



**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](http://www.docteur-pierre.fr)  
[docteurpierre@unitedkitchens.fr](mailto:docteurpierre@unitedkitchens.fr)



# LA CARTE

Docteur Pierre

Powered by United Kitchens



## 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

### La ballotine de volaille

Volaille en ballotine, farce printanière jardinière de légumes, écrasé de pommes de terre grenaille et jus corsé de volaille

### Le cochon +2 €

Échine de cochon façon vitello tonato, frites de polenta crémeuse au parmesan et piment d'Espelette

### Le poke bowl +1,5 €

Tataki de truite, riz vinaigré, concombre, carottes fanes, fèves, houmous de brocolis, pickles, sésame

### Le chili sin carne

Riz parfumé, chips de maïs, crème citronnée et coriandre

### L'aubergine rôtie

Boullgour, mesclun, tuile de pain, sauce labneh au tahini, menthe et huile verte

## FROMAGES

### Assiette de fromages de saison +1€

Sélection du chef

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

## ENTRÉES

### L'œuf parfait +1 €

Têtes d'asperges vertes, crème d'asperges, crumble de noisette et praliné noisette

### La tarte fine de courgettes

Tarte fine de courgettes jaunes et vertes, brunoise de citron confit et mousse de chèvre frais

### Les tomates anciennes +2 €

Pêches rôties et burrata, pignon de pin, pousse de shiso, gel de tomate verte et huile de basilic

## LE PETIT PIERROT

Jusqu'à 12 ans - 13€

Plat + Dessert

### Plat

Ballotine de volaille, farce printanière jardinière de légumes, écrasé de pommes de terre grenaille et jus corsé de volaille

### Dessert

Riz au lait au chocolat blanc, caramel beurre salé et noix de pécan caramélisées

## DESSERTS

### Le riz au lait

Riz au lait au chocolat blanc, caramel au beurre salé et noix de pécan caramélisées

### L'abricot

Rôti au miel et romarin, glace citron, tuile dentelle aux agrumes

### La pavlova +1,5 €

Fraise et rhubarbe pochée au basilic



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



## 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** 0,2L 2,90 €  
Pomme / Poire 1L 7,90 €

Pomme / Poire 0,33L 5,50 €

### Limonades Fairtrade

Citron vert, Fruit de la passion,  
Orange sanguine, Ginger,  
Black Tea, Maté 0,33L 5,50 €

### Sodas artisanaux et locaux

#### Uma

Ginger beer  
Tonic 0,2L 3,90 €  
Cola

### Sirops - Monin

Citron  
Fraise  
Pêche

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

#### 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** 0,75L 10,50 €  
Cidre Ch'brut

**Cidre Fils de Pomme** 0,33L 6,50 €  
Brut

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nibi

#### Torréfié artisanalement

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

### Thé Alix et Sakura

#### Membre de United Kitchens

Thé noir "Real Grey" 4,50€  
Thé vert à la menthe "Rose Nanah" 4,50€



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



## LES VINS

Prix TTC, service compris

### Découvrez notre sélection !

Toutes les couleurs, pour toutes les envies.

## VINS ROUGES

12CL 75CL

### Beaujolais

**Domaine du Petit Pérou** 

"Morgon Vieilles Vignes"

AOC Beaujolais, 2021

29€

### Bordeaux

**Château Peyrabon**

"Château Pierbone"

AOC Haut-Médoc, 2016

26€

**Château les Annereaux**

AOC Lalande-de-Pomerol, 2019

49€

### Bourgogne

**Château de Chamilly**

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise, 2022

33€

### Languedoc

**Château la Salade Saint-Henri** 

"Aérien"

AOC Pic Saint-Loup, 2022

7€

29€

**Domaine Gayda**

"Chemin de Moscou"

IGP Pays d'Oc, 2022

45€

**Domaine Gayda**

"Syrah"

IGP Pays d'Oc, 2024

6€

26€

### Roussillon

**Domaine Singla** 

"Ascencio"

AOC Côtes du Roussillon, 2022

30€

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

## VINS BLANCS

12CL 75CL

### Bordeaux

**Château Haut-Bergey** 

AOC Pessac-Léognan, 2014

39€

### Bourgogne

**Domaine de la Verpaille**

"Harmonie" Chardonnay

AOC Viré-Clessé, 2023

36€

### Languedoc

**Domaine Gayda** 

"Sphère" Viognier

IGP Pays d'Occitanie, 2023

6€

26€

### Val de Loire

**Domaine La Pagerie**

"Les Terres de Silice"

AOC Reuilly Sauvignon, 2023

8€

29€

**Domaine de Montgilet**

"Le Chenin des Cousins"

IGP Val de Loire, 2024

26€

## VINS ROSÉS

### Provence

**Les Marquets**

"Esquisse des Marquets"

IGP Méditerranée, 2023

6€

26€

## VINS PÉTILLANTS

**Château Marco**

"Bulle d'Oseur"

Vin de France - Pétillant Naturel

34€

**Champagne Delot**

"Tradition Brut"

AOC Champagne 100 % Pinot Noir

65€



# 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

### La ballotine de volaille

Lactose - alliacés

### Le cochon

Lactose - gluten - alliacés

### Le poke bowl

Poisson - sésame- alliacés - soja

### Le chili sin carne

Lactose - alliacés

### L'aubergine rôtie

Gluten - lactose - sésame - alliacés

## ENTRÉES

### L'œuf parfait

Gluten - lactose - fruits à coques

### La tarte fine de courgettes

Gluten - lactose

### Les tomates anciennes

Lactose - fruits à coque- alliacés

## DESSERTS

### Le riz au lait

Lactose - fruits à coque

### L'abricot

Lactose - oeuf - gluten

### La pavlova

Lactose - oeuf



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

Origine du poisson et de la volaille: France