



## 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

- Burrata fumée & foccacia - prunes en compoté et vinaigre de basilic** 11 €  
*Smoked burrata & foccacia - stewed plums and basil vinegar*
- Velouté froid de tomates jaune - oeufs parfait, Spianata picante, comté** 11 €  
*Cold velouté of yellow tomatoes - perfect eggs, Spianata picante, Comté cheese*
- Arancini aux herbes et provolone, crème de maïs - huile de ciboulette** 10 €  
*Arancini with herbs and provolone, corn cream - chive oil*
- Tataki de bœuf au thym, sauce piquillos - tuile de pain** 11 €  
*Smoked beef tataki with thyme, piquillos sauce - bread tuile*

## VIANDES

MEAT

- Côte de veau Tomahawk 450gr cuisson lente - miso, beurre manier, ail confit et shiso** 27 €  
*Tomahawk veal chop 450gr low temperature cooking, miso, manier butter, confit garlic and shiso*  
(+ 6€ en menu)
- Tenders de volaille Asian style - ketchup de mangue, sriracha et kimchi de chou rouge** 19 €  
*Asian style poultry tenders - mango ketchup, sriracha and red cabbage kimchi*
- Côte de cochon fermier cuisson basse température - laquage et jus aigre doux à l'orange sanguine** 20 €  
*free-range pork chop, low temperature cooking - glaze and sweet and sour blood orange jus*
- Boeuf larmes du tigre - bavette Angus, marinade soja, miel, saké, cacahuètes, cebette** 21 €  
*Tiger tears beef - Angus or Charolais flank steak, soy marinade, honey, sake and spring onions*

# POISSONS

FISH

**Mi-cuit de thon rouge pané au panko - sauce satay** 21 €  
*Half-cooked tuna breaded with panko - satay sauce*

**Tataki de saumon de Norvège aux épices cajun, crème d'avocat, condiment mangue et grenade** 21 €  
*Norwegian salmon tataki with Cajun spices, avocado cream, mango and pomegranate condiment*

<b>INCONDITIONNELS</b>	<b>Gnocchis à la crème de truffe, buratta, pancetta grillée et pistaches</b> 24 € <i>Gnocchi with truffle cream, burrata and grilled pancetta</i> (+ 3€ en menu)
	<b>Burger philly steak - Faux-filet de boeuf tranché, sauce au poivre, oeuf au plat, oignons confits et cheddar</b> 18 € <i>Philly steak burger - Sliced beef sirloin, pepper sauce, fried egg, confit onions and cheddar</i>

# DESSERTS

DESSERTS

**Fondant au chocolat - Tuile aux agrumes, sorbet passion** 7 €  
*Chocolate fondant - Citrus tuile, passion fruit sorbet*

**Crèmeux d'abricot au CBD - Sponge cake aux amandes, abricots rotis, amandes effilées et sorbet abricot** 7 €  
*Apricot cream with CBD - Almond sponge cake, roasted apricots, slivered almonds and apricot sorbet*

**Ganache chocolat timut - pamplemousse, miel et tuile de riz croustillante** 7 €  
*Timut chocolate ganache - grapefruit, honey and crispy rice tuile*

**Financier pistache - crème pâtissière diplomate, fruits rouges et glace yogourt** 7 €  
*Pistachio financier - diplomate pastry cream, red fruits and yogurt ice cream*

## APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF □ LIQUORS

Kir cassis ou pêche 12cl	4,50 €
Kir Royal 12cl	7,00 €
Communard 12cl	4,50 €
Ricard 3cl	4,00 €
Martini, Limoncello, Poire 5cl	5,00 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Diplomatico, Whisky japonais Toki 4cl	8,00 €
Vodka, Gin, Whisky, Rhum, Cointreau, Cognac 4cl	6,00 €

### BIÈRES ARTISANALES

BEERS

**HUBSTER BRASSERIE BLONDE**

25cl 4,90€ / 50cl 8,50€



**GREEN VALLEY - BRASSERIE SAVOYARDE**

Blanche Pink - Framboise et hibiscus

Blanche Thai - gingembre, citronnelle et menthe

33cl 6€

## EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

WATER, SODAS AND JUICES

Badoit ou Evian 1L	5,50 €
Badoit ou Evian 0,5L	3,90 €
Ice tea 25cl	3,90 €
Perrier 33cl	3,90 €
Orangina 33cl	3,90 €
Coca-Cola ou Zéro, Schweppes Tonic ou Agrume, Limonade 33cl	3,90 €
Sirop à l'eau	3,00 €

**Jus de fruits** 20cl

3,90 €

Fraise, tomate, pêche, abricot, ananas

Juices: *Strawberry, tomato, peach, apricot, pineapple*

## 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. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# VERRES & POTS LYONNAIS

## STARTERS

	12cl	50cl
<b>ROUGE Beaujolais Village AOP</b>	4,50 €	16 €
<b>ROUGE Côteaux Bourguignons AOP</b>	5,50 €	19 €
<b>BLANC Chardonnay IGP</b>	4,50 €	16 €
<b>Côte-de-Gascogne Moelleux AOP</b>	5,50 €	19 €
<b>ROSÉ Beaujolais rosé AOP</b>	4,50 €	16 €

## VIN ROUGE

### RED WINES

	37,5cl	75cl
<b>So Frenchie - Gamay AOP</b> Anne d'Aleyrac		23 €
<b>Brouilly AOP</b> Château de Monternot	17 €	25 €
<b>Juliéna AOP</b> Château de Monternot		27 €
<b>Côtes du Rhône Village AOC</b> «L'envol»		30 €
<b>Morgon AOP</b> Philippe de La Poype	19 €	28 €
<b>Crozes Hermitage AOC</b> Guyot		38 €
<b>Margaux AOP</b> Baron de Brane		65 €

## 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>Alsace Grand Cru Riesling AOP</b> Bott Frères		63 €

## VIN ROSÉ

### ROSÉ WINES

		75cl
<b>So Sexy - Gamay AOP</b> Anne d'Aleyrac		21 €
<b>Côtes de Provence AOC</b> Miraval		38 €
<b>Rosé gamay</b> Château Monternot Magnum 150cl		49 €

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12cl	75cl
<b>Crémant de Bourgogne Brut AOC</b> Cuvée Agnès	7 €	35 €
<b>Champagne Premier cru AOC</b> Veuve Pelletier		57 €

# 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 & 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

