









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

lci, 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.







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





Powered by **United Kitchens**

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

FORMULES DÉJEUNER

Prix TTC, service compris

Composez votre déjeuner!

Choisissez votre formule puis vos plats.

15,90€ **Plat Seul**

20,90€ Menu Docteur

Entrée & plat ou Plat & dessert

25,90€ Menu Château

Entrée, plat & dessert

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

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

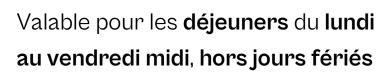
La pavlova aux agrumes +1€

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€







Powered by **United Kitchens**



Les Boissons

Prix TTC, service compris

Savourez nos boissons!

Chaudes, fraîches ou pétillantes.

Boissons Fraîches

Eau pétillante filtrée	0,75L	2,90€
Jus de fruit		
Les Vergers de Picardie Pomme / Poire	0,2L	2,90 €
Pomme / Poire Pomme / Poire	1L	7,90 €
Limonades Fairtrade Citron vert, Fruit de la passion, Orange sanguine, Ginger, Black Tea, Maté	0,33L	4,90 €
Sodas artisanaux et locaux Uma Ginger beer Tonic	0,33L	5,50€
Cola Sirops - Monin Citron	0,2L	3,90 €

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

0,75L

0,33L

10,50 €

6,50€

2,5<mark>0€</mark> 3,50€

Bouteille	
La Grange - Blanche	0,33L
La Geneviève - Blonde	0,33L

Cidres	
Les Vergers de Picardie	
Cidre Ch'brut	

Cidre Fils de Pomme Brut



Torréfié artisanalement

Café expresso Café allongé Noisette Café au lait

Café Nibi

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 €



Fraise

Pêche



Powered by **United Kitchens**



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



LES VINS

Prix TTC, service compris

Découvrez notre sélection!

Toutes les couleurs, pour toutes les envies.

VINS ROUGES

12CL 75CL

29€

26€

49€

33€

26€

24€

6€

Beaujolais

Domaine du Petit Pérou 🗥 "Morgon Vieilles Vignes" AOC Beaujolais, 2021

Bordeaux

Château Peyrabon "Château Pierbone" AOC Haut-Médoc, 2016

Château les Annereaux AOC Lalande-de-Pomerol, 2019

Bourgogne

Château de Chamilly

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, 2022

Languedoc

Château la Salade Saint-Henri 🗥 "Aérien" AOC Pic Saint-Loup, 2022 45€ **Domaine Gayda** "Chemin de Moscou" IGP Pays d'Oc, 2022

Roussillon

Domaine Singla 🔠 29€ 8€ "Ascencio"

Val de Loire

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

AOC Côtes du Roussillon, 2022

Vallée du Rhône

Château la Croix des Pins 🎩 39€ "Les Dessous des Dentelles" AOC Gigondas, 2021

VINS BLANCS

12CL 75CL

25€

6€

6€

65€

Bordeaux

Château Haut-Bergey 🗥 39€ AOC Pessac-Léognan, 2014

Bourgogne

Domaine de la Verpaille 36€ "Harmonie" Chardonnay AOC Viré-Clessé, 2023

Languedoc

Domaine Gayda 🗥 "Sphère" Viognier IGP Pays d'Occitanie, 2023

Val de Loire

Domaine La Pagerie

"Les Terres de Silice" AOC Reuilly Sauvignon, 2023

Domaine de Montgilet

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

VINS ROSÉS

Bordeaux

Domaine François Thienpont "Pins des Dunes" AOC Bordeaux Rosé, 2021

Provence

Les Marquets

"Esquisse des Marquets" IGP Méditerranée, 2023

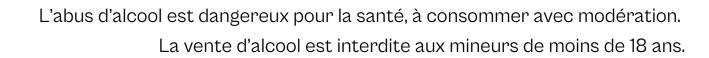
VINS PÉTILLANTS

Château Marco 45€ "Bulle d'Oseur"

Vin de France - Pétillant Naturel

Champagne Delot

"Tradition Brut" AOC Champagne 100 % Pinot Noir









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

