

Une cuisine
aux parfums Flamands

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



PUB
Goudale
RESTAURANT



Les Bières



Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Goudale Blonde 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	5,00€	6,00€	8,00€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,00€	5,00€	7,00€
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	3,50€	4,50€	6,50€
La Raoul 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	7,50€
Triple Secret des Moines Blonde 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,00€	6,00€	8,00€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	7,50€



CGA 2024
La Brasserie
Goudale primée
avec 10 Médailles !

Les Bouteilles

Belzebuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzebuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	5,50€
Belzebuth Ginger Citron vert 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	33cl	5,50€
Triple Secret des Moines Brune 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,50€
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	5,50€
Sombro 5.9° Bière aromatisée à la Tequila	33cl	5,50€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturelle du citron.	25cl	3,50€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	25,00€

Bière du moment 4,50€ 5,50€ 7,50€



Les Apéritifs

Américano maison 12cl	8,50€
Lillet rosé Lillet rosé 6cl, tonic, citron vert, glace.	8,00€
Flower tonic Lillet blanc 6cl, tonic, feuilles de menthe.	8,00€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	7,50€
Picon bière 25cl	4,90€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge, blanc 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	5,00€
Suze 6cl	5,00€
Kir Vin blanc 12,5cl Cassis, mûre ou pêche.	5,50€
Bolée d'Armorique 27,5cl 2,5° Cidre doux IGP Bretagne.	5,50€

Les Cocktails

Mojito original ou passion ou fruits rouges Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	9,00€
Mojito royal* Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
Planteur Rhum 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert.	
Cuba libre Rhum 4cl, jus de citron vert, Coca-Cola.	
Piña colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.	
Spritz Aperol Vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange.	
Caïpirinha Cachaça 4 cl, sirop sucre canne, jus de citron vert.	
Moscow Mule Vodka 4cl, sirop de citron vert, ginger beer.	
Sex on the Beach Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry.	
Tequila sunrise Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.	
Cocktail du moment	

Les Mocktails

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	6,00€
Peace & Love Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, curaçao bleu.	
Sex on the beach Jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche.	
Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.	

*Supplément 1 €

Planches et Flam's à Partager



Planche Terroir

Charcuterie fine, rillettes du moment, fromage Goudale, condiments.
2 pers. 11,50€
4 pers. 18,00€
6 pers. 25,00€

Planche Gourmande

Stick mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.
2 pers. 13,00€
4 pers. 19,00€
6 pers. 26,00€

Tenders de poulet croustillant

Sauce BBQ.
x 3 4,00€
x 6 7,50€
x 9 11,00€
x 12 13,00€

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.
ø 32 9,90€



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

Entrées

Lucullus	12,90€
Confit de figues. Véritable Lucullus de Valenciennes.	
Œuf mollet, saumon "du chef"	11,80€
Paté en croûte	8,50€
Croquette de crevettes grise	7,90€
1 croquette, salade.	

Les Salades & Poke Bowls

Poke Bowl aux 2 saumons	19,00€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja.	
Poke Bowl au poulet	17,00€
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Salade Gourmande	18,00€
Salade, tomates, concombre, lardons, poulet, œuf sur le plat, oignons frits.	
Salade César	16,90€
Salade, filet de poulet croustillant, œuf dur, croûtons, tomates, oignons, copeaux de parmesan, sauce César.	

Nos Menus

Menu Goudale*

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

32,90€

*Supplément + 3,00€.

*Sauf pavé de rumsteack, lucullus, œuf mollet saumon, et doubles burgers en supplément.

Formule du Midi**

Du lundi au vendredi

Plat du jour
+ Dessert au choix
+ Café

18,90€

**Hors jours fériés.

*Pour les petits, le mercredi c'est gratuit !
1 menu enfant offert pour 1 adulte payant*

Menu Enfant**

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant
-OU- **5 nuggets**
-OU- **Steak haché**
Frites -OU- **Légumes**
+ 1 boisson
Soft 20cl (Diabolo, sirop à l'eau, Coca-cola, Fuzetea)
+ Coupe 2 boules -OU- **Crêpe**

11,90€

**Hors jours fériés.

Les Flammekueches 032

Maroilles	12,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
3 fromages	13,50€
Crème, Emmental, chèvre, cheddar.	
Goudale	10,90€
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais. 	
Chèvre Miel	12,50€
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	
Végétarienne	11,50€
Crème, emmental râpé, légumes du moment, oignons.	
Duo de Saumon	14,90€
Crème, oignons, saumon fumé, saumons frais, emmental.	
Classique	9,90€
Crème, oignons, lardons.	



Accord
mets et vins

Les Poissons

Croquettes de crevettes grises	23,90€
3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	
Fish and chips	15,50€
Cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites.	
Pavé de saumon au beurre blanc	21,90€
Accompagné de riz parfumé et légumes du jour.	
Moules marinières*	16,90€
Moules à la crème*	17,90€
Moules au Maroilles*	18,90€
Moules du moment*	17,90€
*Selon arrivage	



Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine Carbonade	15,90€
Frites, carbonade, cheddar, emmental, sauce miel.	
Poutine Poulet	14,90€
Frites, effiloché de poulet, cheddar, emmental, sauce miel.	

Nos Pâtes

Linguine duo de saumon	17,50€
Linguine carbonara	13,50€
Linguine crème de chorizo	13,50€



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Pavé de rumsteack	21,90€
200g environ, sauce au choix.	
Côtes d'agneau	21,90€
Mariné à l'huile d'olive, thym, romarin, miel, frites.	
Bavette, sauce au poivre	19,90€
Environ 180g.	
Magret de canard aux framboises	19,00€
Andouillette 5A grillée	18,90€
200g, sauce moutarde.	
Poulet au chorizo	17,00€
Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes de saison, riz, linguines, pommes de terre grenailles, salade.



