



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

# LA CARTE

## ENTRÉES

- **La pêche +2€**

Trio de pêches : rôties, crues et givrées, burrata crémeuse, crumble de sésame et fleurs de capucine

- **Le maquereau +1€**

Maquereau mariné aux saveurs asiatiques, brûlé au chalumeau, chou rouge, framboise, lait ribot, zeste de combawa et feuille de riz croustillante

- **Le houmous aux herbes et sa focaccia maison**

Houmous de pois-chiches et tahini, huile d'herbes et herbes fraîches, focaccia maison à l'huile d'olive, pois chiches croustillants

## PLATS

- **Le canard +2€**

Magret de canard, d'une purée de celeri rave au beurre noisette haricots verts frais, cerises noires et estragon, jus réduit à la cerise, et croûtons de pain dorés

- **La truite +1€**

Tataki de truite, julienne de carottes, chou rouge et concombre, vinaigrette citronnée au gingembre, huile de sésame grillé et herbes fraîches

- **La salade estivale**

Salade du jardin, tomates de saison, siphon de feta, crumble d'olive noire, noisettes croquantes, basilic frais et vinaigrette à la vanille

- **L'oeuf parfait de mon enfance**

Oeuf parfait, ratatouille confite à la provençale, riz pilaf au laurier, copeaux de grana padano et croûtons de pains dorés

- **La volaille +1€**

Haut de cuisse de volaille rôtie, purée de pomme de terre maison, 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 cookie +2€**

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

- **Le cheesecake à l'abricot**

Base croquante au spéculoos, cheesecake citronné et onctueux, coulis d'abricot frais et fruité

- **La pavlova +1€**

Meringue croustillante, chantilly à la vanille de Madagascar, fraises et fruits rouges, coulis fruits rouges et basilic 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 ou  
1 cookie

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 CHAUDES

## 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  Ginger beer, tonic ou Cola \_0,33L 5,50 €
  - Sirops Monin Citron, Fraise ou Pêche \_0,2L 3,90 €

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

 [docteurpierre@unitedkitchen.fr](mailto: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



# LES ALLERGÈNES

## ENTRÉES

- **La pêche**

Lactose, gluten, sésame, fruits à coques

- **Le maquereau**

Lactose, soja, sésame

- **Houmous aux herbes et sa focaccia maison**

Sésame, gluten

## PLATS

- **Le canard**

Lactose, gluten, sulfite

- **La truite**

Poisson, soja, sésame, sulfite

- **La salade estivale**

Lactose, fruit à coque, gluten

- **L'oeuf parfait de mon enfance**

Oeuf, lactose, gluten

- **La volaille**

Lactose

## DESSERTS

- **Glaces et sorbets**

Glace = lactose

Crumble = lactose

- **Le cookie**

Lactose, oeuf, gluten, fruits à coques

- **Le cheesecake à l'abricot**

Lactose, gluten, soja

- **La pavlova**

Lactose, oeuf

**N'oubliez pas de réserver !**

 07 63 95 08 97

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

 [docteurpierre@unitedkitchens.fr](mailto: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.