

Une cuisine  
aux parfums Flamands

ORCHIES - FOURMIES - LOMME - BÉTHUNE  
VALENCIENNES - CUCQ / LE TOUQUET - CAMBRAI  
DUNKERQUE - LE QUESNOY - SAINT-QUENTIN



PUB  
**Goudale**  
RESTAURANT



## Les Bières



### Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Goudale Blonde</b> 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>Goudale Ambrée</b> 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	7,50€
<b>Goudale Grand Cru</b> 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,50€	5,50€	7,50€
<b>Goudale Rubis</b> 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>Premium de Saint-Omer</b> 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>La Raoul</b> 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>Triple Secret des Moines Blonde</b> 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,00€	6,00€	8,50€
<b>King Wood Héritage</b> 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,50€	6,50€	9,00€
<b>Saint Landelin Blonde</b> 6.5° Bière d'Abbaye.	4,50€	5,50€	7,50€



CGA 2025  
La Brasserie  
Goudale primée  
avec 9 Médailles !



### Les Bouteilles

<b>Belzeuth Rouge</b> 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits.	33cl	5,50€
<b>Belzeuth Blonde</b> 8.5° Bière élaborée à partir de plusieurs grains, avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité.	33cl	5,50€
<b>Belzeuth Violette</b> 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
<b>Belzeuth Rosée</b> 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	4,50€
<b>Belzeuth Ginger Citron vert</b> 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	33cl	5,50€
<b>Goudale IPA</b> 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	33cl	5,50€
<b>Triple Secret des Moines Brune</b> 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,50€
<b>Goudale Rhum Finish</b> 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	5,50€
<b>Goudale Blanche</b> 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25cl	5,00€
<b>Goudale 0.0° Sans alcool.</b>	25cl	3,50€
<b>Goudale Citron 0.0° Sans alcool.</b> Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	3,50€
<b>Goudale Grand Cru Magnum.</b>	1,5l	24,00€

### Les Apéritifs

<b>Americano maison</b> 12cl	8,40€
<b>Picon bière</b> 25cl	4,90€
<b>Ricard</b> 2cl	4,00€
<b>Porto rouge ou blanc</b> 6cl	5,00€
<b>Martini rosso, bianco</b> 6cl	4,90€
<b>Coupe de Prosecco</b> 12cl	6,00€
<b>Kir pétillant</b> 10cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	5,50€
<b>Kir Vin blanc</b> 10cl Cassis, mûre ou pêche.	4,90€
<b>Kir Royal</b> 10cl au champagne, cassis, mûre ou pêche.	9,00€
<b>Coupe de champagne Collet</b> Brut 12cl	9,00€
<b>Spritz</b> Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	7,90€
<b>Spritz Rosé</b> Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.	7,90€
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	7,90€
<b>Italicus Spritz</b> Prosecco, liqueur de bergamote, glace et olives vertes.	9,50€
<b>Saint Germain Spritz</b> Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50€

### Les Cocktails

<b>Mojito original</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	8,90€
<b>Mojito royal</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
<b>Mojito violette</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette.	
<b>Mojito fruits rouges</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre.	
<b>Mojito passion</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sirop de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.	
<b>Piña colada</b> Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.	
<b>Gin tonic</b> Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	
<b>L'Azur</b> Vodka 4cl, pomme 6cl, limonade 6cl, curaçao 2cl.	
<b>Le Pirate</b> Rhum 4cl, orange 6cl, ananas 6cl, grenadine 2cl, feuille de menthe.	

### Les Mocktails

<b>Virgin mojito</b> Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	30cl 5,90€
<b>Virgin Piña Colada</b> Jus d'ananas, crème et noix de coco.	
<b>Gin tonic</b> Gin Ceder's 4cl, tonic.	
<b>Mojito Passion</b> Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.	
<b>Mojito Fruits rouges</b> Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.	
<b>Exotique</b> Jus d'ananas, passion et grenadine.	
<b>L'Arlequin</b> Ananas 6cl, orange 6cl, limonade 6cl, sirop de violette 2cl.	

### Planches et Flam's à Partager



#### Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

2 pers. 10,50€  
4 pers. 16,50€  
6 pers. 23,50€

#### Planche Gourmande

Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.

