

LE BISTROT DE VILLEDIEU

Cuisine Provençale au four à bois

Le locavorisme ou mouvement locavore est un mouvement prônant la consommation de nourriture produite dans un rayon allant de 100 à 250 kilomètres maximum autour de son domicile.

Le Bistrot de Villedieu a opté pour cette démarche et nous allons à la recherche des meilleurs produits dans un rayon de 100 kms.

À PARTAGER pour l'apéro... à partir de 5€

- Fougasse aux olives et tomates confites ✓
- Pizzette à la truffe d'été ✓
- Saucisson de Porc Noir de Nyons
- Poischichade ✓
- Anchoïade de légumes de Pays ✓
- Olives de Nyons ✓

LA CARTE au fil des jours et des saisons

L'ensemble de nos plats sont cuisinés avec des produits frais de nos producteurs et éleveurs.

Merci à vous de savoir patienter le temps de la préparation et de la cuisson afin de mieux apprécier vos mets.

Carte et prix à titre indicatif - la carte évolue chaque jour et selon le retour du marché

LES ENTRÉES... à partir de 7€

Le Papeton d'Aubergines ✓

Les Fleurs de courgettes en beignets ✓

La Brandade de Morue, pressé de tomates

Le gaspacho de Tomates, courgettes et concombres au basilic ✓

La Salade de Petits Pois à la menthe et velouté de cresson rafraîchi ✓

LES PLATS... à partir de 13€

Tous sont cuits directement au four à bois en cuisson longue en cocotte lutées pour les plats mijotés ou cuits sur la sol directement pour nos pièces de viandes.

Le Carré d'Agneau de Provence rôti au Romarin

La Volaille de Mirabel cuit sur carcasse au sarment de vigne, jus aux olives de Pays

Le Porc Noir de Nyons cuisiné à ma convenance

L'Aïoli comme on aime en Provence

La Belle Tomate plein champs farcie, riz de Camargue

Le Risotto de petits épeautres de Sainte-Jalle aux légumes de saison ✓

La Tian de Provence à ma façon ✓

Les Pieds et Paquets en cocotte

LES FROMAGES... à partir de 6€

La Faisselle de Brebis et miel de Vinsobre ✓

Le Fromage de Chèvre mariné à l'huile d'olive et aromates ✓

LES DESSERTS... à partir de 6€

Le Clafouti aux Cerises « sans noyaux » ✓

La Tarte aux Abricots de Provence ✓

La Soupe de fraises au vin rouge d'ici et basilic infusé ✓

La Pêche Juvin en sabayon onctueux ✓

Les Sorbets de chez Léone (3 boules) ✓

L'EAU

Afin de réduire l'impact sur l'environnement et pour le bien-être de nos équipes, nous avons mis en place un système d'eau micro filtrée Maison
Eau plate fraîche - Eau pétillante fraîche - la bouteille de 100cl

✓ Plat pouvant répondre à l'attente des 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 sélection des meilleurs produits de saison est primordiale pour moi afin d'élaborer mes recettes et de
Vous donnez 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

Domaine des Arches – Mirabel-aux-Baronnies (26)
Mme et Mr André, Fleurs et Courgettes Fleurs – Le Crestet (84)

Poissons de Mers

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

Escargots

Les Escargots de l'Enclave – Valréas (84)

Viandes, volailles

Le Cochon Rustique – Saint Ferreol Trente Pas (26)
Les Volailles du Haut Fabränge – Mirabel-aux-Baronnies (26)
Saboros – Entraigues (84)

Truffles

Maison Plantin – Puyméras (84)

Fromages de Chèvres et Brebis

Les Marchés et Fermes du Coin (84 – 26)

Huiles d'Olives et Olives

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

Petits épeautres – Pois Chiches

GAEC Gramoureau et Mazelière – Sainte-Jalle (26)

Sorbets et Glaces

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

Café

Les Cafés Nicolas – Bollène (84)

Herbes Sèches

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

Pain

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

LE BISTROT DE VILLEDIEU

Est fermé chaque MARDI

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

Durant les jours d'ouverture

Vous pouvez également nous laisser un message sur la boîte vocale, nous ne maquerons pas de vous rappeler

Merci de votre visite et à bientôt...

Is closed every TUESDAY

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

On opening days

You can also leave us a message on the voicemail, we will not fail to call you back

Thank you for your visit and see you soon

LA CARTE DES BOISSONS

Nos Jus de Fruits

Nectar Abricot de Provence	Pressoirs de Provence	24cl	€
Nectar de Poire de Provence	Pressoirs de Provence	24cl	€
Pur Jus de Pomme de Provence	Pressoirs de Provence	24cl	€
Jus de Tomate de Provence	Pressoirs de Provence	24cl	€
Cocktail Provençal	Pressoirs de Provence	24cl	€

Notre Soda

Limonade Artisanale	Les Jardins D'Élise	25cl	€
---------------------	---------------------	------	---

Nos Sirops

Grenadine	Eyguebelle	2cl	€
Menthe de Provence	Eyguebelle	2cl	€
Fraise de Carpentras	Eyguebelle	2cl	€
Orgeat	Eyguebelle	2cl	€
Citron Zest	Eyguebelle	2cl	€
Pêche d'Avignon	Eyguebelle	2cl	€
Figue	Eyguebelle	2cl	€

