

LIQUIDE




LIQUIDE

RÉSERVER

39 rue de l'Arbre Sec 75001 Paris
reservation@liquide.paris

[01 42 36 50 05](tel:0142365005)



Au cœur du Groupe Éclore, Liquide s'impose comme une taverne moderne : un lieu vivant, sincère, où la cuisine parle avant tout de plaisir et de partage.

Ici, avec le Chef Gaylord Merlet, la technique s'efface derrière la justesse, et la gourmandise se fait instinctive. Les produits du marché, soigneusement choisis, inspirent une cuisine directe, expressive, où chaque assiette révèle la personnalité du chef.

Entre bistrot et gastronomie, Liquide revendique un esprit libre : celui d'une cuisine de cuisinier, lisible, généreuse et ancrée dans son époque.

Sous la bannière du Groupe Éclore, la maison partage les mêmes exigences que ses tables sœurs : respect du vivant, saisonnalité, élégance du geste, et cette quête d'un équilibre rare entre précision et sincérité.

Liquide célèbre le goût dans sa forme la plus essentielle : brute, juste, vivante.

LES ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE, MERGUEZ, ŒUFS DE TRUITE — 9 €

Classique revisité : la rondeur des œufs rencontre le piquant de la merguez et la fraîcheur iodée des œufs de truite.

GNOCCHI, SAUCE AU POIVRE, TRUFFE NOIRE, TÊTE DE MOINE — 16 €

Gnocchi fondants, sauce au poivre onctueuse, intensité de la truffe noire et copeaux de Tête de Moine.

ESCARGOTS, AIL PERSIL, SIPHON OIGNON — 15 €

Escargots savoureux au beurre d'ail et de persil, adoucis par un siphon d'oignon tout en légèreté.

TARTARE DE BŒUF, SAUCE SRIRACHA, AIL NOIR, JAUNE D'ŒUF CONFIT — 16 €

Bœuf taillé au couteau, relevé par la sriracha, profondeur de l'ail noir et richesse du jaune confit.

TATAKI DE THON ET DE BETTERAVE, VINAIGRE DE FRUITS ROUGES — 17 €

Thon juste saisi, betterave en douceur et acidité fruitée du vinaigre de fruits rouges.

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, POIRE, SOBACHA, VINAIGRE DE FOIN — 18 €

Saint-Jacques crues, douceur fruitée de la poire et notes toastées du sobacha.

TERRINE DE FOIE GRAS, FIGUES — 19 €

Foie gras fondant, accompagné de figues pour une touche douce et fruitée.

SAINT-JACQUES FAÇON VGE — 29 €

Noix de Saint-Jacques nappées d'une sauce crémeuse et acidulée, hommage au grand classique de la gastronomie française.

LES PLATS

ŒUF PARFAIT, CHOU-FLEUR, NOISETTES, SAUCE HOLLANDAISE — 26 €
Œuf parfaitement cuit, chou-fleur fondant, noisettes torréfiées et hollandaise soyeuse.

LOTTE MATURÉE, FENOUIL, JUS DE HOMARD — 36 €
Lotte à la chair ferme et délicate, fenouil en douceur et jus de homard intense.

SAINT-JACQUES, POIREAUX, BEURRE BLANC AU CITRON VERT — 32 €
Saint-Jacques nacrées, poireaux fondants et beurre blanc relevé d'une pointe de citron vert.

SUPRÊME DE PINTADE, PÂTES AUX CHAMPIGNONS, SAUCE VIN JAUNE — 32 €
Pintade juteuse, pâtes aux champignons et sauce au vin jaune aux notes jurassiennes.
Truffe noire en supplément +10 €

ONGLET DE BŒUF, POMMES DE TERRE, MOUTARDE ET OIGNON — 36 €
Onglet saisi, pommes de terre dorées, moutarde franche et oignons fondants.

LES PLATS DE PARTAGE

THON, SAUCE AU POIVRE — 34 €/PERS

Thon généreusement servi, accompagné d'une sauce au poivre intense.

CORDON BLEU AU MORBIER — 30 €/PERS

Croustillant et fondant, au cœur coulant de morbier affiné.

MAGRET FERMIER, SAUCE À L'ORANGE — 30 €/PERS

Magret rosé, relevé d'une sauce à l'orange légèrement acidulée.

CÔTE DE BŒUF, SAUCE ET JUS — 45 €/PERS

Pièce maturée grillée, servie avec son jus et sa sauce au choix.

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE MORTEAU, CANCOILLOTTE — 10 €

Alliance rustique et fondante, entre fumé et douceur lactée.

PURÉE DE CÉLERI-RAVE AU BEURRE NOISETTE, NOISETTES — 10 €

Onctuosité du céleri, beurre noisette et croquant de noisettes.

SUCRINE, CACAHUÈTES, SATÉ — 8 €

Fraîcheur croquante, notes fumées et acidité du cidre.

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES — 15 €

Sélection du moment, selon l'inspiration et l'affinage.

BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE NOIRE — 15 €

Brie de Meaux généreux, parfumé à la truffe noire.

LES DESSERTS

COUPE GLACÉE, YAOURT, THYM CITRON — 9 €

Fraîcheur lactée et parfum végétal.

RIZ AU LAIT, CACAHUÈTES — 12 €

Crémeux et croquant, entre douceur et torréfaction.

CHOCOLAT, GLACE SAPIN, CRUMBLE — 14 €

Chocolat intense, glace boisée et jeu de textures.

MAXI COOKIE CARAMEL, NOIX DE PÉCAN, GLACE AUX AMANDES — 22 €

Tiède et fondant, à partager — ou pas.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes.

La liste précise est disponible sur demande.

Nos légumes proviennent en majorité d'Ile-de-France.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement :

- Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Irlande, Hollande, Italie
- Viande porcine (porc) : Origine France
- Viande de volaille (poulet, pintade, pigeon, canard, etc.) : Origine France

Prix net en euros, taxes et services compris



LIQUIDE