



# LA CARTE

Docteur Pierre

Powered by United Kitchens

## DÉJEUNER EN SEMAINE





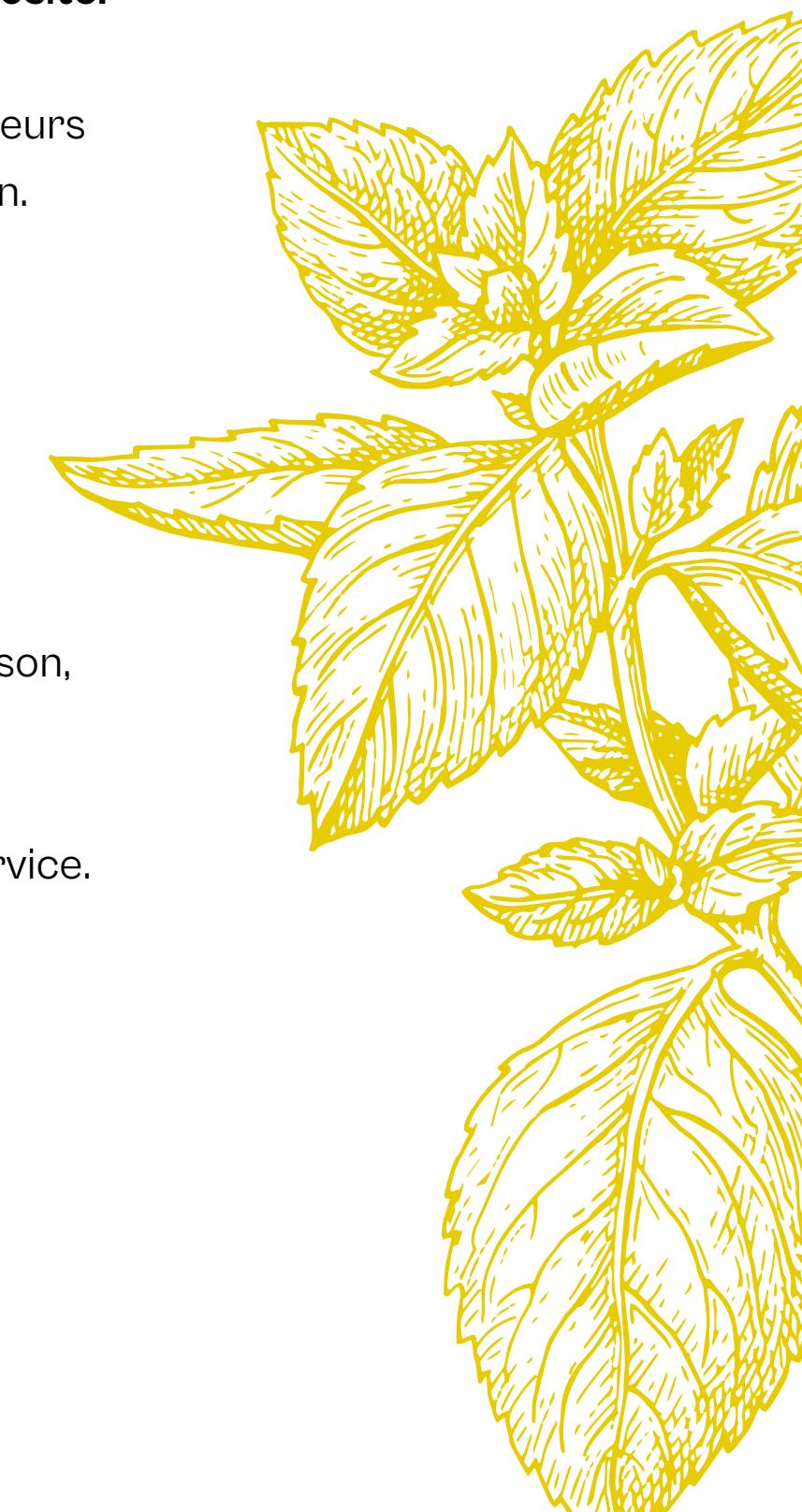
**Docteur Pierre est né de l'envie de soigner l'appétit avec générosité et curiosité.**

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 !

Choisissez votre formule puis vos plats.

#### Plat Seul

**15,90€**

#### Menu Docteur

**20,90€**

Entrée & plat ou Plat & dessert

#### Menu Château

**25,90€**

Entrée, plat & dessert

## PLATS

### La canette rôtie +2€

Canette rôtie aux épices d'hiver, purée de céleri-rave montée au beurre noisette, pickles de betterave acidulés, chips de panais, éclats de noisettes torréfiées

### Le lieu jaune +1€

Pavé de lieu jaune snacké, risotto crémeux au chou-fleur, zestes de chou-fleur multicolore, beurre blanc émulsionné

### Le risotto de frégola sarda

Frégola sarda crémeuse aux légumes d'hiver, champignons de Paris poêlés, confit de butternut, copeaux de parmesan, graines de courge torréfiées

### Le cochon

Échine de cochon confite puis rôtie, écrasé de pommes de terre, quart de poire rôtie au miel, jus corsé

