

# LE BISTROT DE VILLEDIEU

## Cuisine Provençale au feu de bois

### À GRIGNOTER du bout des doigts pour l'apéro

- Pizzette à la truffe d'Automne 15€ ✓
- Poischichade 6€ ✓
- La Planchette de saucisson de Nyons 9€
- Tapenade aux olives de Nyons 7€
- Anchoïade de légumes de Pays 8€

## MENU - CARTE

### « Comme on aime en Provence »

Tous nos produits sont issus de producteurs et éleveurs 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, Fromage ou dessert...35€

#### ENTRÉES... 10€

La Caillette de Cochon et Agneau de Nyons aux herbes fines, Mesclun Provençal à la vinaigrette truffée  
La Brandade de Cabillaud, pressé de tomates confites au four à bois aux aromates  
Les Foies et Gésiers de Volailles de Mirabel confits, crémeux de lentilles de Sainte-Jalle  
La Soupe au Pistou comme on aime en Provence ✓

#### PLATS... 23€

Le Risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux légumes et belle râpée de truffe d'Automne (sup.+5€) ✓  
Le Vrai Aioli comme on aime en Provence, le tout cuit dans un Aïgo Boulido, escargots de l'enclave des Papes  
La Volaille fermière de Mirabel à la pâte et Olives de Nyons, pommes en cocotte au four  
Les Pieds et Paquets à la Provençale, pommes écrasées à l'huile d'olive de Pays et herbes fines

#### FROMAGES - DESSERTS... 9€

La Faisselle de Brebis au miel de Vinsobres, tuile craquante et pollen ✓ ou Le Picodon de Chèvre aux arômes  
Le Clafoutis juste tiède aux fruits de saison ✓  
Les Figues de Pays rôties au four à la crème d'amandes ✓  
Les Sorbets de chez Léone (3 boules au choix) ✓

## MENU TRUFFE D'AUTOMNE

Entrée - plat au choix - dessert : 45€

Entrée - plat au choix - fromage - dessert : 55€

L'ensemble du Menu : 65€

#### LE POTIMARRON

Crémeux et confit en peau, œuf presque parfait, velouté chaud à l'huile de truffe

#### LE DOS DE CABILLAUD

Cuit sous la flamme, patate douce, bouillon de coquillages au Safran du Barroux et beurre de truffe

#### LES AIGUILLETES DE CANARD DE MIRABEL

Panées aux olives de Nyons et truffe, ravioles aux blettes et cèpes rôtis, jus corsé des carcasses truffé

#### LE PICODON DE CHÈVRE

En farce fine de truffe, Mesclun Provençal à la vinaigrette truffée

#### LE VACHERIN GLACÉ

Petit rappel d'été... sorbet abricot et glace verveine, crème fouettée et meringue

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

Pour les Pitchouns, les plats de la carte en demi portion (demi prix), 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.

Prix Net en Euros - Services Compris

## POUR LES AFICIONADOS DE VIANDES AU FOUR À BOIS

### **Le Tomahawk de Bœuf par Notre Boucher Maître Affineur... 129€ la pièce \***

Conseillé pour 2 à 3 personnes - Les pièces font environ 1,2kg à 1,5kg minimum selon la découpe dans le carré

**\* Servi uniquement à la carte**

## Nos Producteurs, maraîchers, agriculteurs, éleveurs ...

La sélection des meilleurs produits de saison est primordiale pour moi afin d'élaborer mes recettes et de  
Vous donner l'essentiel de ma cuisine de Provence  
C'est pour cela que je veux remercier mes producteurs pour leur amour et leur passion du beau et du bon...

### Fruits et légumes

Jean-François Boulard – Vaison-la-Romaine (84)  
Domaine des Arches – Mirabel-aux-Baronnies (26)  
Dimitri Benet - Fleurs et Courgettes Fleurs – Le Palis (84)

### Huiles d'Olives et Olives

La Ferme des Arnaud – Villedieu (84)  
Denis Tardieu – Villedieu (84)

### Poissons de Mers

Côté Chic – Le Grau du Roi (30)  
Toute la Marée – Entraigues (84)

### Petits épeautres – Pois Chiches

GAEC Gramoureau et Mazelière – Sainte-Jalle (26)

### Escargots

Les Escargots de l'Enclave – Valréas (84)

### Sorbets et Glaces

Leone – Artisan Glacier – Vaison-la-Romaine (84)

### Viandes, volailles

Le Cochon et L'Agneau « la Ferme Dagobert » –  
Rochebrune (26)  
Les Volailles du Haut Fabränge – Mirabel-aux-Baronnies  
(26)  
Les Viandes Bovines de Thomas Bessette – Saint-  
Germain-Laprade (43)

### Miel

Sébastien Bélaous - Apiculteur – Piégon (26)

### Café

Les Cafés Nicolas – Bollène (84)

### Truffes

Maison Plantin – Puyméras (84)

### Herbes Sèches

Tisanes Le Dauphin – Buis-les-Baronnies (26)

### Safran

L'Aube Safran – Le Barroux (84)

### Fromages de Chèvres et Brebis

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

### Pain

Artisan Boulanger – Le Fournil de Visan – Visan (84)

## LE BISTROT DE VILLEDIEU

### **fermé MARDI**

Pour toutes réservations, merci de nous contacter directement au [04.90.28.97.02](tel:04.90.28.97.02)

Merci de votre visite et à bientôt...

### **closed TUESDAY**

For all reservations, please contact us on [04.90.28.97.02](tel:04.90.28.97.02)

Thank you for your visit and see you soon

Toutes nos viandes et volailles sont élevés et abattus en France  
À votre demande, nous vous indiquerons les allergènes composant nos plats.