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

LA CARTE

ENTRÉES

- **La tomate mozzarella +1€**

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**

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 +2**

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

PLATS

- **La tomate farcie +2€**

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 noir et la polenta +1€**

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

- **L'aubergine et burrata**

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

- **L'oeuf parfait**

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

- **La volaille +1€**

Haut de cuisse de volaille. purée de pomme de terre maison et un jus de volaille de l'Artisan Saucier*

FROMAGES

- **Assiette de fromage** **7,90 €**

Sélection du chef

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE !

- **Plat Seul** **15,90€**
- **Menu Docteur** **20,90€**

Entrée & plat ou Plat & dessert

- **Menu Château** **25,90€**

Entrée, plat & dessert

Prix TTC, service compris

DESSERTS

- **Le mille-feuille aux fruits rouges +2€**

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

- **Le Cheesecake aux fruits rouges**

Base croustillante au spéculoos, surmontée d'un cheesecake onctueux et citronné et d'un coulis aux fruits rouges, apportant une douceur fruitée et rafraîchissante

- **Pavlova à l'abricot +1€**

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

- **Glaces et sorbets**

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

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

**Artisan qui produit dans le Foodlab partagé de United Kitchens au Château de Nanterre*

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 — _0,33L — 4,90 €
Citron vert, Fruit de la passion,
Orange sanguine, Ginger,
Black Tea, Maté

Sodas artisanaux et locaux

- Uma — _0,33L — 5,50 €

Ginger beer, tonic ou Cola

- Sirops Monin — _0,2L — 3,90 €

Citron, Fraise ou Pêche

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

DOCTEUR PIERRE

LES ALLERGÈNES

ENTREES

- **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

- **Le lieu et la polenta**

Lactose, sulfite, oeuf, poisson,

- **L'aubergine et burrata**

Lactose, fruit à coque

- **L'oeuf parfait**

Oeuf, lactose, gluten

- **La volaille**

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.