

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... 42 €
(Prix par personne)



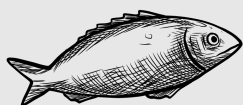
• Entrées... 13€ •

Caillette d'agneau et cochon de Nyons aux herbes fines - Salade à l'huile de citron et Romarin

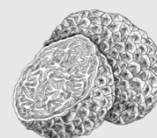
Ravioles d'Olives de Nyons et de Chèvre dans un bouillon crémeux au parfum de Sauge 

Tarte fine à la Brousse de Chèvre - Courgette - truffé d'été - Vinaigrette truffée (+5€) 

Salade de petits pois - crémeux des cosses - velouté rafraîchi à la menthe du jardin 



• Plats... 28€ •



Poisson de la pêche de Méditerranée saisi à la flamme, sel au citron noir, Huile de Basilic

Risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux petits légumes - râpée de truffe minute (+Sup.7€) 

Cuisse de Volaille confite au feu de bois en chartreuse d'aubergines, tomates, olives de Nyons & citron

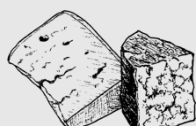
Pieds et Paquets à la Provençale - pomme écrasée à l'huile d'olive


Suggestion du moment, poisson ou viande, cuit au four à bois (+Sup.7€)


Rata'Tian - Ratatouille confite, rosace de courgettes jaunes et vertes 

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


• Fromages ou Desserts... 12€ •



Faisselle de Brebis au miel de Lavande 

Fromage de Chèvre du moment aux aromates, salade à l'huile d'olive 

Compotée d'abricots d'Entrechaux au romarin, soupe du fruit émulsionné, pana cotta vanille 

Fraises de Pays « Façon Melba », glace - meringue - chantilly - sirop du fruit 

Sur un pain perdu...Cerises d'Entrechaux poêlées au thym et caramel de griotte 





Le Coup de Cœur du Chef



POUR LES AFICIONADOS DE VIANDES AU FOUR A BOIS

Au sarment de vignes de Villedieu

LA COTE DE BŒUF ANGUS BIO DE CAMARGUE 

Entre 1,200 kg et 1,500 kg - servi pour 2 à 3 personnes

13€ les 100g



*Servi avec des pommes de terre grenailles
Et légumes confits en cocotte
Sauce Béarnaise - Jus de Bœuf
Os à la moelle à la fleur de sel*

*Votre côte de bœuf étant cuite au feu de bois à la minute...
Merci de prévoir un temps de cuisson de 25 à 35 minutes minimum
selon la cuisson de votre préférence*



A PARTEJA

GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS POUR L'APERÔ

<i>Pizzette à la truffe d'été</i> 	18 €
<i>Croquilles d'escargots en Persillade – les 12</i>	20 €
<i>Pan Con Tomato – Lardo salé des Baronnie</i>	16 €
<i>Saucisson de Cochon de la Crau (entier tranché : 200g)</i>	14 €
<i>Pannisse de Pois chiche – Sauce tomato câpres</i> 	12 €

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, 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.

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOS FOURNISSEURS

ELEVEURS, MARAICHERS, CUEILLEURS, PECHEURS

Fruits & Légumes

Famille Boulard - Géraldine et Jean-François Boulard - Fruits et légumes (84110)	6 km
Dimitri Benet - Fleurs et Courgettes Fleurs - Le Palis (84110)	0 km
Tagète et Bergamote - Audrey Angélica - Hyères (83)	156 km

Poissons de Mers

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

Escargots

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

Viandes, Volailles

Agneau, Bœuf, Cochon - Alazard et Roux - Tarascon (13)	62 km
Volaille du Haut Fabrange - Myriam Moinier - Mirabel-aux-Baronnies (26)	10 km

Truffes

Maison Plantin - Christopher Poron et Nicolas Rouhier - Puyméras (84)	7 km
---	------

Fromages de Chèvres et Brebis

Lou Canestéou - Romain Dumond - Vaison-la-Romaine (84)	7 km
De Nos Terres à l'Assiette - Marlène Truchet - Vaison-la-Romaine (84)	7 km

Huile d'Olives - Olives et Miel

O'live Prod - Alain Bertrand et fils - 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

La Torréfaction Maison Bres - Sarrians (84)	23 km
---	-------

Herbes Sèches

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

Pain

La Main à la Pâte - Ronan Talec - Crestet (84)	11 km
--	-------

Toutes nos viandes et volailles sont élevées et abattues en France.

A PARTEJA

GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS POUR L'APERÔ

<i>Pizzette à la truffe d'été</i> 🌿	18 €
<i>Croquilles d'escargots en Persillade – les 12</i>	20 €
<i>Pan Con Tomato – Lardo salé des Baronnie</i>	16 €
<i>Saucisson de Cochon de la Crau</i> (entier tranché : 200g)	14 €
<i>Pannisse de Pois chiche – Sauce tomato câpres</i> 🌿	12 €

🌿 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. »

BISTROT DE Villedieu



Ouvert du 8 Mai au 10 Octobre 2026

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

Prix Nets en Euros - Service Compris