



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

- | | |
|---|-----|
| Sucrine rôtie BBQ, labneh, olives vertes, œuf poché, pain grillé – vinaigre de cerise
Roasted BBQ sucrine, labneh, green olives, poached egg, grilled bread– cherry vinegar | 11€ |
| Crevettes, sésame, concombre, vermicelles de riz façon rouleau de printemps - consommé frais de gingembre
Shrimps, sesame, cucumber, rice vermicelli in a spring roll style – fresh ginger broth | 12€ |
| Frittatini au provolone fumé, crème de petits pois, ricotta fouettée – pickles de citron
Frittatini with smoked provolone, pea cream, whipped ricotta – pickled lemon | 11€ |

VIANDES

MEATS

- | | |
|---|------|
| Poulet César pané et gratiné à la mozzarella, mayonnaise au CBD, romaine et radicchio - sauce César et Parmesan
Crispy and gratiné Chicken Caesar – CBD mayonnaise mozzarella, romaine and radicchio, Caesar dressing, Parmesan | 19 € |
| Faux-filet de bœuf Lion et Dragon, coulis de poivrons, salade d'herbes et de menthe – cacahuètes
"Lion & Dragon" beef sirloin, bell pepper coulis, herb and mint salad – peanuts | 21 € |
| Épaule d'agneau confite, sauce blanche, abricots rôtis au Zaatar, jus réduit, tagliatelles de courgette – chips de pita
(+ 4€ en menu)
Slow-cooked lamb shoulder, white sauce, roasted apricots with zaatar, reduced jus, zucchini tagliatelle – pita chips | 25 € |

POISSONS

FISH

Tartare de thon, fraise et wasabi, vinaigrette ponzu acidulée, coulis sucré salé – tuile craquante 19 €
Tuna tartare, strawberry and wasabi, tangy ponzu vinaigrette – crispy tuile

Dos de cabillaud au beurre noisette, éclats de chorizo, petits pois et oignons rings - siphon citronné 22 €
Cod fillet with brown butter, chorizo crumble, green peas and onion rings - lemon siphon

INCONDITIONNEL		
	Aubergine rôtie en ballottine, farcie à la ricotta et à l'ail confit, sauce	18 €
	butter chicken – noix de cajou	
	Roasted eggplant ballotine, stuffed with ricotta and garlic, butter chicken sauce – cashew nuts	
	Sandwich Sando - croquette de porc, mayonnaise japonaise, miso et	19 €
	moutarde à l'ancienne, chou vinaigré et frites de patates douces	
	Sando, pork croquette, Japanese mayonnaise, miso and whole grain mustard, pickled	
	cabbage – sweet potato fries	

FROMAGE

CHEESE

Chèvre frais fouetté - compotée de pêche au romarin et herbes frites 8 €
Whipped fresh goat cheese, peach compote with rosemary – fried herbs
(Fromage en option + 5€ en menu)
(Cheese in option + 5€ in menu)

DESSERTS

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat blanc avec insert au matcha, abricot, tuile croquante – sorbet 8 €
White chocolate molten cake with matcha insert, apricot, crunchy tuile – sorbet

Curry de mangue, kadaïf croustillant, compotée de mangue, financier à l'amande et curry, miel - sorbet mangue 8 €
Mango curry, crispy kadaïf, mango compote, almond and curry financier, honey and mango sorbet

Crèmeux cerise, moelleux au citron vert, tuile de lait, gelée de citron vert – glace yaourt 8 €
Cherry creamy dessert, lime sponge cake, milk tuile, lime jelly – yogurt ice cream

Panna cotta marbrée à la fraise et à la pistache, chantilly, meringue craquante, éclats de pistache – gelée de fraise et citron 8 €
Strawberry and pistachio marbled panna cotta, whipped cream, crunchy meringue, pistachio pieces – strawberry and lemon gel

