



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

Trio de foie gras en maki, poires rôties, sésame, mangue - brioche toastée
Trio of foie gras maki, roasted pears, sesame, mango – toasted brioche

12€

Oeuf mollet frit façon ramen, poêlée de champignons et de céleri-rave, ravioli et bouillon végétal
Soft-boiled fried egg ramen-style, sautéed mushrooms and celeriac, raviolo and vegetable broth

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, marinade gingembre et mirin, huile vierge, cacahuètes - sauce satay aux poivrons
Chicken karaage, ginger-mirin marinade, virgin oil, peanuts – satay sauce with peppers

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 boeuf, tombée d'oignons au miso, sauce aux poivres asiatiques - onion rings
Beef sirloin, miso-glazed sautéed 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 laqué, crème de potimarron et gingembre, fêta - beurre blanc et huile thaï 21 €
Glazed octopus, pumpkin-ginger cream, feta – beurre blanc and Thai oil

Saint-Jacques de Normandie snackées, purée de carotte et chips de panais - wonton de légumes 19 €
Seared Normandy scallops, carrot purée and parsnip chips – vegetable wonton

INCONDITIONNEL

Grilled cheese tandoori, fior di latte marinée aux épices douces et cheddar, mesclun de radicchio et noix de cajou - dip creamy tandoori 18 €
Tandoori grilled cheese, fior di latte marinated in mild spices and cheddar, radicchio and cashew nut mesclun – creamy tandoori dip

Udon carbonara, poitrine de porc confite soja et miso, Parmesan, jaune d'œuf, poivre moulin - siphon Pécorino 19 €
Carbonara udon, soy- and miso-braised pork belly, Parmesan, egg yolk, freshly ground pepper – Pecorino

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, crème anglaise aux noix pécan, tuile cacao - glace yaourt 8 €
Chocolate and cookie fondant, pecan custard, cocoa tuile – yogurt ice cream

Mandarine et ganache dulcey, crémeux clémentine, fine pâte sucrée, gel verveine - sorbet mandarine 8 €
Mandarin and Dulcey ganache, clementine cream, thin sweet pastry, verbena gel – mandarin sorbet

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

CBD exotique, babas imbibés au rhum et laqués à la mangue, crème diplomate à la vanille, rocher coco, gel cbd - sorbet mangue 8 €
Exotic CBD dessert, rum-soaked babas glazed with mango, vanilla diplomat cream, coconut praline, CBD gel – mango 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 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 - Désoûlante 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'Aleyrac	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 Juliénas - 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

[f](#) [o](#) @lesinfideleslyon