Nos Apéritifs

Pastis Henri Bardouin	Distillerie de Provence	2cl	€
Pastis Aelred 1889	Aelred – Eyguebelle	2cl	€
Rinquinquin Bio	Distillerie de Provence	8cl	€
Noix de la Saint-Jean	Distillerie de Provence	8cl	€
Gentiane de Lure	Distillerie de Provence	8cl	€
Vermouth de Forcalquier	Distillerie de Provence	8cl	€

Notre Cocktail

Le Pêché de Provence	Purée de Pêche Jaune – Sirop de Basilic – Pétillant	16cl	€
----------------------	---	------	---

Nos Bières

Bière Blonde 4°	Malt Brothers (1 ^{ère} Bière de Villedieu)	33cl	
Bière Blanche 5°	Domaine Gramiller	33cl	€
Bière Blonde 5°	Domaine Gramiller	33cl	€

Nos Digestifs et Spiritueux

Farigoule (liqueur de thym)	Distillerie de Provence	5cl	€
Eau-de-Vie de Poire Williams	Aelred – Eyguebelle	5cl	€
Liqueur de Verveine	Aelred – Eyguebelle	5cl	€
Coiron Jaune	Aelred – Eyguebelle	5cl	€
Coiron Verte	Aelred – Eyguebelle	5cl	€
Liqueur Raphaëlle	Aelred – Eyguebelle	5cl	€

Nos Boissons Chaudes

Café Espresso	Les Cafés Nicolas - Bollène	€
Double Espresso	Les Cafés Nicolas - Bollène	€
Infusion de Provence	Tisanes Le Dauphin – Buis les Baronnie	€

Notre Liste des Vins

Naturels, biologiques, biodynamiques et surtout du coin

Nos Bulles...75cl

VDP Brut Rosé	Domaine Henri Milan – Sans Soufre - Nature	2018	€
---------------	--	------	---

Nos Vins Blancs...75cl

VDF	Clos des Mourres - Pompette	2019	€
VDF	Élodie Balme	2019	€
AOP CDR	Cave de Villedieu – Les Grappes d’Antan	2019	€
AOP CDR	Denis Tardieu	2019	€
AOP CDR	Maxime François Laurent – Pantomine	2019	€
AOP CDR	La Ferme Saint-Martin – Carlina	2019	€
AOP CDR	La Ferme des Arnaud – Ché d’œuvre	2019	€
AOP Roaix	Clos des Mourres – 665 jours	2018	€
AOP CDR	Domaine du Trapadis – Petit Blanc	2019	€
AOP CDR	Domaine de Gramenon – La Vie on y Est	2019	€
AOP CDR	Domaine Gramiller – Plénitude	2019	€
AOP Séguret Village	Domaine Jean-David	2019	€
AOP CDR	Domaine La Ferme des Arnaud - Muscat	2019	€
AOP Vacqueyras	Domaine d’Ouréa	2019	€
AOP Châteauneuf-du-Pape	Domaine Charvin	2019	€

Nos Vins Rosés...75cl

VDF	Clos des Mourres	2019	€
AOP CDR	Cave de Villedieu – Les Grappes d’Antan	2019	€
AOP CDR	Domaine Gramiller	2019	€
AOP CDR	Domaine La Ferme des Arnaud	2019	€
AOP Ventoux	Les Vins de Thomas – Sur la Rose	2019	€
AOP CDR	Maxime François Laurent – Rose Pompon	2019	€

Nos Vins Rouges...75cl

VDF	Clos des Mourres – Pompette	2018	€
AOP CDR	Cave de Villedieu – Les Grappes d’Antan	2019	€
AOP CDR	Denis Tardieu - Grenache	2016	€
AOP CDR	Domaine Gramiller – Fruits Rouges	2019	€
AOP Vaison-la-Romaine	Le Gros Pata	2018	€
AOP CDR	Domaine La Ferme des Arnaud	2019	€
AOP Ventoux	Les Vins de Thomas – Sur le Fil	2019	€
AOP CDR	Domaine de Gramenon – Belle Sortie	2019	€
AOP Roaix	Domaine Élodie Balme	2019	€
AOP CDR	La Ferme Saint-Martin – Terres Jaunes	2018	€
AOP CDR	Maxime François Laurent – Il Fait Soif	2019	€
VOP CDR	Domaine Richaud – Terre d’Aigles	2019	€
AOP Séguret Village	Domaine Jean-David	2016	€
AOP Rasteau	Domaine du Trapadis – Les Cras	2017	€
AOP CDR	Domaine La Roche Buisnière – Les Prémices	2019	€
AOP Vacqueyras	Domaine d’Ouréa	2018	€
AOP Gigondas	Domaine d’Ouréa	2018	€
AOP Châteauneuf-du-Pape	Domaine Charvin	2015	€

Au Verre...12,5cl

AOP CDR	Cave de Villedieu – Les Grappes d’Antan (Blanc / Rouge / Rosé)	2019	€
AOP CDR	La Sélection de Vin Rouge de la Semaine		€
VDN	Domaine Trapadis (8cl)	2017	€