2 pers. 13,00€  
4 pers. 18,50€  
6 pers. 24,50€



#### Tenders de poulet croustillant

Sauce BBQ.  
x 2 3,90€  
x 4 7,50€  
x 6 9,90€  
x 8 13,50€

#### Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés. ø 32 8,50€

#### Assiette de fromage

Maroilles, Fromage Goudale. 7,90€

#### Saucisson sec à partager

6,90€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets

## Entrées

Saumon fumé Pains toastés, beurre salé.	9,90€
Chèvre chaud sur toast	6,90€
Terrine maison	5,90€
Flamiche au Maroilles	4,90€



## Les Salades & Poke Bowls

<b>Poke Bowl aux 2 saumons</b> Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	18,90€
<b>Poke Bowl au poulet</b> Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	16,90€
<b>Salade César</b> Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	15,90€
<b>Salade de chèvre chaud</b> Salade, lardons, oignons, tomates, toast de chèvre chaud au miel, vinaigrette.	15,90€



## Nos Menus

### Menu Goudale

Entrée au choix  
+ Plat au choix\*  
+ Dessert au choix

29,90€

\*Sauf saumon fumé, faux filet, café gourmand, Irish gourmand, doubles burgers ou supplément.

### Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

**Burger enfant**  
-OU- 3 tenders de poulet  
-OU- Steak haché  
**Frites** -OU- Légumes  
+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl  
-OU- Coca Cola 25cl + Pompote  
-OU- Crêpe au Nutella

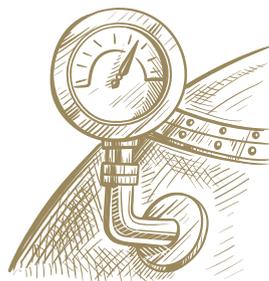
9,90€

## Les Flammekueches 032

<b>Saumon</b> Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	15,90€
<b>Maroilles</b> Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	13,90€
<b>Goudale</b> Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	12,90€
<b>Baraque à frites</b> Crème, oignons, lardons, cheddar, frites, sauce BBQ.	12,90€
<b>3 fromages</b> Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	11,90€
<b>Chèvre Miel</b> Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	11,90€
<b>Classique</b> Crème, oignons, lardons.	9,90€



Accord  
mets et vins



## Les Poissons

<b>Croquettes de crevettes grises</b> 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€
<b>Pavé de saumon au beurre blanc citronné</b> Riz parfumé et légumes du jour.	18,90€
<b>Fish and chips</b> Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
<b>Moules*</b> Sauce au choix : Marinière, Maroilles, crème, poivre, chorizo.	15,90€

\*Selon arrivage



## Les Poutines

Servies avec une salade.

<b>Poutine Royale</b> Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	16,90€
<b>Poutine du Chef</b> Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	16,90€
<b>Poutine Ch'ti</b> Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	16,90€
<b>Poutine à la Diable</b> Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.	15,90€



## Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

<b>Faux filet XXL</b> 300g environ, généreuse pièce de viande réservée aux amateurs, sauce au poivre maison.	23,90€
<b>Pavé de rumsteack</b> 200g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	19,90€
<b>Jambonneau rôti à la fleur de bière</b> Hauts de France, sauce Royale.	19,90€
<b>Bavette marinée aux poivres</b> Environ 180g.	17,90€
<b>Andouillette 5A grillée</b> 200g, sauce moutarde.	16,90€
<b>Poulet au chorizo</b> Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.	15,90€

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pâtes.



### SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, chorizo, poivre. Demandez notre «délicieuse» sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

Supplément sauce	+1,00€
Supplément légumes	+2,00€
Supplément frites	+2,00€



## Les Tartares

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares. Accompagnés de frites et salade.

<b>Tartare de saumon avocat</b> Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	17,90€
<b>Tartare du Ch'ti gratiné</b> Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	16,90€
<b>Tartare italien</b> Origine France Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	16,90€
<b>Tartare classique</b> Origine France Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	15,90€



## Les Spécialités

<b>Trilogie Flamande</b> Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.	16,90€
<b>Welsh royal à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	16,90€
<b>Welsh classique à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	15,90€
<b>Carbonade à la Goudale Ambrée</b> Avec frites.	15,90€
<b>Émincé de poulet au Maroilles gratiné</b> Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	15,90€
<b>Pennes gratinées au fromage Goudale</b>	15,90€
<b>Pennes gratinées au Chorizo</b>	15,90€



Accord  
mets et vins



## Les Burgers

Accompagnés de frites et salade. Tous les burgers sont possibles en veggie.

