



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

- Foie gras de canard à la rhubarbe - noisettes & toast brioché** 11 €
Duck foie gras - rhubarb - hazelnuts & brioche toast
- Velouté de Potimarron - grilled cheese au morbier et ail confit** 10 €
Pumpkin velouté - grilled cheese with morbier cheese and candied garlic
- Oeufs mollets frits au panko - crème syphonée chèvre & miel, lard de colonnata, noix d'Amazonie** 10 €
Soft-boiled eggs fried with panko - goat & honey syphonée cream, colonnata bacon, Amazonian nuts
- Saumon gravlax au cresson, vinaigrette ponzu** 11 €
Salmon gravlax with watercress, ponzu vinaigrette

VIANDES

MEAT

- Quasi de veau basse température, jus corsé à la fève de Tonka** 19 €
Low-temperature quasi-veal, Tonka jus
- Filet mignon de porc pané et farci à la soubressade et mozzarella - panure panko, sauce au chorizo** 18 €
Breaded pork tenderloin stuffed with soubressade - panko breadcrumbs, chorizo sauce
- Coeur de rumsteck de boeuf - sauce carbonnade, pain d'épices et bière Stout** 21 €
Heart of beef rump steak - carbonnade sauce, gingerbread and stout beer
- Ballotine de volaille au miso et shiitakes, jus de volaille à la citronnelle** 18 €
Poultry ballotine with miso and shiitakes, poultry jus with lemongrass

POISSONS

FISH

- Noix de Saint Jacques, crème de topinambours, chili oil, baie de verveine** 23 €
Scallops in butter, Jerusalem artichoke cream, chili oil, verbena berry
(+ 2,50€ en menu)
- Filet de rouget, risotto à l'encre de seiche, condiment kumquat** 21 €
Red mullet filet, squid ink risotto, kumquat condiment

INCONDITIONNELS	Linguines au homard, bisque crémée, fêta de brebis, parmesan, 25 € <i>Lobster linguine, cream bisque</i> (+ 4€ en menu)
	Pita à l'épaule d'agneau confite, sauce blanche, légumes snackés et pickles 18 € <i>Pita, shredded lamb, white sauce, zucchini julienne and pickles</i>

DESSERTS

DESSERTS

- Tiramisu au siphon - café et agrumes** 7 €
Siphon tiramisu - coffee and citrus
- Fines slides de pommes façon tatin au miso, glace yaourt** 7 €
Apple tatin style with miso, yoghurt ice cream
- Cannabidiol crémeux CBD, space financier, mousse de basilic et coulis de fruits rouges** 7 €
Cannabidiol cream CBD, space financier, basil mousse and red fruit coulis
- Crémeux praliné de pignons de pin, coulis cassis, poires fraîches** 7 €
Creamy pine nut praline, blackcurrant coulis, fresh pears

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 €



BIÈRE ARTISANALE

LOCAL BEER

25cl 4,90€ / 50cl 8,50€

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

WATER, SODAS AND JUICES

Vittel ou Evian 1L	5,50 €
Coca-Cola ou Zéro, schweppes, limonade 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, ananas, pomme

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 €

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 Chardonnay 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 €

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 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 €

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

