



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

- Pâté en croûte aux légumes de saison, condiment wasabi, mayonnaise aux herbes, salade de pousses acidulées 12 €
Seasonal vegetable pâté en croûte, wasabi condiment, herb mayonnaise, tangy sprout salad
- Houmous rouge aux piquillos, tagliatelles de courgettes, chips de spianata - vinaigrette au sésame et au miel 11 €
Red hummus with piquillos, zucchini tagliatelle, spianata chips - sesame and honey vinaigrette
- Carpaccio de bœuf, huile de noisette, mayonnaise fumée au thym, citrus kosho - chips de pain 12€
Beef carpaccio, hazelnut oil, smoked thyme mayonnaise, citrus kosho - bread chips

VIANDES

MEATS

- Ribs d'agneau cuisson basse température, abricots rôtis au thym, fanes de carottes et pop corn de sarasin - sauce barbecue à l'abricot 21€
Low-temperature cooked lamb ribs, thyme-roasted apricots, carrot tops, and buckwheat popcorn - apricot barbecue sauce
- Bœuf persillé, crème de ciboulette et d'ail en camouflage, cœur d'artichaut confit - jus de bœuf 21 €
Marbled beef, chive and garlic cream in camouflage, confit artichoke heart - beef jus
- Ballotine de pintade cuisson basse température, farce fêta, sauce curry-miel-harissa, pickles de courgettes au sésame 19 €
Low-temperature cooked guinea fowl ballotine, feta stuffing, curry-honey-harissa sauce, sesame zucchini pickles
- Pluma de porc, crème de petits pois et menthe, pickles, pistache torréfiée - jus de viande réduit 20 €
Pork pluma, pea and mint cream, pickled onion and mustard, roasted pistachio - reduced meat jus

Origine des viandes : Bœuf Irlande, ; Agneau France ; Volaille France ; Pluma Espagne

POISSONS

FISH

Ballotine de dos de cabillaud, farce fine estragon et cerfeuil, lait de coco citronné - sauce leche de tigre 21 €
Cod loin ballotine, fine tarragon and chervil stuffing, lemon coconut milk - leche de tigre sauce

Thon pané mi-cuit, sauce vierge façon pico de gallo - crème de carottes au combawa 21€
Lightly seared breaded tuna, virgin sauce in pico de gallo style - kaffir lime carrot cream

INCONDITIONNEL	Boulettes de bœuf façon kefta, sauce au yaourt fumée, eau de tomate, pickles et basilic 19 € Beef kefta-style meatballs, smoked yogurt sauce, carrot chips, tomato water, pickles and basil
	Aubergines katsu, ketchup de cerise, sauce tahini, dukkah, riz soufflé - condiment harissa 18 € Katsu-style eggplants, cherry ketchup, tahini sauce, dukkah, puffed rice - harissa condiment

FROMAGE

CHEESE

Fromage en assiette - mousse de st Marcellin et thym, crumble, compotée de cerise déglacée au vinaigre balsamique, tartine de pain 8 €
Cheese plate - Saint-Marcellin mousse with thyme, crumble, cherry compote deglazed with balsamic vinegar, bread toast
(Fromage en option + 5€ en menu)

DESSERTS

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat blanc - insert coulant praliné, myrtilles caramélisées, sorbet cassis 8 €
White chocolate molten cake - praline molten center, caramelized blueberries, blackcurrant sorbet

Vacherin citron - madeleine CBD, gel de citron brûlé, bille de basilic, meringue, chantilly citron, glace basilic 8 €
Lemon vacherin - CBD madeleine, burnt lemon gel, basil pearls, meringue, lemon chantilly, basil ice cream

Salade de fruit - huile de verveine, vinaigre de rhubarbe, tartare de fruits rouges, pickels de rhubarbe, gel verveine, gaufrettes, sorbet fruits rouges 8 €
Fruit salad - verbena oil, rhubarb vinegar, red fruit tartare, rhubarb pickles, verbena jelly, wafers, red fruit sorbet

Amaretto sour - chiboust amaretto, gel citron, tuile au sirop de canne, madeleine au citron, financier amande et abricot séché, sorbet abricot 8 €
Amaretto sour - amaretto chiboust, lemon jelly, cane syrup tuile, lemon madeleine, almond and dried apricot financier, apricot sorbet

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 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 BLONDE PRESSION

BRASSERIE GALLIA

25cl 4,90€ - 5,8% / 50cl 8,50€ - 5,8%



BIÈRES ARTISANALES BOUTEILLES

BRASSERIE D'ANCELLE VO 33CL

Bière Blanche - Désaltérante notes citronées 8€ - 5,5%

Bière Dorée - Blonde type abbaye 8€ - 7%

Bière Ambrée - Notes de biscuit caramélisé 8€ - 6,5%

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 25cl	4,00 €
Ginger beer Hysope 20cl	4,00 €
Coca-Cola ou Zéro 33cl	4,00 €
Badoit rouge 33cl	4,00 €
Ginger beer Fever Tree 20cl	5,00 €
Sirop à l'eau 33cl	3,00 €
Jus de fruits 20cl	4,20 €
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 €
Thé ou Infusion	3,50 €

VERRES & POTS LYONNAIS

GLASSES AND LYONNAIS POTS

	12cl	50cl
ROUGE Beaujolais Village AOP	4,50 €	16 €
ROUGE Côteaux Bourguignons AOP	5,50 €	19 €
ROUGE Morgon AOP	6,50 €	23 €
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 €
Juliéas 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 €
Miraval - Côtes de Provence AOP		38 €
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 Haton - Brut	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