



LA CARTE

ENTRÉES

- **La tomate mozzarella** 7,90 €

Tomates, siphon de mozzarella, crumble d'olive et vinaigrette à la vanille
Chips de basilic

- **Le houmous citron courgette et basilic avec sa focaccia maison** 7,90 €

Houmous onctueux de courgettes grillées et de basilic, tahini et citron
Focaccia maison moelleuse au romarin et à l'huile d'olive

- **Pollo alle sardine** 8,90 €

Comme un vitello tonnato : citron confit, amandes torréfiées, olives taggiasche et coriandre

PLATS

- **La tomate farcie** 21,90 €

Belle tomate cœur de bœuf, chair à saucisse aux herbes du jardin, épices et pignons de pin
Sauce tomate maison au basilic et riz basmati

- **Le lieu et la polenta** 19,90 €

Lieu noir, polenta crémeuse, tomates cerises confites au thym du jardin et pois gourmands, sauce Chauron et herbes fraîches

- **L'aubergine et burrata** 16,90 €

Salade d'aubergines grillées aux épices, burrata, boulgour au yaourt, noisettes et herbes fraîches

- **L'oeuf parfait** 15,90 €

Œuf cuit à basse température, tagliatelles de courgettes vertes et jaunes, feuilles de brick, crème de courgettes, feta, menthe et croûtons

FROMAGES

- **Assiette de fromage** 7,90 €

Sélection du chef

DESSERTS

- **Le mille-feuille aux fruits rouges** 9,90 €

Crème diplomate à la vanille de Madagascar, coulis et fruits rouges frais

- **Le tiramisu du Dr. Pierre** 7,90 €

Biscuit savoiardi imbibé d'un café intense et crème onctueuse fouettée au mascarpone, saupoudré de cacao amer

- **Glaces et sorbets** 5,90 €

Accompagnés d'un crumble de sarrasin
Supplément chantilly maison +1,50€

- **Pavlova à l'abricot** 9,90 €

Meringue croustillante, confit d'abricot infusé au romarin, chantilly à la vanille de Madagascar, et abricots frais

MENU ENFANT 13€

jusqu'à 12 ans

ENTRÉE :
Saucisson ou Tomate mozzarella

PLAT :
Volaille et purée de pomme de terre

DESSERT :
2 boules de glace et crumble de sarrasin

Origine du poisson et de la volaille: France

N'oubliez pas de réserver !

07 63 95 08 97

 docteur-pierre.fr

 docteurpierre@unitedkitchens.fr

Valable uniquement le **week-end et jours fériés**

Nous privilégions des produits **saisonniers**, de **qualité** et **respectueux de l'environnement**, ce qui peut entraîner des variations d'offre.

BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

- Eau pétillante filtrée 0,75L 2,90 €

Jus de fruit, Les Vergers de Picardie

- Pomme / Poire 0,2L 2,90 €
- Pomme / Poire 1L 7,90 €

Limonades fairtrade

Citron vert, Fruit de la passion,
Orange sanguine, Ginger,
Black Tea, Maté

Sodas artisanaux et locaux

- Uma 
Ginger beer, tonic ou Cola 0,33L 5,50 €
- Sirops naturels Lissip
Concombre, Citron, Menthe
Framboise, Rose, Pomme 0,2L 3,90 €

BOISSONS CHAUDES

Café Nibi, torréfié artisanalement

- Café expresso 2 €
- Café allongé 2 €
- Noisette 2,50 €
- Café au lait 3,50 €

Cacao Barry - lait de vache ou d'amande

- Chocolat chaud 3,50 €

Thé Alix et Sakura, membre de United Kitchens

- Thé noir "Real Grey" 4,50 €
- Thé vert à la menthe "Rose Nanah" 4,50 €

BIÈRES ET CIDRES

Bières Nemeto

- Pression - Artisanale de Nanterre
- La Geneviève - Blonde 0,25L 4,50 €
0,50L 8,50 €
 - La Folie - IPA 0,25L 5,50 €
0,50L 9,50 €

Bouteille - Artisanale de Nanterre

- La Grange - Blanche 0,33L 6 €
- La Geneviève - Blonde 0,33L 6 €

Cidres, Les Vergers de Picardie

- Cidre Ch'brut 0,75L 10,50 €

Cidre Fils de Pomme

- Brut 0,33L 6,50 €

N'oubliez pas de réserver !



