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

Docteur Pierre

La Carte

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 !

Plat Seul — **15,90€**

Menu Docteur — **21,90€**

Entrée & plat ou Plat & dessert

Menu Château — **26,90€**

Entrée, plat & dessert

Plats

Le Canard rôti +2€

Filet de canard rôti, betterave glacée à l'huile fumée, chèvre frais assaisonné, noix, grattons de canard et jus de volaille à la betterave

Le Pulled pork du Docteur

Échine de cochon confite et effilochée, purée de pommes de terre, carottes fanes glacées et pickles

Le Lieu noir +2€

Curry vert et lait de coco, potimarron rôti, oignons grelots glacés et riz basmati

Le Ramen végétal

Nouilles soba, carottes, oignons rouges, shiso vert, champignons, chou pak choï et huile de sésame grillé

Œuf Tamago : +1€

Les Ravioles du Dauphiné au Gorgonzola +1€

Sauce crémeuse au Gorgonzola, échalotes, persil, condiment à la poire et salade verte

Fromages

Assiette de fromages de saison +1€

Sélection du chef

Entrées

L'Œuf mayo du Docteur

Rémoulade de céleri à la moutarde à l'ancienne, mayonnaise au raifort, pickles de moutarde citronnés, pickles d'oignons et cerfeuil

Le Cheesecake vegan

Noix de cajou, coulis de brocoli au poivre vert, broccolini grillé, salade de tiges de broccolini et salicorne

La Saint-Jacques en deux façons +3€

Gel de pomelo et citron électrique, crème crue assaisonnée, tuile croustillante et huile d'herbes

Le Petit Pierrot

Jusqu'à 12 ans - 13€

Plat + Dessert

Le Pulled pork

Échine de cochon effilochée et purée de pommes de terre

La Mousse au chocolat

Desserts

La Brioche perdue du Docteur +1,50€

Brioche maison dorée, glace vanille, caramel au beurre salé et sauce au chocolat noir

La Mousse au chocolat

Une mousse au chocolat généreuse, signature du Docteur Pierre

La Pavlova aux agrumes +1€

Meringue, suprêmes d'orange et de pamplemousse, gel de clémentine

---

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

Origine du poisson et des viandes : **France**

Plat végétarien

La Carte

Docteur Pierre

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 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	1L	7,90€
Limonades Fairtrade	0,33L	5,50€
Citron vert, Fruit de la passion, Orange sanguine, Ginger, Black Tea, Maté		
Sodas artisanaux et locaux	0,33L	5,50€
Uma		
Ginger beer		
Tonic		
Cola		
Sirops - Monin	0,25L	3,90€
Citron		
Fraise		
Pêche		

Boissons Chaudes

Café Nibi

Torréfié artisanalement

Café expresso	2,50€
Café allongé	2,50€
Noisette	2,90€
Café au lait	3,90€

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 - Artisanales de Nanterre

Bouteille

La Grange - Blanche - Hefeweizen	0,33L	6€
La Geneviève - Blonde - Pale Ale	0,33L	6€
La Folie - Blonde - IPA	0,33L	6€

Cidres

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

Digestifs

Bas-Armagnac	4CL	9€
Château de Laubade - 12 ans		
Liqueur de Menthe	4CL	6€
Joseph Cartron - Peppermint		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

La Carte

Docteur Pierre

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

Beaujolais

Domaine du Petit Pérou — 29€
“Morgon Vieilles Vignes”
AOC Beaujolais , 2021

Bordeaux

Château Peyrabon — 26€
“Château Pierbone”
AOC Haut-Médoc, 2016

Château les Annereaux — 49€
AOC Lalande-de-Pomerol, 2019

Bourgogne

Château de Chamilly — 33€
AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, 2022

Languedoc

	12CL	75CL
Château la Salade Saint-Henri	7€	29€
“Aérien”		
AOC Pic Saint-Loup, 2022		
Domaine Gayda		45€
“Chemin de Moscou”		
IGP Pays d’Oc, 2022		
Domaine Gayda	6€	26€
“Syrah”		
IGP Pays d’Oc, 2024		

Roussillon

Domaine Singla — 30€
“Ascencio”
AOC Côtes du Roussillon, 2022

Vins Blancs

Bordeaux

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

Bourgogne

Domaine de la Verpaille — 36€
“Harmonie” Chardonnay
AOC Viré-Clessé, 2023

Languedoc

	12CL	75CL
Domaine Gayda	6€	26€
“Sphère” Viognier		
IGP Pays d’Occitanie, 2023		

Val de Loire

	12CL	75CL
Domaine La Pagerie	8€	29€
“Les Terres de Silice”		
AOC Reuilly Sauvignon, 2023		

Vins Rosés

Provence

	12CL	75CL
Les Marquets	6€	26€
“Esquisse des Marquets”		
IGP Méditerranée, 2023		

Vins Pétillants

Château Marco — 34€
“Bulle d’Oseur”
Vin de France – Pétillant Naturel

Champagne Delot — 65€
“Tradition Brut”
AOC Champagne 100 % Pinot Noir

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d’alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Docteur Pierre

La Carte

Powered by **United Kitchens**



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 Canard rôti
Lait • fruits à coque

Le Pulled pork du Docteur
Lait

Le Lieu noir
Alliacés

Le Ramen végétal
Gluten • sésame • soja • œuf en supplément

Les Ravioles du Dauphiné au Gorgonzola
Gluten• œuf • lait

Entrées

L'Œuf mayo du Docteur
Œuf • moutarde • céleri • alliacés

Le Cheesecake vegan
Gluten • fruits à coque • moutarde • soja

La Saint-Jacques
Mollusques • lait • gluten

Desserts

La Brioche perdue du Docteur
Gluten • lait • œuf

La Mousse au chocolat
Œuf • lait

La Pavlova aux agrumes
Œuf • lait





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

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