



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

Bao burger, éffiloché de pleurote barbecue, mayonnaise satay, éclats de cacahuètes - pickles de moutarde et chou rouge 12 €

Bao burger with BBQ pulled oyster mushrooms, satay mayonnaise, peanut crumbles - mustard pickles and red cabbage

Pain perdu salé, oeuf poché, siphon au cheddar mûré, caviar de poivron, ciboulette - confiture d'oignons et noisettes 11 €

Savoury French toast, poached egg, matured cheddar foam, confit peppers, chives - onion jam and hazelnuts.

Croquettes coquillettes et jambon, crème de fromage very cheesy, chips de parme - mayonnaise fumée 12€

Macaroni and ham coquillettes, very cheesy cream cheese, Parma chips - smoked mayonnaise

VIANDES

MEATS

Paleron de boeuf braisé, coulis d'oignons brûlés, réduction de viande corsé au whisky - sésame 21€

Braised beef chuck, burnt onion coulis, strong meat reduction with whiskey and sesame

Suprême de poulet yakitori au sarrasin, jus de volaille relevé au gingembre - chlorophylle de basilic et pousses d'épinard 19 €

Chicken breast yakitori with buckwheat, poultry jus spiced up with ginger - basil cream and spinach shoots

Côte de cochon fermier Tonkastu au pain grillé, sauce chipotle, chataigne rapé - laque aigre douce (supp 2€ en menu) 22 €

Tonkastu farmhouse pork chop with toast, chipotle sauce and chopped chestnuts

Magret entier façon canard laqué, jus de canard sucré salé, fines chips de panais - ketchup cerise et poivron - (supp 4€ en menu) 24 €

Whole duck breast lacquered duck style, buttered celery purée, sweet and sour duck jus - cherry and pepper ketchup

POISSONS

FISH

Dos de Saumon, rub barbecue, crème de maïs, aioli à l'encre de seiche - chips de riz croustillante 21 €
Back of salmon, rub bbq, cream of corn, squid ink aioli - rice crisp

INCONDITIONNEL	Paccheri, aubergine confite, crème pecorino, siphon crémeux - caviar végétal 19 € Paccheri, aubergine confit, pecorino cream, baby greens - vegetable caviar
	Very magic hot dog - saucisse de la ferme de clavisy, raclette, confiture de bacon, champignons frits, mayo CBD 18 € Very magic hot dog - clavisy farm sausage, raclette, bacon jam, fried mushrooms, CBD mayo

FROMAGE

CHEESE

Comté en panna cotta, compotée de poire, brioche toastée - beurre maître d'hôtel aux herbes 8 €
Comté cheese pana cotta, pear compote, toasted brioche, clarified herb butter
(Fromage en option + 5€ en menu)
(Cheese in option + 5€ in menu)

DESSERTS

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat noir, noix de pécan caramélisées, caramel beurre salé au miso - glace yaourt 8 €
Dark chocolate mi-cuit, caramelised pecans, salted butter caramel and miso

Bol de céréals : mousse au miel pops, croustillant chocolat au lait et riz soufflé, dulce de leche, bille de framboises - crème façon pain perdu 8 €
Cereal bowl: honey pops mousse, milk chocolate and puffed rice crisp, milk jam, raspberry log and French toast cream

Ganache Earl Grey, cake moelleux à l'huile d'olive, brunoise de figes, coulis de figes et huile d'olive extra vierge 8 €
Earl Grey ganache, soft olive oil, fig tartar, fig coulis and olive oil

Diplomate aux agrumes, fondant potimarron, confiture de courge, tartare de clémentines et sirop d'érable - tuile de clémentine 8 €
Diplo with citrus fruit, pumpkin cake, pumpkin jam, clementine tartar with maple syrup and clementine crisps

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 citronnées 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 €
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	2,20 €
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	4,90 €	18 €
ROUGE Côteaux Bourguignons AOP	6,00 €	22 €
ROUGE Morgon AOP	7,00 €	26 €
BLANC Chardonnay IGP	4,90 €	18 €
BLANC Côte-de-Gascogne Moelleux AOP	6,00 €	22 €
ROSÉ Beaujolais rosé AOP	4,90 €	18 €

VIN ROUGE

RED WINES

	37,5cl	75cl
So Frenchie - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		25 €
Brouilly « Saint Pierre » AOP Château de Monternot	19 €	27 €
Juliéas AOP Château de Monternot		28 €
Morgon « Corcellette » AOP Philippe de La Poype	22 €	31 €
Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot		38 €
Crozes Hermitage AOC Yves Cuilleron		48 €
Magnum Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot 150cl		82 €

VIN BLANC

WHITE WINES

		75cl
So Chic - Chardonnay AOP Anne d'Aleyrac		25 €
Côte-de-Gascogne Moelleux AOP - Joyau de Joy		28 €
Bourgogne blanc AOP - Philippe de La Poype		32 €
Alsace Grand Cru Riesling AOP - Bott Frère		63 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINES

		75cl
So Sexy - Gamay AOP Anne d'Aleyrac		23 €
Borgo Magnolia - Pinot Grigio DOP		32 €
Miraval - Côtes de Provence AOP		42 €
Magnum Rosé Gamay AOP Château Monternot 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



Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
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