



LA CARTE Docteur Pierre

Powered by **United Kitchens**

DÉJEUNER EN SEMAINE





Docteur Pierre est né de l'envie de soigner l'appétit avec générosité et curiosité.

Ici, chaque recette est pensée comme une ordonnance gourmande : des saveurs précises, des accords surprenants, des ingrédients sélectionnés avec soin.

Notre cuisine s'inspire de l'esprit d'un cabinet de curiosités : explorer, expérimenter, révéler le meilleur des produits.

Chaque plat est une invitation à découvrir une alliance subtile entre tradition et créativité contemporaine.

Nous privilégions des fournisseurs responsables, des produits frais et de saison, en partie issus de notre jardin, et un travail respectueux du goût.

Élégance, simplicité et sincérité guident notre démarche, de l'assiette au service.

Bienvenue chez Docteur Pierre.

Installez-vous, prenez le temps, et laissez nos prescriptions gourmandes éveiller vos sens.



**Découvrez notre univers
sur Instagram**



Réservations :
07 63 95 08 97
www.docteur-pierre.fr
docteurpierre@unitedkitchens.fr

LA CARTE

Powered by United Kitchens

Docteur Pierre



FORMULES DÉJEUNER

Prix TTC, service compris

Composez votre déjeuner !

Choisissez votre formule puis vos plats.

Plat Seul	15,90€
Menu Docteur Entrée & plat ou Plat & dessert	20,90€
Menu Château Entrée, plat & dessert	25,90€

PLATS

Le poulpe +2€

Poulpe grillé, polenta crémeuse au citron confit, vierge d'agrumes, jalapeños, oignons rouges, aneth, émulsion à l'ail noir

La truite +1€

Truite pochée à l'huile de fève de tonka, salade de fenouil croquante et bouillon de légume Dashi servi chaud

La tomate straciatella

Tomates du jardin, siphon de straciatella, crumble d'olive noire, noisettes croquantes, basilic frais et vinaigrette à la vanille de Madagascar

Le butternut

Butternut confit, siphon de feta, émietté de feta au zaatar, amandes effilées, miel

La volaille +1€

Haut de cuisse rôti, écrasé de pomme de terre à l'échalote, piquillos, estragon, eryngii grillé, huile verte, chips de vitelotte, jus corsé

FROMAGE

Assiette de fromage +7,90€

Sélection du chef

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

ENTRÉES

L'œuf parfait +2€

Champignons en persillade, girolles sautées, émulsion et tuile de comté, ciboulette et pousses de petits pois

Le maquereau +1€ (froid)

Maquereau grillé, pomme de terre cuite basse température et sauce façon bouillabaisse

Le poireau confit

Poireau confit, yaourt grec aux zestes de citron, huile de vert de poireaux, pickles de betterave chioggia, cébette et pignons de pin

LE PETIT PIERROT

Jusqu'à 12 ans - 13€

Entrée

Saucisson ou tomate mozzarella

Plat

Volaille et purée de pomme de terre

Dessert

2 boules de glace ou 1 cookie

DESSERTS

Le cookie +2€

Cookie maison cuit minute, chocolat noir 70% et chocolat dulce, noix de pécan, glace à la vanille de Madagascar et caramel maison

Le cheesecake à la pêche blanche

Base croquante au spéculoos, cheesecake citronné et coulis de pêche blanche

La pavlova aux agrumes +1€

Meringue française, chantilly maison à la vanille de Madagascar, crémeux au citron, gelée de coing du jardin et segments d'oranges

Glaces et sorbets

Accompagnés d'un crumble de sarrasin

Supplément chantilly maison +1,50€



Valable pour les **déjeuners** du **lundi**
au vendredi midi, hors jours fériés

Origine du poisson et de la volaille: **France**



LES BOISSONS

Prix TTC, service compris

Savourez nos boissons !

Chaudes, fraîches ou pétillantes.

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

BIÈRES ET CIDRES

Bières Nemeto - Artisanales de Nanterre

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

Bouteille	La Grange - Blanche	0,33L	6€
		0,33L	6€

Cidres	Les Vergers de Picardie	0,75L	10,50 €
	Cidre Ch'brut	0,33L	6,50 €

Cidre Fils de Pomme

Brut

BOISSONS CHAUDES

Café Nibi	Torréfié artisanalement	Café expresso	2€
			2€
			2,50€
			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 €



LES VINS

Prix TTC, service compris

Découvrez notre sélection !

Toutes les couleurs, pour toutes les envies.

VINS ROUGES

Beaujolais

Domaine du Petit Pérou



"Morgon Vieilles Vignes"
AOC Beaujolais , 2021

29€

Bordeaux

Château Peyrabon

"Château Pierbone"
AOC Haut-Médoc, 2016

26€

Château les Annereaux

AOC Lalande-de-Pomerol, 2019

49€

Bourgogne

Château de Chamilly

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, 2022

33€

Languedoc

Château la Salade Saint-Henri



"Aérien"
AOC Pic Saint-Loup, 2022

6€

26€

Domaine Gayda

"Chemin de Moscou"
IGP Pays d'Oc, 2022

45€

Roussillon

Domaine Singla



"Ascencio"
AOC Côtes du Roussillon, 2022

8€

29€

Val de Loire

Domaine de Montgilet

"Le Grolleau des Cousins"
IGP Val de Loire, 2024

24€

Vallée du Rhône

Château la Croix des Pins



"Les Dessous des Dentelles"
AOC Gigondas, 2021

39€

VINS BLANCS

12CL

75CL

Bordeaux

Château Haut-Bergey



AOC Pessac-Léognan, 2014

39€

Bourgogne

Domaine de la Verpaille

"Harmonie" Chardonnay
AOC Viré-Clessé, 2023

36€

Languedoc

Domaine Gayda



"Sphère" Viognier
IGP Pays d'Occitanie, 2023

6€

25€

Val de Loire

Domaine La Pagerie

"Les Terres de Silice"
AOC Reuilly Sauvignon, 2023

8€

29€

Domaine de Montgilet

"Le Chenin des Cousins"
IGP Val de Loire, 2024

26€

VINS ROSÉS

Bordeaux

Domaine François Thienpont

"Pins des Dunes"
AOC Bordeaux Rosé, 2021

29€

Provence

Les Marquets

"Esquisse des Marquets"
IGP Méditerranée, 2023

6€

24€

VINS PÉTILLANTS

Château Marco

"Bulle d'Oseur"
Vin de France – Pétillant Naturel

45€

Champagne Delot

"Tradition Brut"
AOC Champagne
100 % Pinot Noir

65€



LA CARTE

Powered by United Kitchens

Docteur Pierre



ALLERGÈNES

Pour toute question concernant les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle ou à notre chef, qui se fera un plaisir de vous renseigner.

PLATS

Le poulpe

Lactose - mollusque

La truite

Poisson - soja - sésame - suflite

La tomate straciatella

Lactose - fruits à coque - gluten

Le butternut confit

Lactose - fruits à coque

La volaille

Lactose

ENTRÉES

L'œuf parfait

Lactose - œuf

Le maquereau

Poisson - lactose - soja - sésame

Le poireau confit

Lactose

DESSERTS

Le cookie

Lactose - oeuf - gluten - fruits à coques

Le cheesecake à la pêche blanche

Lactose - gluten - soja

La pavlova aux agrumes

Lactose - oeuf

Glaces et sorbets

Lactose



Valable pour les **déjeuners** du **lundi**
au **vendredi midi**, hors jours fériés

Origine du poisson et de la volaille: **France**