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 du jour

Dessert of the day

3,90 €

NOS COCKTAILS

Patpong 9€ - 14cl

Tequila, Liqueur de cerise, Jus de litchi - Émulsion de coco et cerise

Kings Cross 8€ - 14cl

Liqueur de Rhubarbe, Miel, Pomme - Gin infusé au thym

Pigalle 8€ - 14cl

Crémant de Bourgogne, Crème de Mûre, Lavande - Lillet rosé infusé à l'Earl Grey

Testaccio 9€ - 14cl

Liqueur de bergamote Italicus, Vermouth blanc, Kiwi - Limonade

Kabukicho 8€ - 16cl

Baobab, Cranberry, Thé aux fruits rouges, Pamplémousse - Confiture de Myrtille

Cocktail du moment

À découvrir auprès de l'équipe

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF AND LIQUORS

Apéritif Maison : Kir royal Framboise-Poivron rouge	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'ANCELE 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, litchi, 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	46cl
AOP ROUGE Beaujolais Village - Gamay	4,90 €	18 €
AOP ROUGE Côteaux Bourguignons - Gamay	6,00 €	22 €
AOP ROUGE Morgon - Gamay	7,00 €	26 €
AOP BLANC Beaujolais village - Chardonnay	4,90 €	18 €
AOP BLANC Bourgogne blanc - Chardonnay	6,50 €	24 €
AOP BLANC Côtes-de-Gascogne Moelleux	6,00 €	22 €
AOP ROSÉ Beaujolais rosé - Gamay	4,90 €	18 €

VIN ROSÉ

ROSÉ WINES

	75cl	150cl
AOP Beaujolais rosé - So Sexy - Gamay AOP Anne d'Alegrac	23 €	
AOP Beaujolais-rosé – Cuvée Renenoutet Châteaux de Monternot	32 €	
AOC Côtes-de-Provence – Cuvée Fantastique Châteaux Sainte Marguerite	46 €	
AOP Beaujolais rosé Gamay Château Monternot		45€

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12cl	75cl
AOP Crémant de Bourgogne Brut - Domaine Voarick	7 €	35 €
AOP Champagne Brut - Haton	11€	57 €
AOP Champagne Premier cru Blanc de Blancs - A&C Toullec		120 €
AOP Champagne Extra Brut - Phillipponnat Blanc de Noirs ~ 2016		168 €

VIN BLANC

WHITE WINES	50cl	75cl
So Chic - Chardonnay Anne d'Aleyrac		25 €
AOP Côtes-de-Gascogne Moelleux - Joyau de Joy		28 €
AOP Bourgogne blanc - Philippe de La Poype 2024		32 €
AOP Alsace Grand Cru Riesling - Bott Frère		63 €
AOC Yves Cuilleron - Condrieu Lieu-dit Vernon ~ Rhône 2020		109 €
Klein Constantia Vin de Constance - Constantia ~ Western Cap 2018	150€	

VIN ROUGE

RED WINES	37,5cl	75cl	150cl
So Frenchie - Gamay Anne d'Aleyrac		25 €	
AOP Brouilly « Saint Pierre » - Château de Monternot 2023	19 €	27 €	
AOP Juliéna - Château de Monternot 2021		28 €	
AOP Côteaux Bourguignons - Comte Philippe de La Poype 2020		31 €	
AOP Morgon « Corcellette » - Philippe de La Poype 2021	22 €	34 €	
AOP Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot 2022		38 €	
AOP Crozes-Hermitage - Domaine des Entrefaux 2022		48 €	
AOP Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot 2022			82 €
AOP Margaux - Baron de Brane ~ Bordeaux 2018		89 €	
Dominus Estate - Napa Valley Othello ~ Californie 2013		108 €	
DOC Ornellaia - Bolgheri Le Serre Nuove ~ Toscane 2019		120 €	
AOC François Villard - Côte-Rotie Le galet blanc ~ Rhône 2023		139 €	
AOC Château La Lagune - Haut-Médoc Troisième Cru ~ Bordeaux 2014		150 €	



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

LES INFIDÈLES

09 81 94 07 00

www.lesinfideles-restaurant.com

  @lesinfideleslyon