



## 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<br>Trio of foie gras maki, roasted pears, sesame, mango – toasted brioche  | 12€ |
| Œuf mollet frit façon ramen, poêlée de champignons et de céleri-rave, raviolo et bouillon végétal<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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, fête - 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 €<br>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 Pécorigino 19 €<br>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 - 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'Aleynac                               |      | 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'Aleynac                                 |        | 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](http://www.lesinfideles-restaurant.com)

  @lesinfideleslyon