

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€ •**

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

Potimarron en fin Velouté - œuf de poule crémeux - butternut confit - graines caramélisées 

Foies et gésiers de volailles de Mirabel confits, salade de lentilles et émulsion onctueuse

Tarte aux champignons forestiers et brousse de chèvre à la truffe d'automne, Vinaigrette truffée  (+Sup.5€)



**• Plats... 27€ •**



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

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

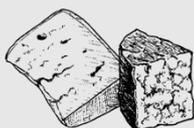
Risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux petits légumes - râpée de truffe d'Automne  (+Sup.8€)

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

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

Suprême de volaille de Mirabel rôti au beurre truffé, pomme purée et pleurotes,  
Jus de carcasse et râpée de truffe d'Automne (+Sup.8€)

**• Fromages - Desserts... 12€ •**



Faisselle de Brebis au miel de Lavande, pollen et tuile au miel 

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

Tiramisù au chocolat de Puyméras et truffe d'automne, nougatine au grué de cacao  (+Sup.5€)

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

Tarte à la crème d'amandes et aux Multi-Figues de Villedieu 

Glace à l'Italienne « vanille », Coulis aux fruits de l'été, meringue et nougatine 



# BISTROT DE Villedieu

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

<i>Pizzette à la truffe d'Automne</i> 🌿	17 €
<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

LEaves DURABLE ET ECO-RESPONSABLE LEaves

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.

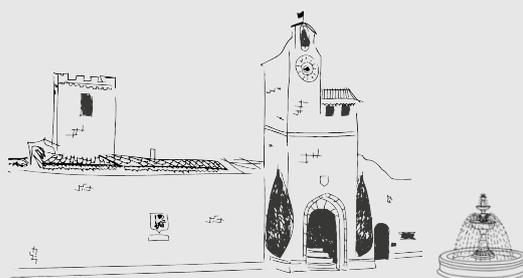
Nos fournisseurs s'engagent à privilégier les contenants réutilisables.  
Nos naisseurs et éleveurs de volailles, cochons et agneaux  
permettent une élimination des bio déchets.

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 29 Mai au 29 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
Frédéric Arnoux - Abricots et Cerises - Entrechoux (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)	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

*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
----------------------------------	-------

*Chocolat*

Chocolaterie Chaloin - Puyméras (84)	7 km
--------------------------------------	------

*Herbes Sèches*

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

*Pain*

Artisan Boulanger - La Main à la Pâte - Le Crestet (84)	9 km
---	------