



# MENU

## ENTRÉES

- **La betterave**  
Carpaccio de betterave et de poire, fête aux herbes de Provence, noisettes torréfiées, vinaigrette au sirop d'érable
- **Le houmous de chou-fleur et focaccia maison**  
Houmous de chou-fleur rôti, pois chiches et tahini, épices, herbes fraîches et pois chiches croustillants, focaccia maison à l'huile d'olive
- **Le poireau +1€**  
Poireaux en mosaïque de feuilles de nori, pomme granny smith et vinaigrette au wasabi

## PLATS

- **La volaille +2€**  
Haut de cuisse de volaille, polenta crémeuse et poêlée de champignons en persillade, le tout accompagné de jus de volaille de l'Artisan Saucier\*  
\*Artisan qui produit dans le Foodlab partagé de United Kitchens au Château de Nanterre
- **Le poisson +1,5€**  
Poisson de nos côtes choisi selon arrivage, endives braisées à l'orange, pommes de terre grenailles, sauce au beurre blanc et citron
- **La brick de chèvre et miel**  
Brick croustillante accompagnée d'une belle salade de laitue, chou et carotte en pickles, échalotes, noix, radis noir et herbes fraîches
- **Le risotto**  
Risotto crémeux à la courge, noisettes torréfiées et chips de parmesan

*Origine du poisson et de la volaille: France*

## CHOISISSEZ VOTRE FORMULE !

- **Plat Seul** **14,90€**
  - **Menu Docteur** **19,90€**  
Entrée & plat ou Plat & dessert
  - **Menu Château** **24,90€**  
Entrée, plat & dessert
- 
- Pour les enfants (-12 ans)
- **Plat enfant** **10,90€**
  - **Menu enfant** **13,90€**  
Entrée & plat ou Plat & dessert

Prix TTC, service compris

## DESSERTS

- **La pavlova aux agrumes + 1,5€**  
Meringue légère, crème chantilly vanillée, agrumes et zestes de citron vert, coulis d'agrumes maison et menthe fraîche
- **Le cheesecake au citron**  
Base spéculoos croustillante, cheesecake onctueux au citron et coulis de poire
- **Le tiramisu du Dr. Pierre**  
Biscuit savoïardi imbibé de café intense, crème mascarpone aérienne, cacao amer

### N'oubliez pas de réserver !

☎ 07 63 95 08 97

🌐 [docteur-pierre.fr](http://docteur-pierre.fr)

✉ [docteurpierre@unitedkitchens.fr](mailto:docteurpierre@unitedkitchens.fr)

Le **Docteur Pierre** est ouvert du **lundi au vendredi** de **12h à 14h**.

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

# MENU

## 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 0,33L 4,90 €

### Sodas artisanaux et locaux

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

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nibi, torréfié artisanalement

- Café expresso 2,00 €
- Café allongé 2,00 €
- Noisette 2,50 €
- Café au lait 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 €

## VINS

### Vins rouges

- Bordeaux - Les Annereaux  0,75L 24€
- Pic Saint-Loup - Aérien  0,75L 24€
- Saumur - Château de Villeneuve  0,75L 25€
- Côtes du Rhône - Rouge  0,75L 25€
- Château Pierbone - Haut-Médoc 0,75L 24€

### Vins blancs

- Sphère by Gayda  0,75L 22€
- Sèvre et Maine - Bel Abord  0,75L 25€
- Reuilly - Dom. Tabordet  0,75L 30€
- Bourgogne - Viré Clessé  0,75L 35€

### Vins rosés

- Bordeaux - Pins des Dunes 0,75L 25€

### Vins au verre

- Rouge, blanc, rosé 0,14L 4€

## BIÈRES ET CIDRES

### Bières

- Artisanale de Nanterre Nemeto 0,33L 6,00 €  
Blonde / Blanche
- La bière française 0,33L 4,50 €  
Blonde / Blanche


### 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](http://docteur-pierre.fr)

 [docteurpierre@unitedkitchen.fr](mailto:docteurpierre@unitedkitchen.fr)

Prix TTC, service compris