



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

- Arancinis de fregola sarda à la truffe, crème d'asperges verte - aioli confite 12 €
Truffle-infused fregola sarda arancinis, green asparagus cream - confit aioli
- Nem de légumes et halloumi, salade d'herbes - sauce cacahuète et sésame 11 €
Vegetable and halloumi spring roll, herb salad - peanut and sesame sauce
- Foie gras marbré à l'ail noir, chutney de poire acidulé et miel - pain brioché beurré 14€
Marbled foie gras with black garlic, tangy pear chutney, and honey - buttered brioche
(+3€ en menu)

VIANDES

MEATS

- Tournedos de magret de canard, compoté de fruits rouges, betteraves jaunes rôties au miel - jus de canard réduit au Earl Grey 19 €
Duck magret tournedos, red fruit compote, roasted yellow beets with honey - duck juice reduced with Earl Grey
- Faux filet de bœuf Charolais, pakchoï poêlés et poivrons confits - sauce larme du tigre 21 €
Charolais beef sirloin, sautéed pak choi, and candied peppers - tiger tear sauce
- Ballotine de poulet panée farcie au cream cheese et herbes - sauce butter chicken et crème de noix de Cajou 19 €
Breaded chicken ballotine stuffed with cream cheese and herbs - butter chicken sauce and cashew cream
- Côte de cochon façon mexicaine marinade Barbacoa , chips de poireau - gremolata 20€
Mexican-style pork chop, Barbacoa marinade, leek chips - gremolata

POISSON

FISH

Filet de saumon mi-cuit, laqué au miel et à la sriracha - jus tranché au vermouth, herbes et combawa 21 €
Semi-cooked salmon fillet, honey and sriracha glaze - vermouth-infused sliced jus, herbs, and kaffir lime

INCONDITIONNEL	<p>Udon façon carbonara, guanciale croustillant, siphon pecorino, jaune d'œuf confit au soja 19€ Udon carbonara style, crispy guanciale, pecorino foam, soy-confit egg yolk</p> <p>(-> Version végétarienne possible avec, pointes d'asperges vertes grillées) (-> Vegetarian version available with grilled green asparagus tips)</p> 
----------------	--

FROMAGE

CHEESE

Brie farci aux amandes et abricots secs, compoté de mûres et paprika fumé - salade de jeunes pousses 8 €
Brie stuffed with almonds and dried apricots, blackberry compote, and smoked paprika - salad
(Fromage en option + 5€ en menu)

DESSERTS

DESSERTS

Fondant au chocolat, poires pochées, caramel au sésame et craquant dulcey 8 €
Chocolate fondant, poached pears, sesame caramel, and crispy dulcey

Ganache CBD chocolat blanc et coco, crémeux kiwi, rocher coco, tartare de kiwi et citron vert - biscuit langue de chat 8 €
White chocolate and coconut CBD ganache, kiwi cream, coconut rock, kiwi and lime tartare - cat's tongue biscuit

Mousse Kahlua façon espresso martini, crémeux mascarpone, sablé café, biscuit cannelé - glace yaourt et vodka 8 €
Kahlua mousse inspired by espresso martini, mascarpone cream, coffee shortbread, cannelé biscuit - yogurt and vodka ice cream

Mille-feuilles libanais, crème diplomate au safran, oranges sanguines confites, crème de marron - sorbet orange et safran 8 €
Lebanese mille-feuille, saffron diplomat cream, candied blood oranges, chestnut cream - orange and saffron sorbet

Origine des viandes : Bœuf France, ; Canard UE ; Volaille France ; Porc France

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

Dessert

3,90 €

NOS COCKTAILS

DU MOMENT

Patpong 8€ - 14cl

Persil, Vodka, Liqueur de fleur de sureau - Émulsion de coco

Kings Cross 8€ - 14cl

Grenade, Gin, Cointreau, jus de litchi - Aneth

Pigalle 8€ - 14cl

Chocolat blanc, Crème de Mûre, Bailey's, Fraise

Reeperbahn 8€ - 14cl

Rhubarbe, Cognac, Fraise, Pomme, Vanille - Piment d'espelette

Kabukicho 7€ - 14cl

Baobab, Cranberry, Thé fruits rouges, Pamplemousse - Confiture de Myrtille

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF AND LIQUORS

Apéritif Maison : Kir royal Yuzu-Framboise	8,00€
Kir cassis, pêche, mûre, framboise ou violette 12cl	6,00 €
Kir Royal 12cl	7,50 €
Communard 12cl	6,00 €
Ricard 3cl	4,00 €
Limoncello, Martini, Poire 5cl	6,00 €
Amaretto, Armagnac, Bailey's, Cointreau, Cognac, Get 27/31, Gin, Rhum, Whisky, Vodka 4cl	8,00 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Diplomatico, Whisky japonais Toki 4cl	10,00 €
Louise Gin (gin Lyonnais), Hennessy VS, Rhum La Hechicera, Whisky Aberlour 4cl	10,00 €
Liqueurs Jacoulot : Menthe poivrée, Mandarine, Prunelle, Lemon, Poire 4cl	10,00 €



BIÈRE ARTISANALE PRESSION
BRASSERIE GALLIA
25cl 4,90€ - 5% / 50cl 8,50€ - 5,8%

BIÈRES BOUTEILLES
BRIQUE HOUSE 33cl
Bière Ambrée - Mariah Cramé 8€ - 6%
Double IPA - La Bagarre 8€ - 7,7%

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	4,00 €
Limonade, Perrier 25cl	4,00 €
Ginger beer Hysope 20cl	4,00 €
Coca-Cola ou Zéro 33cl	4,00 €
Ginger beer français Hysope 20cl	5,00 €
Sirop à l'eau 33cl	3,00 €
Jus de fruits 20cl	4,00 €
Fraise, mangue, tomate, pêche, abricot, ananas	
Juices: Strawberry, Mango 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, Chocolat chaud	4,00 €

VERRES & POTS LYONNAIS

GLASSES AND LYONNAIS POTS

	12cl	50cl
ROUGE Beaujolais Village AOP	4,50 €	16 €
ROUGE Côteaux Bourguignons AOP	5,50 €	19 €
ROUGE Julienas AOP	6€	22€
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 - Joyau de Joy		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 Domaine Voarick	7 €	35 €
Champagne Premier cru AOP Louis Constant	11€	57 €

LA SELECTION *BENEVENT*

La selection des meilleurs vins du monde par Benevent.

VIN ROUGE

RED WINES

		75cl
Margaux AOP - Baron de Brane ~ <i>Bordeaux</i>	2018	85€
Ornellaia - Bolgheri DOC - Le Serre Nuove ~ <i>Toscane</i>	2019	110€
Dominus Estate - Napa Valley - Othello ~ <i>Californie</i>	2013	108€
Yves Cuilleron - Côte-Rotie AOC - Lieu-dit «Bonnivières» ~ <i>Rhône</i>	2015	146€
Château La Lagune - Haut-Médoc AOC - Troisième Cru ~ <i>Bordeaux</i>	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

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



BENEVENT



Prix TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



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

LES INFIDÈLES

09 81 94 07 00

www.lesinfideles-restaurant.com

  @lesinfideleslyon