

# MENU

## LES FORMULES

- **Menu Docteur**  
Entrée & plat ou Plat & dessert 18,50 €
- **Menu Château**  
Entrée, plat & dessert 22,90 €
- **Plat Enfant** 10,90€
- **Menu enfant**  
Entrée & plat ou Plat & dessert 15,00 €

## ENTRÉES 6,50 €

- **Asperges blanches** + 1,5 €  
Sauce gribiche à l'ail des ours
- **Gaspacho vert au lait d'amande**  
Concombres, poivrons, menthe et burrata
- **Poireau vinaigrette au miso**  
Accompagné de pomme verte, noisette et ciboulette



**Veillez à réserver en avance pour garantir la disponibilité des plats, car notre menu privilégie des produits saisonniers, de qualité et respectueux de l'environnement, ce qui peut entraîner des variations d'offre.**

*Origine du poulet (élevage et abattage): France  
Liste des allergènes disponible au comptoir*

## PLATS 13,90 €

- **Lasagnes végétariennes aux champignons**  
Pleurotes, shiitake, champignons de Paris, ricotta, basilic, ciboulette, persil, estragon
- **Risotto verde bianco**  
Risotto aux pignons de pain et petits légumes de printemps
- **Pêche du jour** + 2 €  
Accompagnée de pommes grenailles et pois gourmands, sauce beurre blanc à l'estragon
- **Volaille rôtie** + 1 €  
Accompagnée de son jus, légumes verts sautés à l'ail, rhubarbe et orgeotto

## DESSERTS 6,50€

- **Tiramisu au café**  
L'incontournable tiramisu du Docteur Pierre comme à Rome
- **Riz au lait nuageux**  
Caramel beurre salé et amandes effilées torréfiées
- **Cheesecake au citron**  
Accompagné de son coulis de fruits rouges maison

## INFOS PRATIQUES

### Horaires d'ouverture du restaurant :

Du lundi au vendredi de 12h à 14h

**Tel :** 06 68 26 25 37

**E-mail :** docteurpierre@unitedkitchens.fr

**Web :** www.docteur-pierre.fr

Prix TTC, service compris

# ME NU

## 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

- Citron vert, Fruit de la passion, Orange sanguine, Ginger, Black Tea, Maté \_0,33L 4,90 €

#### Sodas artisanaux et locaux

- Uma Ginger beer, tonic ou Cola \_0,33L 5,50 €
- Sirops naturels Lissip Concombre, Citron, Menthe Fraise, Menthe, Citron \_0,2L 3,90 €

### BOISSONS CHAUDES

#### Café Nibi, torréfié artisanalement

- Café expresso 2,00 €
- Café allongé 2,00 €
- Noisette 2,50 €
- Café au lait 3,50 €

#### Thé Alix et Sakura, membre de United Kitchens

- Thé noir "Real Grey" 3,50 €
- Thé à la menthe "Rose Nanah" 3,50 €

### VINS

#### Vins rouges

- Pays d'Oc - Mas Onésime  \_0,75L 22€
- Bordeaux - Les Annereaux  \_0,75L 24€
- Pic Saint-Loup - Aérien  \_0,75L 24€
- Saumur - Château de Villeneuve  \_0,75L 25€
- Côtes du Rhône - Rouge !  \_0,75L 25€

#### Vins blancs

- Pays d'Oc - Mas Onésime  \_0,75L 22€
- Sèvre et Maine - Bel Abord  \_0,75L 25€
- Reuilly - Dom. Tabordet  \_0,75L 30€
- Bourgogne - Viré Clessé  \_0,75L 35€

#### Vins rosés

- Bordeaux - Pins des Dunes \_0,75L 25€

#### Vins au verre

- Rouge, blanc, rosé \_0,14L 4€

### BIÈRES ET CIDRES

#### Bières

- Artisanale de Nanterre Nemeto Blonde / Blanche \_0,33L 6,00 €
- La bière française Blonde / Blanche \_0,33L 4,50 €

#### Cidres, Les Vergers de Picardie

- Cidre Ch'brut \_0,75L 10,50 €
- Cidre Ch'doux \_0,75L 10,50 €

#### Cidre Fils de Pomme

- Brut \_0,33L 6,50 €

