



**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.

<b>Plat Seul</b>	<b>15,90€</b>
<b>Menu Docteur</b> Entrée & plat ou Plat & dessert	<b>20,90€</b>
<b>Menu Château</b> Entrée, plat & dessert	<b>25,90€</b>

## PLATS

### Le canard +2€

Magret de canard poêlé, cuisson rosée, purée de céleri rave onctueuse, condiment de coing et sauce vinaigrée

### La truite +1€

Truite pochée à l'huile de fève de tonka, salade de fenouil croquante et bouillon de légume Dashi

### La salade estivale

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

### L'oeuf parfait de mon enfance (plat froid)

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 et jus de volaille maison

## FROMAGE

### Assiette de fromage +7,90€

Sélection du chef

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

## ENTRÉES

### La pêche +2€

Duo de pêches : rôties et vierge de pêches crues, burrata crémeuse, crumble de sésame, pesto de capucine et pignon de pin

### Le maquereau +1€ (froid)

Maquereau grillé, pomme de terre cuite basse température et sauce façon bouillabaisse

### 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

## LE PETIT PIERROT

Jusqu'à 12 ans - 13€

### Entrée

Saucisson ou tomate mozzarella

### Plat

Volaille et purée de pomme de terre

### Dessert

2 boules de glace ou 1 cookie

## 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 la pêche blanche

Base croquante au spéculoos, cheesecake citronné et coulis de pêche blanche

### La pavlova aux agrumes +1€

Meringue française, chantilly maison à la vanille de Madagascar, crème au citron et segments d'oranges

### Glaces et sorbets

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



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

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

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

Cidre Ch'brut	0,75L	10,50 €
---------------	-------	---------

#### Cidre Fils de Pomme

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

## 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 €

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.