07 63 95 08 97



docteur-pierre.fr



docteurpierre@unitedkitchen.fr

Prix TTC, service compris

VINS

VINS ROUGES

- Morgon "Domaine du Petit Pérou" – AOC Beaujolais, 2021  _0,75L 29€
- Pic Saint-Loup "Aérien" – AOC Languedoc, Domaine en Occitanie, 2023  _0,75L 26€
- Haut-Médoc "Château Pierbone" – AOC Bordeaux, 2016 _0,75L 26€
- Gigondas "Château la Croix des Pins" – AOC Vallée du Rhône, 2021  _0,75L 39€
- Côtes du Roussillon "Ascencio" – Domaine Singla, 2022  _0,75L 29€
- Grolleau "Le Grolleau des Cousins" – Domaine de Montgilet, IGP Val de Loire, 2024 _0,75L 24€
- Bourgogne Côte Chalonnaise – Château de Chamilly, 2022 _0,75L 33€
- Lalande-de-Pomerol "Château les Annereaux" – AOC Bordeaux, 2019 _0,75L 49€
- "Chemin de Moscou" – Domaine Gayda, IGP Pays d'Oc, 2022 _0,75L 45€

VINS BLANCS

- "Sphère" – Domaine Gayda – IGP Pays d'Occitanie, Viognier, 2023  _0,75L 25€
- Château Haut-Bergey – AOC Pessac-Léognan (Bordeaux), 2014  _0,75L 39€
- Viré-Clessé – Domaine de la Verpaille, AOC Bourgogne, 2023 _0,75L 36€
- Reuilly Sauvignon – Domaine La Pagerie, AOC Val de Loire, 2023 _0,75L 29€
- "Le Chenin des Cousins" – Domaine de Montgilet, IGP Val de Loire, 2024 _0,75L 26€

VINS ROSÉS

- "Pins des Dunes" – AOC Bordeaux Rosé, 2021 _0,75L 29€
- "Les Esquisses" – IGP Méditerranée, Provence – Côte d'Azur, 2023 _0,75L 24€

VINS AU VERRE

Rouge :

- Pic Saint-Loup "Aérien" – AOC Languedoc, Domaine en Occitanie, 2023 _0,14L 6€
- Côtes du Roussillon "Ascencio" – Domaine Singla, 2022 _0,14L 8€

Blanc :

- "Sphère" – Domaine Gayda – IGP Pays d'Occitanie, Viognier, 2023 _0,14L 6€
- Reuilly Sauvignon – Domaine La Pagerie, AOC Val de Loire, 2023 _0,14L 8€

Rosé :

- "Les Esquisses" – IGP Méditerranée, Provence – Côte d'Azur, 2023 _0,14L 6€

VINS PÉTILLANTS

- "Bulle d'Oseur" – Château Marco – Pétillant naturel, blanc effervescent – Vin de France _0,75L 29€
- Champagne Delot "Tradition" - Brut - 100% Pinot Noir - AOC Champagne _0,75L 65€

