

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.

RILLETTES DE POULET RÔTI ÉPICÉ — 12€

Des rillettes gourmandes de poulet rôti, délicatement épicées pour une texture fondante et savoureuse.

POIREAUX, MOULES, SÉSAME ET WASABI — 13€

La douceur du poireau rencontre l'iode des moules, relevée par les notes toastées du sésame et la fraîcheur piquante du wasabi.

MAQUEREAU FUMÉ, SAUCE MOUTARDE, SOBACHA, PURÉE DE BROCOLI AU CITRON VERT — 15€

Un maquereau fumé intense, équilibré par l'acidité de la moutarde, la profondeur du sobacha et la fraîcheur du brocoli au citron vert.

ASPERGE BLANCHE, AIL DES OURS, AMANDES — 16€

Des asperges blanches tendres relevées par l'ail des ours et le croquant délicat des amandes.

HUÎTRES SURPRISES (X3) — 15€

Trois huîtres revisitées avec une garniture surprise qui sublime leur fraîcheur iodée.

CROQUETTES D'AGNEAU, CONDIMENT LIVÊCHE, SAUCE YAOURT, PIMENT — 16€

Des croquettes d'agneau croustillantes et parfumées, accompagnées d'un condiment herbacé et d'une sauce yaourt légèrement relevée.

ARAIGNÉE DE MER, CAVIAR BAERI 10G — 28€

La finesse de l'araignée de mer sublimée par la salinité élégante d'un caviar Baeri.

LES PLATS

CHAMPIGNON CRINIÈRE DE LION RÔTI, SAUCE AU POIVRE, CHANTERELLES EN PICKLES — 26€

Un champignon rôti aux notes boisées, accompagné de chanterelles acidulées et relevé par une sauce au poivre.

SAINT-PIERRE, BEURRE BLANC AUX ALGUES, POIREAUX, POMME — 36€

Un poisson délicat nappé d'un beurre blanc iodé, accompagné de poireaux fondants et d'une touche fruitée de pomme.

CABILLAUD, GNOCCHI, ÉPINARD ET BASILIC, SAUCE COCO CURRY CITRONNELLE — 32€

Un cabillaud tendre accompagné de gnocchi moelleux et d'une sauce parfumée aux accents exotiques.

SUPRÊME DE POULET FERMIER FARCI, BLÉSOTTO, CHORIZO, PESTO, SAUCE AU VIN JAUNE — 32€

Un poulet fermier généreux, servi avec un blésotto gourmand et relevé d'une sauce au vin jaune.

SELLE D'AGNEAU, ASPERGES VERTES, JUS D'AIL NOIR, CONDIMENT MENTHE ESTRAGON — 36€

Une selle d'agneau tendre accompagnée d'asperges croquantes et d'un jus profond à l'ail noir.

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.

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, JUS D'AGNEAU, SAUCE AIL DES OURS, AMANDES — 34€/PERS

Une épaule d'agneau longuement confite, nappée d'un jus puissant et relevée par l'ail des ours.

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, FROMAGE FONDU ET GRATONS DE COCHON — 10€

Des pommes de terre gourmandes nappées de fromage fondant et de gratons croustillants.

CAROTTES, PESTO AMANDES, CITRON VERT — 10€

Des carottes rôties relevées d'un pesto d'amandes et d'une touche acidulée de citron vert.

SUCRINE, RADIS, VINAIGRETTE NOISETTE, CITRON CONFIT, CIBOULETTE — 8€

Une salade fraîche et croquante, relevée par une vinaigrette noisette et des notes de citron confit.

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES — 15 €

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

CHÈVRE FRAIS AUX HERBES ET FLEURS — 10€

Un chèvre frais délicat, parfumé aux herbes et fleurs.

LES DESSERTS

SORBET COCO ET FRUITS EXOTIQUES — 9€

Un dessert frais et fruité aux saveurs tropicales.

RIZ AU LAIT, CACAHUÈTES — 12€

Un riz au lait crémeux relevé par le croquant gourmand des cacahuètes.

CHOCOLAT, GLACE SAPIN, CRUMBLE — 14€

Un dessert intense mêlant chocolat profond, fraîcheur résineuse du sapin et crumble croustillant.

MAXI COOKIE CARAMEL, NOIX DE PÉCAN, GLACE AUX AMANDES — 19€

Un cookie généreux au caramel et noix de pécan, servi avec une glace aux amandes onctueuse.

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