

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

Tuna melt, english muffin, cheddar, thon blanc et œuf poché – sauce ranch au nori — 11€

Tuna melt, English muffin, cheddar, white tuna, poached egg and nori ranch sauce

Wontons frits au fromage frais et crème de courge au saké – XO aux champignons — 11€

Fried cream cheese wontons, sake squash cream and mushroom XO sauce

Escalope de foie gras poêlée, laque sésame, crème de céleri et oignons rôtis – pain roll — 14€ (+2€ en menu)

Pan-seared foie gras, sesame glaze, celeriac cream and roasted onions, brioche bun

VIANDES

MEATS

Steak de bœuf, crème de panais et beurre citron et miso - jus réduit au gochujang — 21€

Beef steak, gochujang-reduced jus, parsnip cream, lemon and miso butter

Pulled pork, poivrons confits, tostada de maïs et crema – sauce chipotle — 19€

Pulled pork, confit peppers, corn tostada, crema and chipotle sauce

Suprême de volaille farci, shiitake, noisette et pommes confites - sauce tonkatsu — 19€

Stuffed chicken supreme, shiitake mushrooms, hazelnuts and tonkatsu sauce, confit apples

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

POISSONS
FISH

Tentacule de poulpe en tempura, purée de potimarron, chili oil - wafu sésame et yaourt 22 €
Tempura octopus tentacle, red kuri squash purée, sesame wafu sauce, yogurt and chili oil

Dos d'aiglefin, noix de cajou au curcuma, mesclun d'herbes et trévise - butter chicken 20 €
Haddock fillet, butter chicken sauce, mixed herbs and radicchio, turmeric-roasted cashews

INCONDITIONNEL

Tourte forestière, cbd, poireaux confits, raclette – crème de pomme de terre fumée 18 €
Wild mushroom pie, CBD, confit leeks, raclette cheese, smoked potato cream

Reuben poulet frit, sandwich grillé, cheddar maturé, chou vinaigré, moutarde – frites 18 €
Fried chicken Reuben sandwich, toasted bread, aged cheddar, pickled cabbage, mustard, served with fries

FROMAGE
CHEESE

Fiadone citron et zaatar, trévise – perles de miel et thym 8 €
Lemon and za'atar fiadone, radicchio, honey and thyme pearls
(Option fromage + dessert en menu +5€)
(Cheese and dessert option with menu +€5)

DESSERTS
DESSERTS

Mi-cuit au chocolat au lait et sarrasin, insert caramel, tuile croustillante – crème fouettée à la fleur de sel 8 €
Milk chocolate and buckwheat fondant, caramel centre, crispy tuile, sea salt whipped cream

Carrot cake, crémeux aux agrumes, chantilly cheesecake, suprêmes – praliné noisette 8 €
Carrot cake, citrus crémeux, cheesecake whipped cream, citrus supremes, hazelnut praline

Cinnamon roll, pommes caramélisées, gel piment d'espelette, compotée de myrtilles – chantilly mascarpone 8 €
Cinnamon roll, caramelised apples, Espelette pepper gel, blueberry compote, mascarpone whipped cream

Marbré espresso martini, mousse au chocolat, croustillant feuillantine – chantilly Kahlúa 8 €
Espresso martini marble cake, chocolate mousse, crunchy feuilletine, Kahlúa whipped cream

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

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

Recouvrance 8€ - 16cl

Vodka infusé au beurre salé, caramel - citron

Poblado 8€ - 16cl

Gin, pomme, poire - romarin

Gotanda 8€ - 16cl

Gin, abricot, lime - thym

Dongguan 9€ - 18cl

Tequila, Cointreau, lavande - zeste de citron vert & miel

Testaccio 8€ - 16cl

Cranberry , framboise, lime - Yuzu

Cocktail du moment

À découvrir auprès de l'équipe

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.
Prix TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APERITIF AND LIQUORS

Apéritif Maison : Kir royal châtaigne-vanille	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 €

BRASSERIE ARTISANALE D'ANCELLE VO

BIÈRE PRESSION BLONDE

25cl 4,90€ - 6,00% / 50cl 8,50€ - 6,00%

BIÈRE BOUTEILLE 33CL

Bière Blanche - Désaltérante notes citronées 7€ - 5,5%

Bière Dorée - Blonde type abbaye 7€ - 7%

Bière Ambrée - Notes de biscuit caramélisé 7€ - 6,5%

Bière IPA - Notes de houblon 7€ - 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 Agrumes, Orangina 25cl	4,00 €
Limonade 25cl	4,00 €
Pepsi ou Coca-Cola 33cl	4,00 €
Badoit rouge 33cl	4,00 €
Ginger beer ou Tonic Fever Tree 20cl	5,00 €
Sirop à l'eau 33cl	3,00 €

Jus de fruits 20cl 4,20 €

Fraise, litchi, tomate, pêche, abricot, ananas

Juices: Strawberry, tomato, peach, apricot, pineapple

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Décaféiné	2,50 €
Double café	3,90 €
Café allongé	2,60 €
Espresso Martini	9,00 €
Cappuccino, Chocolat chaud	4,00 €
Thé ou Infusion	3,50 €

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC service compris.

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 d'Alsace Brut - Domaine Joseph Freudenreich	7 €	35 €
AOP Champagne Brut - Marquis de Marillac	11€	42 €
AOP Champagne Premier cru Blanc de Blancs - A&C Toullec		120 €
AOP Champagne Extra Brut - Philipponnat 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 - Château de Monternot		32 €
AOP Alsace Grand Cru Riesling - Joseph Freudenreich		38 €
AOC Cheverny blanc - Domaine Hervé Villemade		44 €
AOP Chablis - Domaine Dauvissat Jean Père & Fils		65 €
AOC Condrieu - Didier Morion ~ *Rhône* 2023		*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 *2023*		28 €	54 €
AOP Côteaux Bourguignons - Comte Philippe de La Poype *2021*		31 €	
AOP Morgon « Corcellette » - Philippe de La Poype *2022*	22 €	34 €	
AOP Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot *2022*		38 €	75 €
AOP Crozes-Hermitage - Domaine Delas *2023*		48 €	
AOP Vacqueyras - Maison Damiano *2023*		54 €	
AOP Margaux - Baron de Brane ~ *Bordeaux 2018*		*89 €*	
AOC Domaine Duclaux - Côte-Rotie « La Germine » ~ *Rhône 2023*		*109 €*	
DOC Ornellaia - Bolgheri Le Serre Nuove ~ *Toscane 2019*		*120 €*	
AOC Nuits-Saint-Georges 1er cru - Domaine Jean Chauvenet ~ *Bourgogne 2022*		*135 €*	
AOC Saint-Émilion Grand Cru - Château Mangot ~ *Bordeaux*		*80 €*	

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