



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

- Raviolis wonton frits de crabe, Granny Smith et œufs de truites - siphon infusé au lard 12 €
Fried wonton of crab, Granny Smith and trout eggs - siphon infused with bacon
- Croquetas de spianata picante et tomate, stracciatella - crème de petits pois 11 €
Croquetas of spicy spianata and tomato, stracciatella - peas' cream
- Tzatziki d'asperges vertes, œuf mollet frit et mûres - pointes d'asperges vertes au miel 11 €
Green asparagus tzatziki, fried soft-boiled egg and blackberries - green asparagus tips with honey
- Halloumi grillé, chutney de fraises et wasabi croquant - huile de ciboulette 12 €
Grilled halloumi, strawberry chutney and crunchy wasabi - chive oil

VIANDES

MEATS

- Magret de canard, croûte d'herbes et miso - jus réduit au whisky et miel 24 €
Duck breast, herb and miso crust - juice reduced with whiskey and honey
(+ 3€ en menu)
- Picanha de bœuf à la plancha, chimichurri de pistaches et poivrons chaude - sauce Teriyaki 21 €
Beef picanha, chimichurri and pistachios - Teriyaki sauce
- Chicken lolipops au Yuzukoshō, cacahuètes - jus de volaille citronné 19 €
Chicken lolipops with Yuzukoshō, peanuts - lemon chicken jus
- Filet mignon de porc cuisson basse température, croûte de sésame et cebette sautée - sauce Satay 19 €
Pork tenderloin cooked at low temperature, sesame crust and sautéed spring onions - Satay sauce

POISSONS

FISH

Ballottine de saumon de Norvège laquée, citron caviar et crumble de basilic thai - beurre blanc passion Ballottine of lacquered Norwegian salmon, caviar lemon and Thai basil crumble - passion white butter	21 €
Tentacules de Poulpe grillées Yakitori, ribs de maïs et coriandre - crème de betetrave Yakitori grilled octopus tentacles, corn ribs and coriander - beetroot cream	19€

INCONDITIONNELS	Mac'n cheese à la crème de truffe, pastrami de bœuf, pesto de roquette et noisettes - cheddar Truffled mac'n cheese, beef pastrami, arugula pesto and hazelnuts - cheddar	19€
	Californian burger - poulet frit mariné, crème d'avocat, œuf au plat et mayo fumée crispy bacon Californian burger - marinated fried chicken, avocado cream, fried egg and crispy bacon smoked mayo	17€

DESSERTS

DESSERTS

Fondant au chocolat insert fraise et tuile opaline - sorbet fraise Dark chocolate fondant strawberry insert and opaline tuile - strawberry sorbet	8 €
Crèmeux chocolat blanc au CBD - biscuit madeleine, rhubarbe confites, gel et sorbet Creamy white chocolate with CBD - madeleine biscuit, candied rhubarb, gel and sorbet	8 €
Île flottante ananas mangue - gaspacho de fruits frais, tartare à la vanille et œuf en neige au caramel Mango pineapple floating island - fresh fruit gazpacho, vanilla tartare and beaten egg	8 €
Cinnamon roll, chantilly cannelle, apple sauce, chips de pomme - sorbet pomme verte Cinnamon roll, cinnamon whipped cream, apple sauce, apple chips - green apple sorbet	8 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF AND LIQUORS

Kir cassis, pêche, mûre ou violette 12cl	4,50 €
Kir Royal 12cl	7,00 €
Communard 12cl	4,50 €
Ricard 3cl	4,00 €
Limoncello, Martini, Poire 5cl	5,00 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Diplomatico, Whisky japonais Toki 4cl	8,00 €
Armagnac, Cointreau, Cognac, Get 27, Gin, Rhum, Whisky, Vodka 4cl	6,00 €



EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

WATER, SODAS AND JUICES

Eau minérale ou pétillante 1L	5,50 €
Eau minérale ou pétillante 0,5L	3,90 €
Ice tea 25cl	3,90 €
Limonade 25cl	3,90 €
Perrier 33cl	3,90 €
Coca-Cola ou Zéro, Schweppes Tonic ou Agrume, Orangina 33cl	3,90 €
Club Mathe Leomate 33cl	5,00 €
Sirop à l'eau 33cl	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 €

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

GLASSES AND LYONNAIS POTS

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

VIN ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl
So Frenchie - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		23 €
Brouilly AOP Château de Monternot	17 €	25 €
Juliéna AOP Château de Monternot		27 €
Morgon AOP Philippe de La Poype	19 €	28 €
Crozes Hermitage AOC Domaine Combier		42 €

VIN BLANC

WHITE WINES

		75cl
So Chic - Chardonnay AOP Anne d'Aleyrac		23 €
Côte-de-Gascogne Moelleux AOP Uby Tortue		26 €
Bourgogne blanc AOP Philippe de La Poype		28 €
Alsace Grand Cru Riesling AOP - Bott Frère		63 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINES

		75cl
So Sexy - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		21 €
Borgo Magnolia - Pinot Grigio DOP		32 €
Rosé Gamay AOP Château Monternot Magnum 150cl		49 €

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12cl	75cl
Crémant de Bourgogne Brut AOP Bailly Lapierre	7 €	35 €
Champagne Premier cru AOP Veuve Pelletier		57 €

LA SELECTION *BENEVENT*

La selection des meilleurs vins du monde par Benevent.

VIN ROUGE

RED WINES

Margaux AOP - Baron de Brane ~ 75cl	2018	85€
Ornellaia - Bolgheri DOC - Le Serre Nuove ~ <i>Toscane</i> ~ 75cl	2019	110€
Dominus Estate - Napa Valley - Othello ~ <i>Californie</i> ~ 75cl	2015	108€
Yves Cuilleron - Côte-Rotie AOC - Lieu-dit «Bonnivières» ~ <i>Rhône</i> ~ 75cl	2014	146€
Château La Lagune - Haut-Médoc AOC - Troisième Cru ~ <i>Bordeaux</i> ~ 75cl	2014	150€

VIN BLANC

WHITE WINES

Yves Cuilleron - Condrieu AOC - Lieu-dit «Verlieu» ~ <i>Rhône</i> ~ 75cl	2020	103€
Klein Constantia Vin de Constance - Constantia ~ <i>Western Cap</i> ~ 50cl	2018	150€

CHAMPAGNE

Phillipponat Blanc de Noir AOP - Extra Brut ~ 75cl	2015	168€
--	------	------



BENEVENT



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

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

Origine des viandes : Bœuf France, Allemagne ou Autriche ; Canard, volaille, porc France

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





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

LES INFIDÈLES

09 81 94 07 00

www.lesinfideles-restaurant.com

  @lesinfideleslyon