

Cuisine Provençale au Feu de Bois  
*La démarche est simple ... le faire pour nous avant de le faire pour vous*

**MENU-CARTE BALADE GOURMANDE**

*" Comme on aime en Provence "*

*Tous nos produits sont issus de producteurs locaux, donc frais et cuisinés au moment.  
Merci à vous de savoir patienter le temps de préparation afin de mieux apprécier vos plats.*

**ENTRÉE - PLAT - DESSERT... 40 €**

Le menu complet est servi midi et soir



• Entrées... 12€ •



Le Velouté de Potiron, crémeux d'olives de Nyons, butternut confit et râpée de truffe (+5€) ✓

Les Foies et gésiers de volailles confits, velouté de lentilles en émulsion

La soupe de Moules du bassin de Carreau et petit épeautre au safran du Barroux

La Tarte à la Brousse de Chèvre et julienne de courgette à la truffe, Vinaigrette truffée (+5€) ✓

La Tomate de Provence confite entière - Cœur de bœuf en tartare - gaspacho frais à notre façon ✓



• Plats... 27€ •



Le filet de Muge « retour de pêche » saisi à la flamme - bouillon à l'huile de Basilic

Le risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux petits légumes - râpée de truffe minute (+8€) ✓

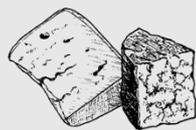
La chartreuse de cuisse de volaille fermière de Mirabel aux aubergines et olives de Nyons

Les Pieds et Paquets à la Provençale - pommes écrasées à l'huile d'olive

Le beau suprême de volaille fermière de Mirabel rôti au beurre de truffe  
Écrasée de pommes de terre, pleurotes, jus de carcasses au parfum de Rabasse (+8€)

La Belle Tomate de plein champ Farcie - riz de Camarque aux Olives de Nyons et Amandes

• Fromages - Desserts... 12€ •



La faisselle de Brebis au miel de Lavande ✓

Le demi fromage de Chèvre mariné à l'huile d'olive et aromates - confiture du moment ✓

La Tarte à la crème d'amandes et aux Figs de Villedieu ✓

Le Tiramisù au chocolat de Puyméras et truffe d'automne, nougatine au gruë de cacao (+5€) ✓

La Pêche Jaune de nos vergers infusé dans un sirop de verveine en sabayon tiède ✓

La Glace ou Le Sorbet à l'italienne au goût du moment ✓



Prix Nets en Euros - Service Compris

# BISTROT DE Villedieu

## A GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS POUR L'APERÔ

<i>Pizzette à la truffe d'Automne</i> 🌿	16 €
<i>Croquilles d'escargots en Persillade – les 12</i>	18 €
<i>Poischichade</i> 🌿	10 €
<i>Tapenade aux olives de Nyons</i>	12 €
<i>Saucisson de Cochon de la Crau</i> (entier : 200-300g)	14 €
<i>Olives de Nyons</i> 🌿	8 €

## POUR LES AFICIONADOS DE VIANDES AU FOUR A BOIS

*Au sarment de vignes de Villedieu*

*La Côte de Bœuf Angus de Camargue*

*(Entre 1,3kg et 1,8 kg de 2 à 3 personnes) – 13€ les 100 gr*

*Accompagnée d'un jus de viande réduit*

🌿 Plat pouvant répondre à l'attente des végétariens (ovo-lacto-végétariens)

Menu Pitchoun : Plat et Dessert 16€

*Histoire de commencer à se familiariser avec les bons et beaux produits*

*(Jusqu'à 10 ans)*

La liste des allergènes est disponible sur simple demande ou en vous renseignant lors de votre commande

« Le Menu est à titre d'exemple, il est susceptible de changer à tout moment en fonction de nos approvisionnements  
Merci de vous renseigner auprès du personnel de salle. »

# NOS ENGAGEMENTS POUR UNE GASTRONOMIE

LEAF LEAF DURABLE ET ECO-RESPONSABLE LEAF LEAF

Nous avons pris soin de sélectionner des producteurs locaux pour vous servir.

Tous sont situés dans un rayon très serrés autour de Villedieu.  
Parce que travailler en circuit court, avec une vraie relation humaine avec nos fournisseurs  
Est l'une des clés de notre Bistrot

Des volailles, agneaux et cochons magnifiques, des fruits et légumes bio,  
en culture raisonnée et permaculture, des truffes et champignons du département,  
des herbes sauvages et des milliers de saveurs locales

La Provence et la région du Mont-Ventoux regorgent de petits producteurs, éleveurs, maraichers,  
Cueilleurs, fermiers ... qui travaillent dans le respect des produits et des bêtes  
Et qui œuvrent pour une gastronomie plus durable.

