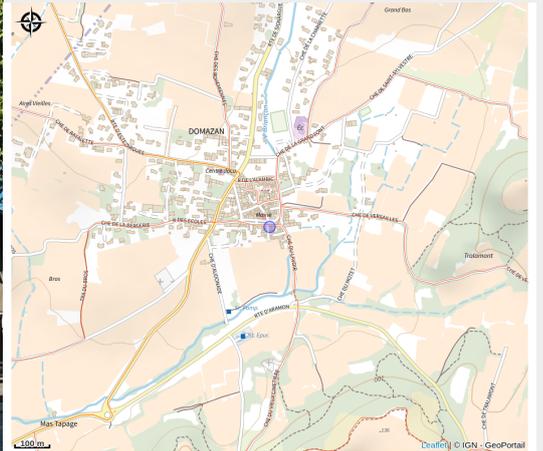


Bistrot de Pays Bistrot de l'Hoste

CC du Pont du Gard



Crédit photo : COTÉ FONTAINE (LIBRE DE DROIT)



A Domazan, connu pour la qualité de son vignoble, venez goûtez la cuisine de Bistrot de l'Hoste : locale, fraîche et entièrement faite maison avec un petit goût d'Italie.

Infos pratiques

Catégorie : Accueil Vélo

Description

A propos de nous

Dans le Gard, un petit territoire ressemble à s'y méprendre à la Toscane avec des vignobles à perte de vue. Bienvenue à Domazan, charmant village de 930 habitants niché entre Nîmes (30 km) et Avignon (20 km). On y compte pas moins de 21 caves privées! Le village bénéficie de la prestigieuse reconnaissance Côtes du Rhône et de l'AOC Signargues. Et pour couronner le tout, le Pont du Gard, ce joyau du patrimoine mondial de l'UNESCO, se trouve à proximité.

Le Bistrot de l'Hoste est avant tout une histoire de famille. Originaire de Villeneuve-lès-Avignon, Pascale a rejoint Domazan il y a trois décennies. Sa passion pour la cuisine lui a été transmise dès son plus jeune âge par ses grands-mères italiennes, qui lui ont enseigné les secrets des saveurs authentiques et des plats traditionnels mais aussi de toute une famille de restaurateurs et de passionnés de la gastronomie d'excellence. Le nom du Bistrot de l'Hoste est d'ailleurs un hommage tendre à sa mère qui tenait une maison d'hôtes. Autant dire que le partage fait partie intégrante de l'ADN de Pascale. Aujourd'hui, le café-restaurant est devenu le véritable point de rencontre des habitants du village. Les vigneron s'y retrouvent dès l'aube pour partager un café, tandis que le comptoir se remplit peu à peu de travailleurs du bâtiment, d'anciens et de voyageurs de passage. Ici, on papote, on rit, on déniche les potins et surtout, on se délecte de bons petits plats et on partage de bons moments ensemble. Pascale a transmis sa passion à son fils Thomas qui a grandi à Domazan. Après une riche expérience à l'étranger et dans des adresses prestigieuses françaises, il revient aux sources avec sa compagne Anastasia qui vous accueille chaleureusement. Derrière le comptoir, il fait du bistrot ce lieu de vie où il compose notamment des cocktails originaux : le rafraîchissant "Italicus sour" -liqueur de bergamote italienne-, l'exotique "Caïpirinha", la pétillante création maison, son "Cocktail bistrot" - basilic, jus de citron jaune, coulis de framboise maison, Vodka, Perrier- ou encore le plus gourmand, l'"Expresso Martini"- Vodka, Kahlua, liqueur de café, Baileys, café-. Derrière le piano, il régale les papilles.

A l'image de l'ambiance, la cuisine est familiale, généreuse et entièrement faite maison, mettant en valeur les légumes frais de saison. Indéniablement d'influence italienne, saine et savoureuse. Le plat du jour change quotidiennement, tandis que la carte est renouvelée chaque mois. Parmi les spécialités, on vous recommande le thon mi-cuit sauce vierge, agrémenté de tomates et d'huile d'olive du village, accompagné de pois gourmands, de petits pois et de carottes. Vous pourrez également déguster l'onglet de bœuf tendre et savoureux, ou encore la véritable salade César préparée dans les règles de l'art, avec un poulet pané maison qui ravira les amateurs de recettes authentiques. Les ravioles de la Mère Maury de Romans, farcies à la truffe blanche d'été ou au basilic sont un pur régal. Les gourmands ne sont pas en reste avec les desserts : des fraises en élégant pavlova ou tout simplement à la chantilly maison, glaces artisanales d'Ardèche... La spécialité du bistrot : la glace à la lavande, agrémentée de pignons de pin et de miel de lavande avec sa chantilly légère (plus besoin de vous préciser qu'elle est maison, n'est-ce pas ?).

Le bistrot ne compte pas une, mais deux terrasses ombragées ! La première, située devant le bistrot, est typiquement provençale avec sa jolie fontaine à l'ombre des platanes. Face à la mairie, elle vous permettra de ressentir l'âme du village tout en

écoutant le doux murmure de l'eau... La dolce vita est à portée de main. La seconde se trouve dans le charmant patio. Vous pourrez y déguster un verre de vin en toute quiétude ou savourer un repas tout en vous imprégnant de l'atmosphère italienne qui se dégage des murs ocre. L'intérieur, entièrement rénové, dévoile de superbes moulures, des luminaires maison et une création unique : un mur de 3000 bouchons de liège signé Thomas, qui trône derrière le bar. La famille a su préserver et rajeunir le comptoir datant de 200 ans, rappelant le charme des bistrot d'antan.

Le petit plus : les soirées concerts une fois par mois. Si vous êtes également un amateur de karaoké et que vous aimez pousser la chansonnette, une soirée spéciale vous est dédiée une fois par mois. Chaque premier dimanche du mois, un délicieux brunch est servi de 11h à 16h.

Une adresse que vous n'êtes pas prêt d'oublier, tant pour la qualité de ses mets que pour la générosité de son accueil.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Fermé temporairement.

Tarifs:

Menu adulte : de 17 à 20 €

Menu enfant : à partir de 10 €

Menu du jour : à partir de 17 €.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Accès Internet Wifi, Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés, Kit de réparation cycles, Brunch

Fiche mise à jour par Destination Pays d'Uzès Pont du Gard le 06/02/2025

Contact

11 place de l'Ecluse

30390 Domazan

Tél. 04 34 28 17 45

bistrotdelhoste@gmail.com

<https://www.bistrotdepays.com/bistrot-de-l-hoste>