
LES ENTREES

Pot au feu en pouponnette de blette dans son bouillon Boiling pot in a shell of chard and broth	14€
Velouté de pommes de terre à la brisure & truffes fraîches Melanosporum Potato velouté with fresh melanosporum truffle & diffractionned potatoes	19€
Tartare de bœuf citronné au couteau sur sa tartelette de parmesan, noisettes torréfiées Zesty beef tartar prepared on its parmesan tartlet, hazelnuts	18€
Artichaut nouveau poêlé & persillé sur son lit d'ail confit Pan-fried and marbled artichokes with its garlic confit	16€

LES VIANDES

Pavé de bœuf Français, légumes du marché & jus de viande French beef filet, vegetables from the market & gravy sauce	34€
Poitrine de cochon confite à basse température, écrasé de pommes de terre, crumble croustillant Low temperature candied Pork belly, mashed potatoes & its crumble	19€
Selle d'agneau rosé à la sarriette, duo de choux & pommes de terre Rosé saddle of lamb with its duo of cabbage & potatoes	24€

LE CÔTE MER

Cabillaud dans sa feuille de nori roulé dans l'aneth, carottes au pluriel Cod fish in its nori leaf rolled in dill, with its duo of carrots	24€
Saint Jacques à l'huile d'olive avec ses patates douces, yuzu, combava, vanille & citron vert Scallops in olive oil with its sweet potatoes, yuzu, combawa, vanilla and lime	28€
Poulpe en daube avec son écrasé de pommes de terre persillées à la cébette Octopus stew with its mashed potatoes marbled with spring onions	26€

LES DESSERTS

Assiette de fromages Cheese board	12€
Tarte aux agrumes meringué Citrus meringue tart	9€
Royal au chocolat & poire croquant Chocolate & crunchy pear Royal	9€
Religieuse pralinée Pralinated religieuse	9€
Dessert du jour du Chef pâtissier Dessert of the day from the pastry chef	9€

MENU ENFANT - KIDS MENU

Plat & dessert
Main course & dessert
15€

A propos de notre Chef

David Graziani est un Méditerranéen. S'il a vécu une grande partie de sa vie à proximité de Nice, dans le village de Gattières ; ses origines oscillent entre l'Italie, l'Espagne et la Corse.

C'est d'ailleurs auprès de sa « nonna » Italienne qu'il a découvert, enfant, la cuisine : une cuisine riche en goûts, en couleurs, mais surtout en amour.

Il a débuté sa carrière bien loin des cuisines et c'est à 35 ans, que David a décidé de faire de sa passion son métier.

En 2014, il a fait l'acquisition d'un foodtruck : La Merenda. En juin 2017, David ouvre son restaurant : La Merenda de la Place. De plats bistro, copieux et pleins de couleurs, il a petit à petit évolué vers une cuisine semi gastronomique. Son travail acharné a payé puisqu'il a été reconnu au Collège culinaire de France, décoré et soutenu par Monsieur DUCASSE en 2019. Suivi par les médias, son restaurant a attiré des clients du monde entier se classant parmi les meilleurs restaurants au monde sur les réseaux sociaux.

Suite à la crise sanitaire, David est devenu Chef consultant. Il a revisité les cartes de quatre établissements. David suscite toujours l'intérêt des médias qui continuent de le suivre dans son parcours. Autodidacte, créatif et décalé, David Graziani est avant tout un passionné qui met son savoir-faire au profit des autres.

FORMULE DU MIDI

Du mardi au vendredi

De 12h à 14h

Plat du jour	14,50€
Plat du jour ou Rigatonis dans sa meule de parmesan & café macarons	18,50€

SUGGESTIONS DU SOIR

Du mardi au samedi

De 19h à 22h

Rigatonis flambés à l'armagnac dans sa meule de parmesan	22€
Rigatonis flambés à l'armagnac et ses truffes dans sa meule de parmesan	28€

A propos de notre Chef

David Graziani est un Méditerranéen. S'il a vécu une grande partie de sa vie à proximité de Nice, dans le village de Gattières ; ses origines oscillent entre l'Italie, l'Espagne et la Corse. C'est d'ailleurs auprès de sa « nonna » Italienne qu'il a découvert, enfant, la cuisine : une cuisine riche en goûts, en couleurs, mais surtout en amour.

Il a débuté sa carrière bien loin des cuisines et c'est à 35 ans, que David a décidé de faire de sa passion son métier.

En 2014, il a fait l'acquisition d'un foodtruck : La Merenda. En juin 2017, David ouvre son restaurant : La Merenda de la Place. De plats bistro, copieux et plein de couleurs, il a petit à petit évolué vers une cuisine semi gastronomique. Son travail acharné a payé puisqu'il a été reconnu au Collège culinaire de France, décoré et soutenu par Monsieur DUCASSE en 2019. Suivi par les médias, son restaurant a attiré des clients du monde entier se classant parmi les meilleurs restaurants au monde sur les réseaux sociaux.

Suite à la crise sanitaire, David est devenu Chef consultant. Il a revisité les cartes de quatre établissements. David suscite toujours l'intérêt des médias qui continuent de le suivre dans son parcours. Autodidacte, créatif et décalé, David Graziani est avant tout un passionné qui met son savoir-faire au profit des autres.

About our Chef

David Graziani is a real Mediterranean man. He has lived most of his life near Nice, in the village of Gattières, but his origins lie in Italy, Spain and Corsica. It's with his Italian "nonna" that he discovered cooking as a child: a cuisine rich in tastes, colors, but especially in love.

He started his career far away from the kitchen and decided, at the age of 35 years old to make his passion his profession.

In 2014, he acquired a food truck: La Merenda. In June 2017, David opened his restaurant: La Merenda de la Place. From bistro, hearty and colorful dishes, he gradually evolved into a semi gastronomic cuisine. His hard work paid off as he was recognized at the Culinary College of France, supported by Mr. DUCASSE in 2019. Followed by the media, his restaurant has attracted customers from all over the globe ranking among the best restaurants in the world on social networks.

Following the health crisis, David became a consulting chef. He revisited the menus of four establishments. David continues to attract the interest of the media who continue to follow him on his journey.

Self-taught, creative and offbeat, David Graziani is above all a passionate person who puts his know-how to the benefit of others.