### Le steak de chou-fleur rôti

Tranche de chou-fleur rôtie aux épices, mousseline de patate douce parfumée, feta au zaatar et sauce yaourt grec citronnée

## FROMAGE

### Assiette de fromage de saison +1€

Sélection du chef

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

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€

Crémeux de panais parfumée à la vanille, œuf parfait, croûtons de pain d'épices croustillants et émulsion au comté

### Le gravlax de truite +3€

Truite française gravlax aux agrumes, crème d'aneth et moutarde, pickles de légumes et graines de moutarde, feuille de nori, cébette

### Le velouté de potimarron

Velouté onctueux de potimarron, châtaignes et pignons torréfiés, crème légère, chips de lard et pousses de petits pois

## LE PETIT PIERROT

Jusqu'à 12 ans - 13€

Entrée + Plat + Dessert au choix

### Entrée

Mini velouté de potimarron à la crème

### Plat

Échine de cochon rôtie, jus de viande et écrasé de pommes de terre

### Dessert

Le Crumble aux poires ou Le Cheesecake

## DESSERTS

### Le cheesecake

Cheesecake maison spéculoos et coulis de mandarine

### Le crumble aux poires +1€

Crumble façon grand-mère maison aux poires, servi chaud avec boule de glace vanille

### Le cinnamon rolls +2€

Roulés à la cannelle maison, glaçage, éclats de noisettes torréfiées, caramel beurre salé



Origine du poisson et de la volaille: France

# 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

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	0,33L	5,50 €
----------------------------	-------	--------

#### Uma

Ginger beer  
Tonic  
Cola

Sirops - Monin	0,2L	3,90 €
----------------	------	--------

Citron  
Fraise  
Pêche

## BIÈRES ET CIDRES

### Bières Nemeto - Artisanales de Nanterre

#### Bouteille

La Grange - Blanche	0,33L	6€
La Geneviève - Blonde	0,33L	6€

#### Cidres

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

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nibi

#### Torréfié artisanalement

Café espresso	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 €

# 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

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	0,33L	5,50 €
----------------------------	-------	--------

#### Uma

Ginger beer  
Tonic  
Cola

Sirops - Monin	0,2L	3,90 €
----------------	------	--------

Citron  
Fraise  
Pêche

## LES BOISSONS

Prix TTC, service compris

### Savourez nos boissons !

Chaudes, fraîches ou pétillantes.

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

#### Pression

La Geneviève - Blonde	0,25L	4,50 €
	0,50L	8,50 €
La Folie - IPA	0,25L	5,50 €
	0,50L	9,50 €

#### Bouteille

La Grange - Blanche	0,33L	6€
La Geneviève - Blonde	0,33L	6€

#### Cidres

Les Vergers de Picardie	0,75L	10,50 €
Cidre Ch'brut		

#### Cidre Fils de Pomme

Brut	0,33L	6,50 €
------	-------	--------

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nibi

#### Torréfié artisanalement

Café espresso		
Café allongé		
Noisette		
Café au lait		
	2,50€	2,50€
	3,50€	3,50€

### Cacao Barry

#### Lait de vache ou d'amande

Chocolat chaud		
	3,50 €	3,50 €

### Thé Alix et Sakura

#### Membre de United Kitchens

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

6€ 26€

### Domaine Gayda

"Chemin de Moscou"  
IGP Pays d'Oc, 2022

45€

### Roussillon

**Domaine Singla**

"Ascencio"  
AOC Côtes du Roussillon, 2022

8€ 29€

### Val de Loire

**Domaine de Montgilet**

"Le Grolleau des Cousins"  
IGP Val de Loire, 2024

24€

### Vallée du Rhône

**Château la Croix des Pins**

"Les Dessous des Dentelles"  
AOC Gigondas, 2021

39€

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€ 25€

### 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

### Bordeaux

**Domaine François Thienpont**

"Pins des Dunes"  
AOC Bordeaux Rosé, 2021

6€

### Provence

**Les Marquets**

"Esquisse des Marquets"  
IGP Méditerranée, 2023

29€

24€

## VINS PÉTIILLANTS

### Château Marco

"Bulle d'Oseur"

Vin de France - Pétillant Naturel

45€

### Champagne Delot

"Tradition Brut"

AOC Champagne  
100 % Pinot Noir

65€

# LA CARTE

Docteur Pierre

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 canette rôtie

Lactose - fruits à coque

### Le lieu jaune

Lactose - poisson

### Le risotto de frégola sarda

Lactose - gluten - fruits à coque

### Le cochon

Lactose

### Le steak de chou-fleur rôti

Lactose - sésame

## 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.

## ENTRÉES

### L'œuf parfait

Lactose - œuf - gluten - fruits à coque

### Le gravlax de truite

Lactose - moutarde - poisson

### Le velouté de potimarron

Lactose - fruits à coque

## DESSERTS

### Le cheesecake

Lactose - gluten

### Le crumble aux poires

Lactose - gluten

### Le cinnamon rolls maison

Lactose - gluten - œuf - fruits à coque