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
<b>Welsh Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.	16,90€	19,90€
<b>Burger chèvre miel</b> Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, tomate, chèvre et miel.	16,90€	19,90€
<b>Original Goudale Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	18,90€
<b>Roll Burger au poulet croustillant</b> Buns feuilleté roll, filets de poulet croustillants, cornichons doux, cheddar, tomate, oignons frits, sauce César.	15,90€	18,90€
<b>Ch'ti Burger</b> Ch'ti, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	14,90€	17,90€
<b>Classique Cheese Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	14,90€	17,90€



## Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale.



7,90€

Une création  
Goudale Restaurant



## Les Desserts

<b>Irish gourmand</b>	11,90€
<b>Brioche feuilleté, glace au choix</b> 1 boule de galce au choix, vanille, chocolat, fraise, pistache, caramel, et chantilly.	8,90€
<b>Douceur fruits rouges</b> Fromage blanc, coulis de fruits rouges, fruits rouges.	7,90€
<b>Café ou thé gourmand</b>	6,90€
<b>Tiramisu Nutella®</b>	6,90€
<b>Trilogie crème brûlée</b>	6,90€
<b>Choux à la crème</b>	4,90€
<b>Crêpes</b>	Sucre 4,50€ Nutella 4,90€



## Nos Coupes Glacées

<b>Suicide aux chocolats</b> "Réservé aux Amateurs de Chocolats".	7,90€
<b>Melba fruits rouges</b> 1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet framboise, 1 boule de vanille, chantilly.	7,90€
<b>Coupe cookie</b> 1 boule de caramel, 1 boule de chocolat blanc, 1 boule de chocolat noir, sauce caramel, chantilly.	7,90€
<b>Coupe Flamande</b> 1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	7,50€
<b>Liégeois Chocolat, Café ou Caramel</b> 2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	6,50€
<b>Dame blanche</b> 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
<b>Dame noire</b> 3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
<b>Dame caramel</b> 3 boules de caramel, sauce caramel et chantilly.	6,50€
<b>Coupe colonel</b> 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	7,90€
<b>2 boules de glace</b>	3,00€
<b>3 boules de glace</b>	4,50€

### SORBETS

Citron, framboise, fraise, poire, violette, mangue, passion, ananas.

### GLACES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos.

Supplément Chantilly + 0,50€

## Les Flammekueches Sucrées

ø24

<b>Pomme, cassonade, flambée au Calvados</b>	7,90€
<b>Pomme, cassonade, boule vanille</b>	6,50€
<b>Nutella</b>	6,50€

## Nos Desserts



<b>Le Signature</b> Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	8,90€
<b>Merveilleux spéculoos</b> Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus®, meringue et copeaux de chocolat blanc.	8,90€
<b>Profiteroles chocolat chaud</b> Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	8,90€
<b>Fraisier</b> Crème glacée vanille, coulis fraise, biscuit crumble, mousse fraise et macaron.	8,90€



PUB  
**Goudale**  
RESTAURANT



Concept Pub  
Goudale Restaurant  
Découvrez nos établissements

Prix nets

## Les Vins

CASTEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS  
1858 • 1919

### Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Maison Castel Bourgogne</b> AOP, Cépage Chardonnay	6,50€	11,00€	21,00€	26,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP, Jurançon Doux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
<b>Sancerre</b> AOP les Rochettes	8,50€	15,00€	30,00€	42,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP Côtes de Gascogne, Cépage Colombard - Sauvignon	4,50€	8,00€	15,00€	22,00€

### Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Wine O'Clock</b> IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Château Cavalier, Cuvée Marafiance</b> AOP Côtes de Provence	-	-	-	25,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€

### Vins Rouges

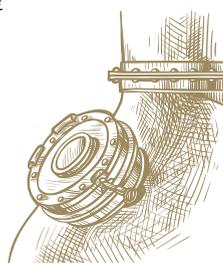
	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Maison Castel Bourgogne</b> AOP, Cépage Pinot Noir	6,50€	11,00€	21,00€	26,00€
<b>Maison Castel Châteauneuf du Pape</b> AOP	-	-	-	39,00€
<b>Cru de la Maqueline</b> AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
<b>Château d'Arcins</b> AOP Haut-Médoc, Cru Bourgeois	-	-	-	34,00€
<b>Les Jarlotiers</b> AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	17,00€	24,00€
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b> AOP Château La Croix de Montlbert	8,00€	14,00€	29,00€	39,00€

Nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire - \* Terra Vitis : agriculture raisonnée.

