



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
docteurpierre@unitedkitchens.fr



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

Le poulet frit du Docteur Pierre +1€

Mayonnaise gochujang, ketchup de carotte, riz, salade composée

La saucisse de l'Aveyron & pomme rôtie

Saucisse au couteau au piment d'Espelette, purée, jus à la pomme, pommes rôties au vinaigre de cidre

La daurade +2€

Filet de daurade snacké à l'unilatérale, sauce échalotes au vin blanc, risotto de la mer, carottes glacées

Le chou-fleur rôti

Bowl de chou-fleur au curry vert, sauce yaourt au cerfeuil, blé parfumé aux herbes

La tarte poireaux, chèvre & noix

Salade de mâche, pomme, vinaigrette au miel

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

Le butternut

Siphon de feta, praliné de graines de courge, miel, feta émiettée, cébette

Le maquereau & kiwi +1€

Maquereau brûlé au chalumeau et mariné, sucrine, billes de kiwi, tomates séchées, vinaigrette au kiwi

La focaccia, stracciatella & champignons

Focaccia maison, champignons bruns sautés au vinaigre de Xérès, échalotes, ail, persil, copeaux de champignons, noisettes

LE PETIT PIERROT

Jusqu'à 12 ans - 13€

Plat + Dessert

Plat

La saucisse de l'Aveyron & purée

Dessert

Le cheesecake au citron & coulis de poire

DESSERTS

Le mont-blanc du Docteur Pierre +1,5€

Gel de cassis, crèmeux à la châtaigne, crème montée

Le cheesecake au citron

Au coulis de poire

Le chocolat, orange & sarrasin +1,5€

Biscuit au zeste d'orange, crèmeux de chocolat sarrasin, glace au chocolat, sarrasin soufflé





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€
1L 7,90€

Pomme / Poire

Pomme / Poire

Limonades Fairtrade 0,33L 5,50€

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 0,25L 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

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€

Noisette 2,90€

Café au lait 3,90€

Thé Alix et Sakura

Membre de United Kitchens

Thé noir "Real Grey" 4,50€

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





LES VINS

Prix TTC, service compris

Découvrez notre sélection !

Toutes les couleurs, pour toutes les envies.

VINS ROUGES

12CL 75CL

Beaujolais

Domaine du Petit Pérour 

"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€

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€



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

Le poulet frit du Docteur Pierre

Gluten - oeuf - moutarde - soja - alliacés

La saucisse de l'Aveyron & pomme rôtie

Lactose

La daurade

Lactose - sulfites

Le chou-fleur rôti

Gluten - lactose

La tarte poireaux, chèvre & noix

Lactose - noix - gluten

ENTRÉES

Le butternut

Lactose - alliacés

Le maquereau & kiwi

Poisson - kiwi - moutarde

La focaccia, stracciatella & champignons

Fruit à coque - gluten - alliacé

DESSERTS

Le mont-blanc du Docteur Pierre

Lactose

Le cheesecake à la poire

Lactose - gluten

Le chocolat, orange et sarrasin

Gluten - lactose - fruit à coque

