



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

- | | |
|---|-----|
| Crème brûlée au maïs, tartare de thon, gel citron et framboise - popcorn
Sweet corn crème brûlée, tuna tartare, lemon and raspberry gel - popcorn | 12€ |
| Raviole instantanée façon ramen japonais, œuf parfait, bouillon shoyu, champignons - sésame
Ravioli in ramen style, slow-cooked egg, shoyu broth, mushrooms and sesame | 10€ |
| Croquetas quatre fromages, crème d'artichaut au parmesan - spicy honey
Four-cheese croquetas, artichoke cream with parmesan - spicy honey | 11€ |

VIANDES

MEATS

- | | |
|--|-----|
| Poulet karaage, sauce satay aux poivrons, huile vierge - cacahuètes
Karaage chicken, bell pepper satay sauce, virgin oil - peanuts | 19€ |
| Demi-magret de canard servi rosé, jus de canard fumé, ketchup de myrtilles, pickles - nouilles soba
Seared duck breast (pink), smoked duck jus, blueberry ketchup, pickles - soba noodles | 21€ |
| Faux filet de bœuf, tombée d'oignons au miso, sauce aux poivres asiatiques - onion rings
Beef sirloin, miso-glazed onions, Asian pepper sauce - onion rings | 21€ |

Origine des viandes : Bœuf France ; Porc France ; Poulet France

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris.

POISSONS

FISH

Poulpe gyros, crème de petits pois menthe et citron vert, sauce blanche à la feta - oignons rouges 21 €
Gyros-style octopus, pea, mint and lime cream, feta white sauce - red onions

Dos de saumon chipotle, mini-maïs rôtis au beurre noisette, coriandre et yuzu - tostada 19 €
Chipotle salmon fillet, brown butter roasted baby corn, coriander and yuzu - tostada

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

FROMAGE

CHEESE

Tarte fine et fondue d'oignons, rubans de Comté, noix de pécan - gel à la pomme 8 €
Thin tart with caramelized onions, Comté cheese ribbons - apple gel
(Option fromage + dessert en menu +5€)
(Cheese and dessert option with menu +€5)

DESSERTS

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat et cookie - glace yaourt 8 €
Chocolate lava cake with cookie - yogurt ice cream

Fluffy pancake façon crème brûlée, brunoise de pomme verte- apple sauce 8 €
Fluffy pancake crème brûlée style, diced green apples, apple sauce

Brownie au chocolat blanc et noix de cajou, crémeux acidulé aux myrtilles, ganache montée vanille, 8 €
gelée de fraise et citron
White chocolate and cashew brownie, tangy blueberry cream - vanilla whipped ganache

Cheesecake fouetté au citron, CBD, lemon curd - croustillant spéculoos 8 €
Whipped lemon cheesecake with CBD, lemon curd, speculoos crunch

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

Vila Mimosa 8€ - 14cl

Noix de coco, rhum blanc, liqueur de fleur de sureau, curaçao - fruits du dragon

Poblado 8€ - 14cl

Café arabica, bailey's, tequila, caramel - rim de sel

Gotanda 10€ - 16cl

Gin japonais Roku, crème de pêche, fleur de cerisier, thé glacé pomme hibiscus - siphon pêche

Testaccio 9€ - 14cl

Gin infusé au basilic, citron vert, liqueur de bergamote - noix de coco

Dongguan 8€ - 16cl

Framboise, fraise, thé glacé fruit de la passion - gingembre

Cocktail du moment

À découvrir auprès de l'équipe

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF AND LIQUORS

Apéritif Maison : Kir royal Abricot et Amande	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, 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'Aleirac	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 Julié纳斯 - 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