N'hésitez pas à demander  
notre cave Grands Crus et  
notre Vin du Mois !



Découvrez notre outil  
Accord mets et vins



## Les Eaux

<b>Eau plate</b>	20cl	2,90€	50cl	3,50€	1L	4,50€
<b>Eau gazeuse</b>	20cl	2,90€	50cl	3,50€	1L	4,50€
<b>Perrier</b>	33cl	3,90€				
<b>Dose de sirop</b>		0,50€				

## Les Softs

<b>Coca-Cola</b> 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90€
<b>Dole</b> 25cl tropical.	3,90€
<b>FANTA</b> 25cl orange.	3,90€
<b>fuzetea</b> 25cl pêche.	3,90€
<b>fuzetea</b> 25cl menthe, citron.	3,90€
<b>Orangina</b> 25cl	3,90€
<b>Sprite</b> 25cl	3,90€
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b> 25cl	3,90€
<b>Red Bull</b> 25cl	3,90€
<b>Minute Maid</b> 25cl ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	3,90€
<b>Diabolo</b> 25cl (limonade pression).	3,00€

## Les Boissons Chaudes

<b>Irish coffee</b> Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Goudale coffee</b> Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Pirate coffee</b> Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Baileys coffee</b> Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Double espresso ou Crème cappuccino</b>	3,90€
<b>Chocolat chaud</b>	3,20€
<b>Chocolat chaud viennois</b>	3,90€
<b>Thé ou infusion</b>	3,00€
<b>Chicorée Leroux</b>	2,50€
<b>Café, décaféiné</b>	1,90€
<b>Café crème, Décaféiné crème</b>	2,00€
<b>Latte Macchiato, Caramel, Chocolat</b>	3,90€

Prix et service compris (du taux pratique  
pour la rémunération de ce service).

Photos non contractuelles.

Conception & Impression - www.toutenimage.fr - IMPRIMÉ SUR PAPIER PEFC

## Les Champagnes

<b>Mumm</b> AOP Champagne Brut 75cl	59,00€
<b>Champagne Collet</b> 75cl	49,00€
<b>Coupe de Champagne Collet</b> Brut 12cl	9,00€

## Les Whiskys

	4cl
<b>The Ballantine's</b>	6,50€
<b>Jameson Black Barrel,</b> premium Irish whiskey	10,00€
<b>Aberlour</b>	10,00€
<b>Chivas Regal, blended premium 12 ans</b>	8,00€
<b>Jack Daniel's n°7</b>	8,00€
<b>Jameson</b>	7,00€

<b>Artésia</b> Whisky local, fait à Wambrechies	9,00€
--	-------

## Rhumerie

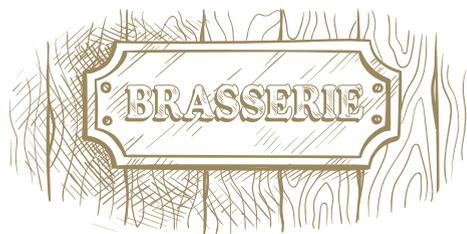
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	9,00€
<b>Don Papa Baroko 3 ans</b>	8,00€
<b>Bumbu</b>	8,00€

## Nos Gins

	4cl
<b>Gin Monkey 47</b>	12,00€
<b>Malfy Gin Limone</b>	9,00€
<b>Beefeater London</b>	7,00€
+ Tonic	3,00€

## Alcools & Liqueurs

<b>Vodka Absolut Blue</b> 4cl	7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
<b>Red Bull</b>	2,00€
<b>Poire Cognac</b> 4cl, liqueur poire et Cognac.	7,00€
<b>Calvados</b> 4cl	7,00€
<b>Get 27/31</b> 6cl	7,00€
<b>Limoncello, Baileys</b> 4cl	6,00€
<b>La Fleur de bière</b> 4cl	7,00€



ALLERGÈNES ORCHIES

