

LA CARTE

ENTRÉES

- **La pêche** **9,90 €**
Trio de pêches : rôties, crues et givrées, burrata crémeuse, crumble de sésame et fleurs de capucine
- **Le maquereau** **8,90 €**
Maquereau mariné aux saveurs asiatiques, brûlé au chalumeau, chou rouge, framboise, lait ribot, zeste de combawa et feuille de riz croustillante
- **Le houmous aux herbes et sa focaccia maison** **7,90 €**
Houmous de pois-chiches et tahini, huile d'herbes et herbes fraîches, foccacia maison à l'huile d'olive, pois chiches croustillants

PLATS

- **Le canard** **22,90 €**
Magret de canard, d'une purée de celeri rave au beurre noisette haricots verts frais, cerises noires et estragon, jus réduit à la cerise, et croûtons de pain dorés
- **La truite** **19,90 €**
Tataki de truite, julienne de carottes, chou rouge et concombre, vinaigrette citronnée au gingembre, huile de sésame grillé et herbes fraîches
- **La salade estivale** **16,90 €**
Salade du jardin, tomates de saison, siphon de feta, crumble d'olive noire, noisettes croquantes, basilic frais et vinaigrette à la vanille
- **L'oeuf parfait de mon enfance** **15,90 €**
Oeuf parfait, ratatouille confite à la provençale, riz pilaf au laurier, copeaux de grana padano et croûtons de pains dorés
- **La volaille** **18,90 €**
Haut de cuisse de volaille rôtie, purée de pomme de terre maison, jus de volaille de l'Artisan Saucier*

Origine du poisson et de la volaille: France

FROMAGES

- **Assiette de fromage** **7,90 €**
Sélection du chef

DESSERTS

- **Le cookie** **10,90 €**
Cookie maison, cuit minute, chocolat noir 70% et chocolat dulce, noix de pécan, glace à la vanille de Madagascar et caramel
- **Le cheesecake à l'abricot** **7,90 €**
Base croquante au spéculoos, cheesecake citronné et onctueux, coulis d'abricot frais et fruité
- **La pavlova** **9,90 €**
Meringue croustillante, chantilly à la vanille de Madagascar, fraises et fruits rouges, coulis fruits rouges et basilic frais
- **Glaces et sorbets** **5,90 €**
Accompagnés d'un crumble de sarrasin
Supplément chantilly maison +1,50€

MENU ENFANT 13€

jusqu'à 12 ans

ENTRÉE :

Saucisson ou Tomate feta

PLAT :

Volaille et purée de pomme de terre

DESSERT :

2 boules de glace ou cookie

N'oubliez pas de réserver !

☎ 07 63 95 08 97

🌐 docteur-pierre.fr

✉ docteurpierre@unitedkitchens.fr

*Artisan qui produit dans le Foodlab partagé de United Kitchens au Château de Nanterre

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

BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

- 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**
 - Uma  Ginger beer, tonic ou Cola _0,33L 5,50 €
 - Sirops Monin Citron, Fraise ou Pêche _0,2L 3,90 €

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 €

BIÈRES ET CIDRES

- Bières Nemeto**
Pression - Artisanale de Nanterre
 - La Geneviève - Blonde _0,25L 4,50 €
_0,50L 8,50 €
 - La Folie - IPA _0,25L 5,50 €
_0,50L 9,50 €
- Bouteille - Artisanale de Nanterre
 - 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 €

N'oubliez pas de réserver !

 07 63 95 08 97

 docteur-pierre.fr

 docteurpierre@unitedkitchen.fr

Prix TTC, service compris

VINS

VINS ROUGES

- Morgon "Domaine du Petit Pérou" – AOC Beaujolais, 2021  _0,75L 29€
- Pic Saint-Loup "Aérien" – AOC Languedoc, Domaine en Occitanie, 2023  _0,75L 26€
- Haut-Médoc "Château Pierbone" – AOC Bordeaux, 2016 _0,75L 26€
- Gigondas "Château la Croix des Pins" – AOC Vallée du Rhône, 2021  _0,75L 39€
- Côtes du Roussillon "Ascencio" – Domaine Singla, 2022  _0,75L 29€
- Grolleau "Le Grolleau des Cousins" – Domaine de Montgilet, IGP Val de Loire, 2024 _0,75L 24€
- Bourgogne Côte Chalonnaise – Château de Chamilly, 2022 _0,75L 33€
- Lalande-de-Pomerol "Château les Annereaux" – AOC Bordeaux, 2019 _0,75L 49€
- "Chemin de Moscou" – Domaine Gayda, IGP Pays d'Oc, 2022 _0,75L 45€

