# Cuisine Provençale au feu de bois La Démarche est simple...Le faire pour nous avant de le faire pour vous

### CE MENU EST À TITRE INDICATIF CAR IL EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DU MARCHÉ ET À CHAQUE SERVICE

## EXTRAIT DU 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 Caillette de Cochon Noir de Nyons, salade de roquette et herbes

Les Petits Pois en salade et brousse de brebis, velouté rafraîchi à la menthe 

La Soupe de Moules du Bassin de Carteau au Safran du Barroux

Le Papeton d'aubergine – Sauce Tomates et poivrons rouges 

Les Fleurs de Courgettes en beignet, sauce vierge pour saucer 

V

### PLATS...25€

Le Risotto de petits épeautres de Sainte-Jalle aux légumes et minute de truffe blanche d'été v Aïgo Sau de poisson « retour de pêche » au fenouil – rouille - croûtons et Poutargue 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 Belle Tomate plein Champs farcie – riz de Camargue aux olives et Amandes

### FROMAGES - DESSERTS...10€

La Faisselle de Brebis au miel de Lavande ✓

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

La Compotée d'Abricots au Balsamique Blanc et romarin – crumble - sorbet du fruit ✓

Les Cerises et les Fraises de Pays en soupe rafraîchie au basilic et sorbet cerise ✓

Les Sorbets et Glaces de chez Léone ✓

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

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.

## À GRIGNOTER PU BOUT DES POIGTS POUR L'APÉRO

Pizzette à la truffe d'été 13€ ∨

Poischichade 7€ ∨

Anchoïade de légumes de Pays 9€

Tapenade aux olives de Nyons 8€

Saucisson de Pays 12€

## POUR LES AFICIONAPOS DE YIANDES AU FOUR À BOIS Au Sarment de vignes de Villedieu

### La Pièce de Viande selon la sélection du Chef

Proposé sur l'Ardoise du Jour

Uniquement à la Carte

### LE BISTROT DE VILLEDIEN

#### Fermé MARDI

Pour toutes réservations, merci de nous contacter au <u>04.90.28.97.02</u>

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

Merci de votre visite et à bientôt...

#### **Closed TUESDAY**

For all reservations, please contact us on <a href="mailto:04.90.28.97.02">04.90.28.97.02</a>
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 Equx				
Thonon (eau plate)	Thonon-les-Bains	75cl	6€	
Vals (eau pétillante)	Vals-les-Bains	75cl	6€	
Noc luc de Exuíte				
Nos Jus de Fruits				
Nectar Abricot de Provence	Pressoirs de Provence	24cl	5€	
Nectar de Poire de Provence Pur Jus de Pomme de Provence	Pressoirs de Provence Pressoirs de Provence	24cl 24cl	5€ 5€	
Jus de Tomate de Provence	Pressoirs de Provence	24cl	5€	
Cocktail Provençal	Pressoirs de Provence	24cl	5€	
Notre Soda				
NOTYE SOMM	Las Las Para Diffus	25.1	50	
Limonade Artisanale	Les Jardins D'Élise	25cl	5€	
Nos Sírops				
Grenadine	Eyguebelle	2cl	2€	
Menthe de Provence	Eyguebelle	2cl	2€	
Fraise de Carpentras	Eyguebelle	2cl	2€	
Orgeat	Eyguebelle	2cl	2€	
Citron Zest	Eyguebelle	2cl	2€	
Pêche d'Avignon	Eyguebelle	2cl	2€	
Figue	Eyguebelle	2cl	2€	
Nos Apéritifs				
Pastis Henri Bardouin	Distillerie de Provence	2cl	3€	
Pastis Aelred 1889	Aelred – Eyguebelle	2cl	3€	
Pastis de la Plaine	Distillerie de la Plaine	2cl	3€	
Rinquinquin Bio	Distillerie de Provence	8cl	5€	
Noix de la Saint-Jean	Distillerie de Provence	8cl	5€	
Gentiane de Lure	Distillerie de Provence	8cl	5€ 50	
Vermouth de Forcalquier	Distillerie de Provence	8cl	5€	
Notre Cocktail				
Le Pêché de Provence	Purée de Pêche Jaune – Sirop de Basilic – Pétillant	16cl	10€	
Notre Champagne à la	COUDE			
	1 1	10.5-1	120	
Esprit Nature	Domaine Henri Giraud – Aÿ Champagne	12,5cl	13€	
Nos Bières				
Bière Blonde 4°	Malt Brothers-Villedieu	33cl	6€	
Bière IPA La Villadèenne	Malt Brothers-Villedieu	33cl	6€	
Bière Black 7°	Malt Brothers-Villedieu	33cl	6€	
Nos Diaestifs et Spiri	tueux			
Farigoule (liqueur de thym)	Distillerie de Provence	5cl	7€	
Liqueur de Verveine	Aelred – Eyguebelle	5cl	7€	
Coiron Jaune	Aelred – Eyguebelle	5cl	7€	
Coiron Verte	Aelred – Eyguebelle	5cl	7€	
Liqueur Raphaëlle	Aelred – Eyguebelle	5cl	14€	
La Fine de Château La Nerthe	Château La Nerthe – Châteauneuf-du-Pape	5cl	23€	
Nos Boissons Chaudes				
Café Expresso Bio	Les Cafés Nicolas – Bollène		3€	
Double Expresso Bio	Les Cafés Nicolas - Bollène		3€ 4€	
Infusion de Provence Bio	Tisanes Le Dauphin – Buis les Baronnies		4€	
	1			

