

# BISTROT DE Villedieu

Cuisine Provençale au Feu de Bois

*La démarche est simple ... le faire pour nous avant de le faire pour vous*

## MENU BALADE GOURMANDE

*" Comme on aime en Provence "*

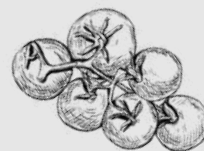
*Tous nos produits sont issus de producteurs locaux, donc frais et cuisinés au moment.  
Merci à vous de savoir patienter le temps de préparation afin de mieux apprécier vos plats.*

**ENTRÉE - PLAT - DESSERT... 39 €**

Le menu complet est servi midi et soir



### • Entrées... 12€ •



Les petits artichauts de Provence à la barigoule - Vinaigrette émulsionnée 

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

La soupe de petit épeautre et Moules du bassin de Carteau au safran du Barroux

La salade de petits pois - Brousse de brebis - velouté rafraîchi à la menthe du jardin 

La Suggestion du Jour selon le retour du Marché



### • Plats... 26€ •



Le risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux légumes - râpée de truffe blanche d'été 

La Bourride de poisson « retour de pêche » bunoise de Légumes - croûtons - aioli

Le suprême ou la cuisse de volaille fermière de Mirabel aux olives de Nyons

Les Pieds et Paquets à la Provençale - pommes écrasées à l'huile d'olive

La Suggestion du Jour selon le retour du Marché



### • Fromages - Desserts... 11€ •



La faisselle de Brebis au miel de Lavande 

Le demi fromage de Chèvre mariné à l'huile d'olive et aromates 

Les Cerises en clafoutis « avec le noyau » 

Les Fraises en soupe rafraîchie au basilic 

Les premiers abricots rôtis - crumble aux amandes 



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

<i>Pizzette à la truffe d'été</i> 🌿	17 €
<i>Croquilles d'escargots en Persillade – les 12</i>	18 €
<i>Poischichade</i> 🌿	8 €
<i>Tapenade aux olives de Nyons</i>	9 €
<i>Saucisson de Pays</i>	13 €

## POUR LES AFICIONADOS DE VIANDES AU FOUR A BOIS

*Au sarment de vignes de Villedieu*

*La Côte de Bœuf Angus de Camargue*

*(Entre 900 gr et 1,5 kg pour 2 minimum) – 13€ les 100 gr*

## LA SUGGESTION DU JOUR

*Selon les retours de nos éleveurs,  
cueilleurs, maraîchers, pêcheurs ...*

*À voir sur l'ardoise*

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

Pour les pitchouns, le menu en demi-portion (demi prix) ou un plat proposé à la voix.  
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 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 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.

**BISTROT**  
DE Villedieu



Ouvert du 1<sup>er</sup> Juin au 30 Septembre 2023

Fermé Mardi

*Pour toute réservation, merci de nous contacter au 04.90.28.97.02*

Closed on Tuesday

*For all bookings, please contact us by phone 04.90.28.97.02*

---

---

● RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOS FOURNISSEURS ●

ELEVEURS, MARAICHERS, CEUILLEURS, PECHEURS

---

---

*Fruits & Légumes*

Famille Boulard Jean-françois - Fruits et légumes (84)	6 km
Dimitri Benet - Fleurs et Courgettes Fleurs - Le Palis (84)	0 km

*Poissons de Mers*

Côté Fish - Le Grau du Roi (30)	109 km
Toute la Marée - Entraigues (84)	32 km
Truites des Baronnie - Pisciculture l'Eau Claire - Saint-Ferréol-Trente-Pas (26)	23 km

*Escargots*

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

*Viandes, Volailles*

Cochons et Agneaux « à la Ferme Dagobert » - Rochebrune (26)	18 km
Volailles du Haut Fabrange - Mirabel- aux-Baronnies (84)	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 (84)	0 km
Denis Tardieu - Villedieu (84)	0 km
La Ferme des Arnaud - Villedieu (84)	0 km

*Farines - Petits Epeautres - Pois Chiches*

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

*Sorbets et Glaces*

Leone - Artisan Glacier - Vaison-la-Romaine (84)	6 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.  
A votre demande, nous vous indiquerons les allergènes composants nos plats*