



## 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

- |  |      |
|--|------|
| Gaspacho de tomate jaunes, brick fêta et combawa - fleurs de câpres<br>Yellow tomato gazpacho, feta cheese and combawa brick - tailed capers                                       | 11 € |
| Croquetas de spianata picante et tomate, stracciatella - crème de petits pois<br>Croquetas with spicy spianata and tomato, stracciatella - peas' cream                             | 11 € |
| Labneh, œuf poché, caviar de poivron, noisettes torréfiées et herbes fraîches - chili miel<br>Labneh, poached egg, bell peper caviar, roasted hazelnuts, fresh herbs - chili honey | 12 € |
| Tataki de thon rouge, crème d'avocat au yuzu, pickles de jalapeño, framboises - sauce ponzu<br>Red tuna tataki, yuzu avocado cream, jalapeno pickles, raspberries - ponzu sauce    | 12 € |

## VIANDES

MEATS

- |   |      |
|---|------|
| Escalope de veau style tonkatsu, fenouil à l'orange et sésame - sauce Bulldog<br>Veal tonkatsu style, fennel with orange and sesame - Bulldog sauce   | 21 € |
| Onglet de bœuf Angus à la plancha, chimichurri chaude de pistaches et poivrons - sauce Teriyaki<br>Angus steak, chimichurri and pistachios - Teriyaki sauce   | 21 € |
| Brochette de poulet mariné au Yuzukoshō, cacahuètes - yaourt grec façon gyros<br>Yuzukosho marinated chicken kebab, peanuts - greek yogurt gyros style  | 19 € |
| Filet mignon de porc cuisson basse température, condiment sésame noir et compotée d'oignons nouveaux - sauce Satay<br>Pork tenderloin cooked at low temperature, sesame crust and sautéed spring onions - Satay sauce | 19 € |

# POISSON

FISH

Dos de cabillaud mariné au miso et à la mirin et shiso en tempura - beurre blanc au saké 21 €  
Miso and mirin marinated Cod, shiso leaf in tempura - beurre blanc sauce with saké

INCONDITIONNELS	Ravioli au homard, façon Mac'n cheese, chapelure panko et cheddar 25 € Mac'n cheese style Ravioli with shredded lobster, Panko bread crumbs and cheddar (+ 4€ en menu)
	Californian burger - poulet frit mariné, crème d'avocat, œuf au plat, tomate 17€ Californian burger - marinated fried chicken, avocado cream, fried egg, tomato

# DESSERTS

DESSERTS

Fondant au chocolat, cœur chocolat rose - sorbet framboise 8 €  
Dark chocolate fondant with pink chocolate insert - raspberry sorbet

Crèmeux chocolat blanc au CBD - biscuit madeleine, rhubarbe confites, gel et sorbet 8 €  
Creamy white chocolate with CBD - madeleine biscuit, candied rhubarb, gel and sorbet

Financier basilic, pêche rôti, crème diplomate vanille, feuillantine - sorbet pêche 8 €  
Almond financier, roasted peach, vanilla diplomat cream, peach sorbet

Vacherin fraise et tomate, génoise, meringue, tomates confites et eau de tomates - sorbet fraise 8 €  
Ice cold strawberry and tomato vacherin, meringue, sundried tomatoes, tomato water, strawberry sorbet

# 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, Schweppes Tonic ou Agrume, Orangina 25cl	3,90 €
Limonade 25cl	3,90 €
Perrier 33cl	3,90 €
Coca-Cola ou Zéro 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 €
BLANC 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 Yves Cuilleron		45 €

## 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	2013	108€
Yves Cuilleron - Côte-Rotie AOC - Lieu-dit «Bonnivières» ~ <i>Rhône</i> ~ 75cl	2015	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	109€
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](http://www.lesinfideles-restaurant.com)

  @lesinfideleslyon