



MENU

ENTRÉES

- **Le trio de betteraves & burrata**

Déclinaison de betteraves, poires, noisettes torréfiées, croûtons de pain et burrata crémeuse

- **Le fenouil aux agrumes**

Fenouil mariné aux agrumes, aneth, olives de Kalamata et oeuf mollet

- **Le houmous aux herbes**

Houmous de pois-chiches et tahini, huile d'herbes et herbes fraîches, foccacia maison à l'huile d'olive et pois chiches croustillants

PLATS

- **La volaille +2€**

Haut de cuisse de volaille, duo de purée de carottes et panais, poêlée de champignons en persillade, le tout accompagné de jus de volaille de l'Artisan Saucier*

- **Le poisson du jour +2€**

Poisson de nos côtes choisi selon arrivage. Haricots verts et pommes de terres grenailles rôties avec une sauce beurre blanc au persil

- **Le risotto Jack Be Little**

Risotto crémeux à la courge et au parmesan, servi dans la courge Jack Be Little et des graines de courge

- **La carotte rôtie**

Carottes rôties, duo de sauces à la carotte; fête à l'estragon, crumble végétal salé aux graines et kumquat confit

CHOISISSEZ

VOTRE FORMULE !

- **Plat Seul** 14,90€

- **Menu Docteur** 19,90€
Entrée & plat ou Plat & dessert

- **Menu Château** 24,90€
Entrée, plat & dessert

Pour les enfants (-12 ans)

- **Plat enfant** 10,90€

- **Menu enfant** 13,90€
Entrée & plat ou Plat & dessert

Prix TTC, service compris

DESSERTS

- **Le mille-feuille déstructuré**

Mille-feuille minute à la vanille et au caramel au beurre salé maison

- **Le cheesecake au citron**

Cheesecake aux spéculoos, crème au citron et coulis d'abricot maison

- **Le tiramisu du Docteur Pierre**

Tiramisu aérien au café

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

Origine du poisson et de la volaille: France

N'oubliez pas de réserver !

☎ 07 63 95 08 97

🌐 docteur-pierre.fr

✉ docteurpierre@unitedkitchens.fr

Le **Docteur Pierre** est ouvert du **lundi au vendredi** de **12h à 14h**.

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

MENU

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 Framboise, Rose, Pomme _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" 4,50 €
- Thé vert à la menthe "Rose Nanah" 4,50 €

VINS

Vins rouges

- 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

- Sphère by Gayda  _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 _0,33L 6,00 €
- Blonde / Blanche
- La bière française _0,33L 4,50 €
- Blonde / Blanche

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