €	27 €
<b>Crozes Hermitage AOC</b> Guyot		35 €
<b>Margaux AOP</b> Baron de Brane		65 €
<b>Margaux AOP</b> Margaux du Château Margaux		120 €

## VIN BLANC

### WHITE WINES

		75cl
<b>So Chic - Chardonnay AOP</b> Anne d'Aleyrac		23 €
<b>Côte-de-Gascogne Moelleux AOP</b> Uby Tortue		25 €
<b>Bourgogne blanc AOP</b> Philippe de La Poype		26 €
<b>Riesling Alsace AOP</b> Henri Weber		27 €

## VIN ROSÉ

### ROSÉ WINES

		75cl
<b>So Sexy - Gamay AOP</b> Anne d'Aleyrac		21 €
<b>Côtes de Provence AOC</b> Miraval		38 €

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12cl	75cl
<b>Crémant de Bourgogne Brut AOC</b> Cuvée Agnès	6 €	35 €
<b>Champagne Premier cru AOC</b> Veuve Pelletier		55 €
<b>Champagne AOC</b> Ruinart Blanc de Blanc		130 €

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

# 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](http://www.lesinfideles-restaurant.com)

  @lesinfideleslyon