

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



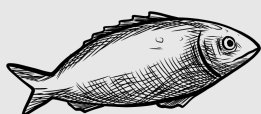
• Entrées... 12€ •

Salade de Haricots verts au gésier, cœur et foie de volailles de Mirabel, Huile d'olive citron

Soupe de petit épeautre et Moules du bassin de Carteau au safran du Ventoux

Tarte fine aux tomates confites - brousse de chèvre - truffé d'été - vinaigrette truffée (+5€) 🌿

Fleurs de Courgettes du Palis en beignet, huile vierge et yaourt acidulé 🌿



• Plats... 27€ •



Filet de Muge de la pêche de Méditerranée saisi à la flamme - Huile de Basilic

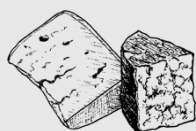
Risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux petits légumes - râpée de truffe minute 🌿 (+Sup.5€)

Chartreuse de cuisse de volaille de Mirabel aux aubergines et olives de Nyons

Pied et Paquets à la Provençale - pomme écrasée à l'huile d'olive

Suprême de volaille de Mirabel rôti au beurre truffé, pomme purée et pleurotes, jus de carcasse (+Sup.7€)

• Fromages - Desserts... 12€ •



Faisselle de Brebis au miel de Lavande 🌿

Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive, thym, romarin 🌿

Soupe de Fraises et Cerises aux olives confites 🌿

Tarte Sablée aux premiers abricots 🌿

Glace à l'Italienne « vanille », sirop au fruit 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'été</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 à l'os réduit et d'une Béarnaise au Basilic

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

Menu Pitchoun : Plat et Dessert 19€

*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

/// DURABLE ET ECO-RESPONSABLE ///

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

Tous sont situés dans un rayon très serré 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, maraîchers,
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 vignerons 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 ;

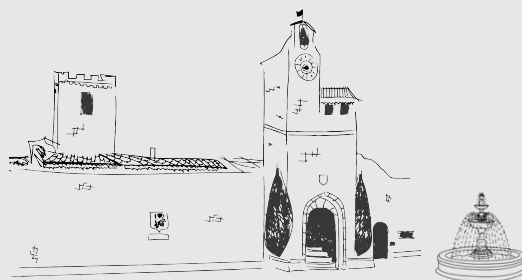
Le four à bois est sain et nous permet de renouer avec une cuisson ancestrale...

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 29 Mai au 30 Septembre 2025

Ouvert tous les jours sauf Mardi

Pour toute réservation, merci de nous contacter au 04.90.28.97.02

Open every day except Tuesday

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 (84110)	6 km
Dimitri Benet - Fleurs et Courgettes Fleurs - Le Palis (84110)	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)	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 (84110)	0 km
Denis Tardieu - Villedieu (84110)	0 km
La Ferme des Arnaud - Villedieu (84110)	0 km

Farines - Petits Epeautres - Pois Chiches

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

Sorbets et Glaces

Fait Maison à la sorbetière (84110)	0 km
-------------------------------------	------

Café

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

Herbes Sèches

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

Pain

Artisan Boulanger - Le Fournil de Visan - Visan (84)	8 km
--	------

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