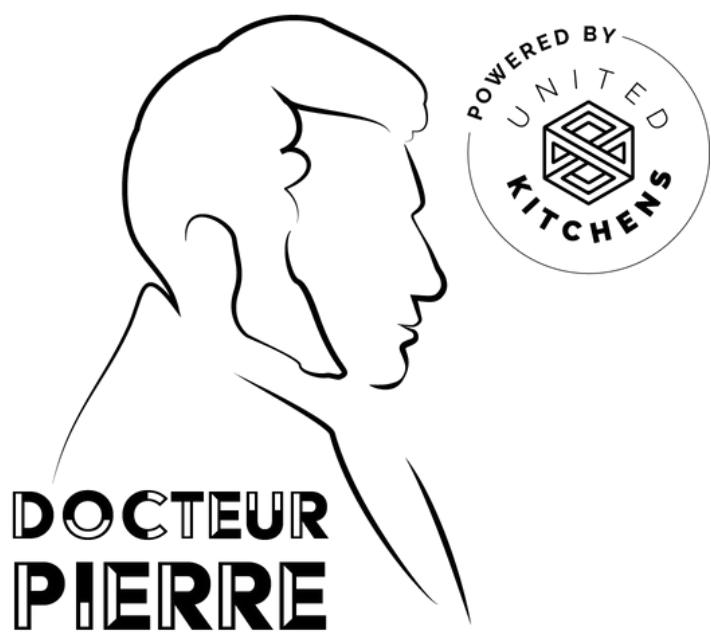
N'oubliez pas de réserver !

07 63 95 08 97

docteur-pierre.fr

docteurpierre@unitedkitchen.fr

Prix TTC, service compris



APÉRITIF

PLANCHES À PARTAGER

2 PERS 4 PERS

• Planche de charcuterie	12 €	20 €
Coppa, jambon blanc, chorizo, saucisson sec, cornichons, pickles d'oignon rouge, beurre		
• Planche de fromage	12 €	19 €
Compté 18 mois, crottin de chèvre, fourme d'Ambert, ossau iraty, cornichons, pickles d'oignon rouge, beurre		
• Planche mix fromage & charcuterie	--	22 €
Coppa, jambon blanc, chorizo, saucisson sec, compté, crottin de chèvre, fourme d'Ambert, tome, cornichons, pickles d'oignon rouge, beurre		

COCKTAILS

• Basil Smash	10 €
Gin, citron, sucre de canne, basilic	
• Spritz apérol	10 €
Prosecco, apérol, eau pétillante	
• Spritz Saint-Germain	12 €
Liqueur maison de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante	
• Pornstar martini	12 €
Vodka bio française, liqueur de passion, purée de passion, vanille	
• Mojito	10 €
Rhum blanc, menthe du jardin, sirop de canne, citron vert, eau pétillante	

MOCKTAILS

• Flambeur	8 €
Fleur d'hibiscus, épices, gingembre, piment	
• Joli cœur	8 €
Framboise, cassis, poivre de Timut, thé noir	
• Pépite	8 €
Pomme, poire, thé vert, verveine, fleur de sureau	



DOCTEUR
PIERRE

LES ALLERGÈNES

ENTRÉES

- **La tomate mozzarella**
Lactose, fruit à coque, gluten
- **Le houmous citron courgette et basilic avec sa focaccia maison**
Céleri, lactose, sésame, gluten
- **Pollo alle sardine**
Oeuf, lactose, poisson, moutarde, fruit à coque

PLATS

- **La tomate farcie**
Oeuf, lactose
- **La tomate farcie**
Lactose, sulfite, oeuf, poisson,
- **La salade estivale**
Lactose, fruit à coque
- **L'oeuf parfait**
Oeuf, lactose, gluten

DESSERTS

- **Glaces et sorbets**
Glace = lactose
Crumble = lactose
- **Le Mille-feuille aux fruits rouges**
Lactose, oeuf, gluten
- **Le tiramisu du Dr Pierre**
Lactose, gluten, oeuf
- **Pavlova**
Lactose, oeuf

N'oubliez pas de réserver !

07 63 95 08 97

docteur-pierre.fr

docteurpierre@unitedkitchens.fr

Origine du poisson et de la volaille: France

Nous privilégions des produits **saisonniers**, de **qualité** et **respectueux de l'environnement**, ce qui peut entraîner des variations d'offre.