

# LE BISTROT DE VILLEDIEU

## Cuisine Provençale au feu de bois

Nous avons opté de travailler dans une démarche locavore et allons à la recherche des meilleurs produits dans un rayon de 120 kms autour de Villedieu

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

- Pizzette à la truffe d'été 12€ ✓
- Poischichade 5€ ✓
- Saucisse sèche de Cochon (Dagobert) 9€
- Anchoïade de légumes de Pays 7€
- Tapenade aux olives de Nyons 6€

### 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, dessert... 35€

#### ENTRÉES... 10€

- La Tomate de Provence confite entière, gaspacho Provençal épicé
- Les Beignets de fleurs de courgettes, Huile Vierge pour saucer ✓
- La Brandade de Morue, pressé de tomates, huile de Basilic
- Le Papeton d'aubergine – crémeux de Courgette froid émulsionné ✓
- La Ratatouille à ma façon ✓

#### PLATS... 23€

- Le Risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux légumes et minute de truffe blanche d'été ✓
- 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
- Les Pieds et Paquets à la Provençale, pommes écrasées à l'huile d'olive de Pays
- La belle Tomate plein champs farcie, riz de Camargue au Olives de Nyons et Amandes, jus au basilic

#### FROMAGES – DESSERTS... 9€

- La Faisselle de Brebis au miel de Vinsobres ✓
- Le Fromage de Chèvre mariné à l'huile d'olive et aromates ✓
- La Tarte aux Abricots au Romarin du Jardin ✓
- Les Cerises et les Fraises en soupe rafraîchie au basilic ✓
- Les Sorbets de chez Léone (3 boules) ✓

#### POUR LES AFICIONADOS DE VIANDES AU FOUR À BOIS

au Sarment de vignes de Villedieu

**Le Tomahawk ou le T-Bone de Bœuf par Notre Boucher Maître Affineur... 119€ la pièce \***

Conseillé pour 2 personnes - Les pièces font environ 1,3kg à 1,7kg selon la découpe dans le carré

**La Pièce de Cochon ou d'Agneau de chez Dagobert... 29€ / pers. \***

Selon le Morceau cuisiné le jour même... il vous sera proposé soit confit, soit rôti ou en Daube Provençale

**\* Servi uniquement à la carte**

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