

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.

DÉJEUNER — 32 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Le menu déjeuner est disponible du mardi au vendredi, hors jours fériés

POTAGE DUBARRY

BLANQUETTE DE VEAU, CHAMPIGNONS, CAROTTES, NAVETS
Supplément Truffe + 10€

GALETTE DES ROIS

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