

Les Boissons

Les Apéritifs

Prosecco Doc Extra Dry Riccadonna	12cl	6.00 €
Coupe de Champagne	12cl	7.50 €
Kir Royal <i>(crème de cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	12cl	8.00 €
Apérol Spritz ou Campari Spritz ou Fiorente liqueur de sureau <i>Amer, Prosecco et eau gazeuse</i>		7.00 €
Picon Bière ou vin blanc	3cl	4.50 €
Le Vin Blanc Cassis		4.50 €
Ricard	2cl	3.50 €
Porto, Campari, Martini (Rosso, Bianco)	5cl	4.00 €
Whisky / Vodka / Gin / Rhum	4cl	6.50 €
Whisky / Vodka / Gin / Rhum + Soft	12cl	7.50 €

Les Spiritueux

Distillerie Claeysens à Wambrechies	4cl	10.00 €
Single Malt Whisky Français		
Single Malt Whisky Aberlour «Casg Annamh	4cl	12.00 €
Cognac Martell VSOP	4cl	12.00 €
Cognac Martell XO	4cl	20.00 €
Calvados	4cl	12.00 €
Eau de vie de Poire et Framboise	4cl	10.00 €
Eau de vie «La Vieille Prune de Souillac» Distillerie Louis Roque	4cl	12.00 €
Rhum Havana Club 7 ans	4cl	9.00 €
Rhum Trois Rivières Vieux de L'océan	4cl	8.00 €
Bailey's / Get 27	4cl	8.00 €

Les Bières

Pression	25cl	3.50 €	50cl	6.50 €
BOUTEILLES				
Jade Blanche	25cl	4.50 €		
Grimbergen Rouge	33cl	4.50 €		
Chti Ambrée	25cl	5.00 €		

Les Boissons chaudes

Expresso / Déca		2.30 €
Expresso Crème		2.50 €
Cappuccino		4.00 €
Thés et infusions au choix		3.50 €
Irish Coffee		8.00 €

Les Softs

Eau Villers plate	50cl	3.50 €	1L	4.50 €
Eau Villers gazeuse		3.50 €		4.50 €
Limonade Villers	25cl	3.10 €		
Coca Cola / Zéro / Perrier	33cl	3.50 €		
Oasis	25cl	3.10 €		
Schweppes Tonic, Agrum' / Orangina	25cl	3.50 €		
Limonade, Ice Tea	25cl	2.90 €		
Jus de fruits	25cl	4.20 €		
<i>Orange, Pomme, Ananas, Tomate</i>				

Les Pichets

Vin au pichet : rouge / blanc / rosé	50cl	12.50 €
--------------------------------------	------	---------



Prix nets. Service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



À côté, c'est s'engager aux côtés de nos producteurs locaux pour vous offrir le meilleur des produits de notre terroir toujours en accord avec la saison.

À côté, c'est vous accueillir dans un restaurant rustique chic pour vous régaler avec des viandes françaises mûries grillées au feu de bois.



Notre promesse
de **Simplicité**,

de **Convivialité**,
de **Gourmandise**.

La Carte des vins

Champagne

	12cl	75cl	150cl
Delouvin Moreau Cuvée « Brut »	7.5 €	42 €	
Legras Blanc de blancs		55 €	100 €
Perrier-Jouët « Belle Epoque »		220 €	

Les vins blancs

	12cl	37.5cl	75cl
PAYS D'OC IGP			
Chardonnay « Les enfants Terribles » Domaine Aegerter			19.50 €
VDF MOELLEUX			
La Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin	5.5 €		26 €
VEZELAY AOP			
Domaine Aegerter			36 €

Les vins rosés

IGP MEDITERRANEE			
Le Rosé De S - Famille Sumeire			21 €
AOP CÔTES DE PROVENCE			
La Vie En Rose - Château Roubine			26 €

Les vins rouges

Le Bordelais

	37.5cl	75cl	150cl
MONTAGNE SAINT EMILION AOP			
Château La Papeterie	16 €	27 €	49 €
LALANDE DE POMEROL AOP			
Château Fougeailles	20 €	36 €	
POMEROL AOP			
Château La Fleur Grangeneuve		61 €	
PAUILLAC AOP			
Château D'Armailhac		95 €	

Bordeaux

	75cl
COTES DE CASTILLON AOP	
Château D'Aiguilhe	55 €

→ L'essayer
c'est l'adopter

Le Beaujolais et la Bourgogne

	12cl	75cl
BOURGOGNE AOP		
Pinot Noir - Domaine Maufoux	6 €	32 €
MERCUREY 1ER CRU AOP		
« Les Cerisiers » - Domaine Aegerter		45 €
MARANGES 1ER CRU AOC		
« Vieilles Vignes » - Domaine Aegerter		58 €
MONTHELIE AOP		
Domaine Bouchard Père & Fils		65 €

La vallée de la Loire

TOURAIN AOP		
Gamay « A l'Infini » Domaine Delobel		28 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOP		
Château des Chaintres Vieilles Vignes	5 €	30 €

La vallée du Rhône

CÔTES-DU-RHÔNE AOP		
Terres de Roy Domaine Juliette Amat		21 €

Languedoc-Roussillon

CROZES HERMITAGE AOP		36 €
Domaine Juliette Amat		
IGP CÔTES CATALANES		
Le Canon Du Maréchal		
Syrah Grenache - Domaine Cazes		23 €
PIC-SAINT-LOUP AOP		
Bergerie de L'Hortus		39 €

Le Sud-Ouest

	75cl	150cl
Le coup de cœur		
IGP LANDES		
Le Roi Bœuf - Lionel Osmin	36 €	72 €

→ L'accord parfait avec
nos viandes mûries
Voir Ardoise

Le Menu

Notre formule **Express** **Plat + Boisson** 12.90 €
HORS WEEKEND

Nos Entrées

Crostini chèvre chaud et miel	6.50 €
Croustillant d'escargot et fondue de poireaux	7.50 €
Os à moelle à la fleur de sel de Guérande	7.50 €
Tartare Saumon / Avocat	8.50 €
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan	8.50 €
Planche charcuterie de la ferme de Tubersent	10.00 €

Notre Cave de maturation

Tomahawk 8 € / 100g - Côte à l'Os 7 € / 100g

Servi avec gratin dauphinois,
sauce spéciale «À Côté»

Nos Plats

Nos Burgers

13.90 €

BURGER
Montagnard
Bœuf, reblochon, lard

BURGER
d'À Côté
Bœuf, raclette du nord, lard

BURGER
Fermier
Poulet Crispy, chèvre, pesto

Nos Moules

Servies avec frites fraîches

14.50 €

MOULES
Marinière

MOULES
à la Crème

MOULES
d'À côté

Nos Tartares

Servi avec frites fraîches et salade verte

15.90 €

TARTARE
Bœuf traditionnel

TARTARE
Saumon / Avocat

Nos Spécialités

Potjevleesch fermier et artisanal
de la « ferme de Tubersent »,
frites fraîches
14.50 €

Carbonnade de bœuf
mûré à la Jenlain
et spéculoos
13.90 €

Carpaccio de Bœuf,
roquette et copeaux
de parmesan
15.50 €

Pavé de Rumsteak,
frites de patate douce,
sauce poivre
18.00 €