## EXTRAIT DE NOTRE LISTE DES YINS

## Naturels, biologiques, biodynamiques... Beaucoup du Coin et un peu d'ailleurs...

Nes Yins Blancsdi	4 Crín75cl	
VDF	Élodie Balme – Libre comme L'R - 2021  Clairette, bourboulenc. Un très très joli Blanc par Elodie Balme,  Tonique, gourmand et avec une salinité très agréable, c'est parfait!	
AOP CDR	Cave de Villedieu – Les Grappes d'Antan - 2019 Grenache Blanc, Clairette, Viognier, Roussanne, Ugni Blanc. Robe or pâle, un nez aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, ce vin gras en bouche révèle toute sa fraîcheur.	19€
AOP CDR	Denis Tardieu - 2020 Clairette blanche, Bourboulenc. Vin sec, fruité, au léger parfum de fleurs blanches.	21€
AOP CDR	Maxime François Laurent – Pantomine - 2020 Bourboulenc, grenache blanc. C'est une belle réussite. Frais, équilibré, avec un très beau fruit, c'est un très joli blanc du Sud.	29€
AOP CDR	La Ferme des Arnaud – Ché d'œuvre - 2021 Roussanne, Marsanne. Un nectar de fruit maturé en fût de chêne pour un vin blanc d'exception.	29€
Nes Yins Resisdu	Coin75cl	
VDF	Clos des Mourres - Pompette - 2020 Cette cuvée Pompette est produite à partir de vignes de Caladoc, un croisement entre le Malbec et le Grenache noir. Ce vin rosé naturel vous séduira par son caractère fruité, gourmand et digeste.	24€
VDF	Domaine Gramiller – 2021 Grenache et Syrah. D'abord attiré par un nez éclatant de framboise, vous apprécierez la texture suave et fruitée de ce rosé.	23€
Mos Yins Rongesd	u Coin75cl	
AOP CDR	Matthieu Dumarcher – Léon et Séraphin - 2021 Syrah, Grenache. Nez : joli bouquet de fleurs avec une finale de poivre et de réglisse. Bouche : limpide, ronde, sans aspérité. L'émail de vos dents ne craint rien	24€
AOP CDR	Domaine La Roche Buissière — Prémices - 2021 100% Grenache. Le nez offre une palette aromatique complexe et surprenante: violette, réglisse et même coing et abricot. Après une belle attaque, la bouche se révèle structurée, ample et gourmande	26€
AOP CDR	Domaine Richaud – Terre d'Aigles - 2020 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Counoise. Au nez comme en bouche, une dominante d'arômes de f rouges confiturés et épicés. La bouche est gourmande et épicée sur une finale poivrée aux accents de garrig	
AOP Séguret Villages	Domaine Jean David - 2018 Grenache, Counoise, Syrah, Carignan. Sur des vignes de 50 à 60 ans, des tanins bien présents qui ont eu le temps de fondre en 5 ans. Notes de fruits rouges et d'épices, poivre, anis étoilé, réglisse.	29€
Nes Yins Blancs	n pen Biailleurs	
AOC Coteaux du Languedoc	Domaine Hautes Terres de Comberousse – Sauvagine - 2014  La robe est dorée, brillante. Le nez est intense, sur la pâte de coing, la pomme séchée, la noix grillée et le fénugrec. La bouche est ronde, charnue, pulpeuse, soutenue par une fraîcheur étonnament tonique	26€
VDF Loire	Domaine Noëlla Morantin – Stella Maris - 2019 Sauvignon. un sauvignon floral, frais et naturel. Ca claque sur la langue comme une évidence !	28€
Mes Yins rengesun	k Ben B'aillenrs	
IGP Vin d'Isère	Domaine Giachino – Frères Giac - Etraire de la Dhuy, Gamay. Le nez est expressif, de la fraise, des épices et des effluves de havane.	27€

Grenache, Syrah. Une souplesse soutenue par une belle fraîcheur, avec des arômes de fruits noirs et d'épices douces. Un vrai régal!

Domaine LBV – Les Canailles – 2019

28€

**IGP** Cèvennes