



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 tataki de truite +2€

Salade de légumes : carotte, chou rouge, ciboulette, coriandre, cébette et groseilles

L'échine de cochon +1€

Purée de pommes de terre, brocolinis, jus de viande, salade d'herbes

Le haut de cuisse de volaille

Purée de carotte, pommes de terre grenaille, jus de viande, chips de carotte

 **Les tomates burrata** +1 €

Mesclun, pesto, crumble de noisettes, noisettes concassées et olives

 **L'oeuf parfait**

Purée de petits pois, brocolinis, fèves et pignons de pin

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

 **Les figues rôties** +1€

Figues rôties et ricotta

 **Le houmous aux herbes**

Pois chiches frits, huile de sésame, focaccia

 **Les carottes fanes rôties**

Yaourt grec, glace de carotte, sauce chermoula

LE PETIT PIERROT

Jusqu'à 12 ans - 13€

Plat + Dessert

Plat

Haut de cuisse de volaille, purée de carotte, pommes de terre grenaille, jus de viande, chips de carotte

Dessert

Tiramisu au café

DESSERTS

Le mi-cuit au chocolat +1,50 €

Accompagné de glace vanille

Le tiramisu

Au café

Le millefeuille aux fruits rouges +1,50€

À la vanille de Madagascar et au coulis de fruits rouges

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

Origine du poisson et des viandes : **France**

 **Plat végétarien**





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 0,33L 5,50 €
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

Brut 0,33L 6,50 €

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€





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€

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 tataki de truite

Soja - sésame

L'échine de cochon

Lactose

Le haut de cuisse de volaille

Lactose

Les tomates burrata

Lactose - fruits à coque - gluten

L'oeuf parfait

Lactose

ENTRÉES

Les figues rôties

Lactose

Le houmous aux herbes

Sésame - gluten

Les carottes fanes rôties

Lactose

DESSERTS

Le mi-cuit au chocolat

Lactose - gluten

Le tiramisu

Lactose - gluten - oeuf

La millefeuille aux fruits rouges

Gluten - lactose



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

Origine du poisson et de la volaille: **France**