VINS BLANCS

- "Sphère" – Domaine Gayda – IGP Pays d'Occitanie, Viognier, 2023  _0,75L 25€
- Château Haut-Bergey – AOC Pessac-Léognan (Bordeaux), 2014  _0,75L 39€
- Viré-Clessé – Domaine de la Verpaille, AOC Bourgogne, 2023 _0,75L 36€
- Reuilly Sauvignon – Domaine La Pagerie, AOC Val de Loire, 2023 _0,75L 29€
- "Le Chenin des Cousins" – Domaine de Montgilet, IGP Val de Loire, 2024 _0,75L 26€

VINS ROSÉS

- "Pins des Dunes" – AOC Bordeaux Rosé, 2021 _0,75L 29€
- "Les Esquisses" – IGP Méditerranée, Provence – Côte d'Azur, 2023 _0,75L 24€

VINS AU VERRE

Rouge :

- Pic Saint-Loup "Aérien" – AOC Languedoc, Domaine en Occitanie, 2023 _0,14L 6€
- Côtes du Roussillon "Ascencio" – Domaine Singla, 2022 _0,14L 8€

Blanc :

- "Sphère" – Domaine Gayda – IGP Pays d'Occitanie, Viognier, 2023 _0,14L 6€
- Reuilly Sauvignon – Domaine La Pagerie, AOC Val de Loire, 2023 _0,14L 8€

Rosé :

- "Les Esquisses" – IGP Méditerranée, Provence – Côte d'Azur, 2023 _0,14L 6€

VINS PÉTILLANTS

- "Bulle d'Oseur" – Château Marco - Pétillant naturel, blanc effervescent – Vin de France _0,75L 29€
- Champagne Delot "Tradition" - Brut - 100% Pinot Noir - AOC Champagne _0,75L 65€

N'oubliez pas de réserver !

07 63 95 08 97

docteur-pierre.fr

docteurpierre@unitedkitchen.fr

Prix TTC, service compris



APÉRITIF

PLANCHES À PARTAGER

2 PERS 4 PERS

<ul style="list-style-type: none">• Planche de charcuterie <p>Coppa, jambon blanc, chorizo, saucisson sec, cornichons, pickles d'oignon rouge, beurre</p>	12 €	20 €
<ul style="list-style-type: none">• Planche de fromage <p>Compté 18 mois, crottin de chèvre, fourme d'Ambert, ossau iraty, cornichons, pickles d'oignon rouge, beurre</p>	12 €	19 €
<ul style="list-style-type: none">• Planche mix fromage & charcuterie <p>Coppa, jambon blanc, chorizo, saucisson sec, compté, crottin de chèvre, fourme d'Ambert, tome, cornichons, pickles d'oignon rouge, beurre</p>	--	22 €

COCKTAILS

<ul style="list-style-type: none">• Basil Smash <p>Gin, citron, sucre de canne, basilic</p>	10 €
<ul style="list-style-type: none">• Spritz apérol <p>Prosecco, apérol, eau pétillante</p>	10 €
<ul style="list-style-type: none">• Spritz Saint-Germain <p>Liqueur maison de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante</p>	12 €
<ul style="list-style-type: none">• Pornstar martini <p>Vodka bio française, liqueur de passion, purée de passion, vanille</p>	12 €
<ul style="list-style-type: none">• Mojito <p>Rhum blanc, menthe du jardin, sirop de canne, citron vert, eau pétillante</p>	10 €

MOCKTAILS

<ul style="list-style-type: none">• Flambeur <p>Fleur d'hibiscus, épices, gingembre, piment</p>	8 €
<ul style="list-style-type: none">• Joli coeur <p>Framboise, cassis, poivre de Timut, thé noir</p>	8 €
<ul style="list-style-type: none">• Pépité <p>Pomme, poire, thé vert, verveine, fleur de sureau</p>	8 €



LES ALLERGÈNES

ENTRÉES

- **La pêche**

Lactose, gluten, sésame, fruits à coques

- **Le maquereau**

Lactose, soja, sésame

- **Houmous aux herbes et sa focaccia maison**

Sésame, gluten

PLATS

- **Le canard**

Lactose, gluten, sulfite

- **La truite**

Poisson, soja, sésame, sulfite

- **La salade estivale**

Lactose, fruit à coque, gluten

- **L'oeuf parfait de mon enfance**

Oeuf, lactose, gluten

- **La volaille**

Lactose

DESSERTS

- **Glaces et sorbets**

Glace = lactose

Crumble = lactose

- **Le cookie**

Lactose, oeuf, gluten, fruits à coques

- **Le cheesecake à l'abricot**

Lactose, gluten, soja

- **La pavlova**

Lactose, oeuf

N'oubliez pas de réserver !

 07 63 95 08 97

 docteur-pierre.fr

 docteurpierre@unitedkitchens.fr

Origine du poisson et de la volaille: France

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