Nos fournisseurs s'engagent à privilégier les contenants réutilisables.  
Nos naisseurs et éleveurs de volailles, cochons et agneaux  
permettent une élimination des bio déchets.

Nos vins proviennent en majorité des vigneron indépendants et cultivant la vigne avec le respect  
de la terre et selon les cycles de lunes ... en majorité nature, bio et bio dynamique.

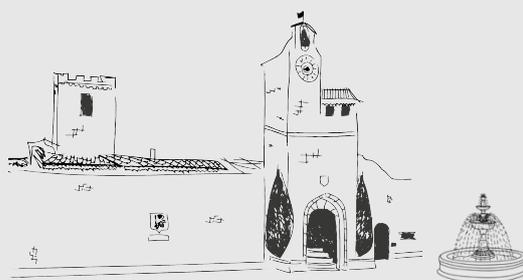
J'aime aller à la rencontre de ces artisans, amoureux de leur métier et ainsi vous faire partager  
à table ces formidables et gourmandes trouvailles.

L'ensemble de nos cuissons se font dans notre four à bois ;

Le four à bois est sain et nous permet de renouer avec une cuisson ancestrale...  
Le four à bois est écologique et économique car il utilise les énergies renouvelables du bois pour  
cuire les aliments, ce qui n'est pas le cas pour le gaz.

Il est idéal pour la cuisson de pain, de pizzas et de plats traditionnels comme nous le faisons ici.  
Le four à bois est un four traditionnel qui permet de cuire les aliments de façon naturelle.

BISTROT  
DE Villedieu



Ouvert du 1<sup>er</sup> Juin au 30 Septembre 2024

Fermé Mardi

Pour toute réservation, merci de nous contacter au 04.90.28.97.02

Closed on Tuesay

For all bookings, please contact us by phone 04.90.28.97.02

---

---

● RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOS FOURNISSEURS ●  
ELEVEURS, MARAICHERS, CUEILLEURS, PECHEURS

---

---

### *Fruits & Légumes*

Famille Boulard Jean-françois - Fruits et légumes (84)	6 km
Dimitri Benet - Fleurs et Courgettes Fleurs - Le Palis - Villedieu (84)	0 km
Frédéric Arnoux - Abricots et Cerises - Entrechaux (84)	11 km
Famille Baud - Les Figs - Le Palis - Villedieu (84)	0 km

### *Poissons de Mers*

Côté Fish - Le Grau du Roi (30)	109 km
Toute la Marée - Entraigues (84)	32 km

### *Escargots*

Les Escargots de l'Enclave - Valréas (84)	11 km
---	-------

### *Viandes, Volailles*

Cochons et Agneaux - Tarascon (13) et Nyons (26)	12 à 62 km
Volailles du Haut Fabrange - Mirabel- aux-Baronnies (26)	10 km
Bœuf Angus Bio de Camargue et Taureau AOP de Camargue- Tarascon (13)	62 km

### *Truffes*

Maison Plantin - Puyméras (84)	7 km
--------------------------------	------

### *Fromages de Chèvres et Brebis*

Les Marchés et Fermes du Coin (84-26)	15 km
De Nos Terres à l'Assiette - Vaison-la-Romaine (84)	7 km

### *Huile d'Olives - Olives et Miel*

O'live Prod - Carole et Alain Bertrand - Villedieu (84)	0 km
Denis Tardieu - Villedieu (84)	0 km

### *Farines - Petits Epeautres - Pois Chiches*

Clément et Fabien Bégnis - Saint-Jalle (26)	21 km
---	-------

### *Sorbets et Glaces*

Fait Maison à la sorbetière (84)	0 km
----------------------------------	------

### *Café*

Les Cafés Nicolas - Bollène (84)	22 km
----------------------------------	-------

### *Herbes Sèches*

Tisane Le Dauphin - Buis-les-Baronnies (26)	19 km
---	-------

### *Pain*

Artisan Boulanger - Ronan Talec - La Main à la Pâte - Le Crestet (84)	8 km
---	------

*Toutes nos viandes et volailles sont élevés et abattus en France.*