SAUCES

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

Supplément sauce +1,00€
Supplément garniture +3,00€



Les Tartares

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

Tartare de saumon avocat	19,90€
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	
Tartare du Ch'ti gratiné	18,00€
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, maroilles, cornichons, sauce worcestershire, ketchup.	
Tartare italien	18,00€
Non préparé, viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	
Tartare classique	17,00€
Non préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, jaune d'œuf, moutarde, échalotes, cornichons, sauce Worcestershire.	

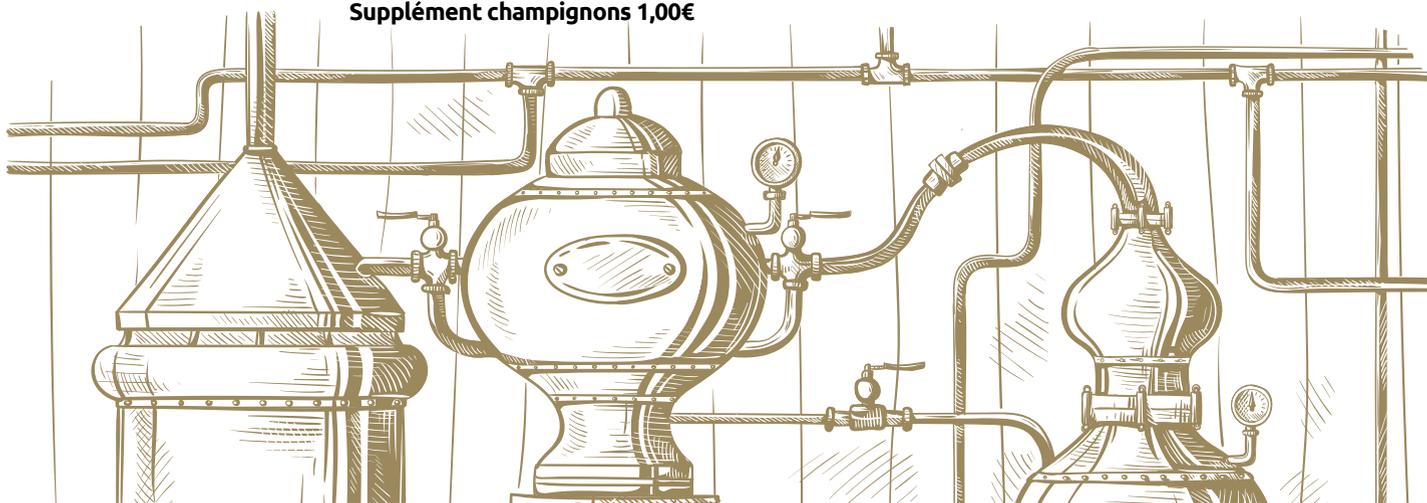
Les Spécialités

Chaud biloute au four (15 minutes de cuissons) Accompagné de sa charcuterie, salade et pommes de terre au four.	22,90€
Émincé de poulet gratiné au Maroilles Poulet cuisson basse température au Maroilles et frites.	17,00€
Trilogie Flamande Carbonade flamande, welsh, émincé de poulet au maroilles, frites.	21,00€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	18,00€
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	17,00€
Endives Flamandes gratinées Avec frites.	16,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	16,90€

Supplément jambon 1,00€
Supplément emmental 1,00€
Supplément champignons 1,00€



Accord
mets et vins



Les Burgers

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

	Simple Steak 150g	Double 2 x 150g
Goudale's Original Burger  Black Buns (l'encre de seiche), steak haché origine Hauts-de-France, bacon grillé, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, tomate, oignons frits.	17,50€	21,00€
Ch'ti Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, tomate.	16,50€	19,90€
BBQ Chicken Burger Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	16,50€	19,90€
Chèvre miel Buns, filet de poulet pané, chèvre, miel, cornichons doux, tomate, oignons frits.	16,50€	19,90€
Welsh Burger Buns, steak haché Origine Hauts-de-France, cornichons doux, moutarde, ketchup, oignons frits, nappage cheddar.	19,00€	22,90€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché Origine Hauts-de-France, double cheddar, tomate, cornichons doux, moutarde, ketchup, oignons frits.	16,00€	18,90€

Supplément bacon grillé 1,00€



Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale, chèvre.  7,90€

Une création
Goudale Restaurant

Les Desserts

Irish gourmand	14,90€
Café ou thé gourmand	8,00€
Ch'tiramisu aux spéculoos	7,40€
Mousse chocolat aux éclats de meringues	7,40€
Trilogie de crèmes brûlées du moment	8,00€
Île flottante	8,90€
Profiteroles Chocolat chaud Choux maison garnis de crème glacée vanille, sauce chocolat, amandes grillées.	9,00€
Gaufre liégeoise Sauce chocolat, crème chantilly, amandes grillées, boule de glace vanille.	7,90€
Crêpes	Sucre 4,50€ Nutella 5,00€

Nos Coupes Glacées

Café ou chocolat liégeois 2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	7,40€
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	7,40€
Coupe Colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	8,50€
Coupe Flamande 1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	8,00€
Coupe passion 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, coulis passion, chantilly.	8,00€
Coupe Jet Set 1 boule de vanille, 1 boule de fraise, 1 boule de framboise, coulis de fruits rouges, chantilly, éclat de chocolat blanc.	8,00€
2 boules de glace	3,50€
3 boules de glace	4,50€

SORBETS
Citron, framboise, mangue, passion, ananas.

GLACES
Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, fraise, chocolat blanc, rhum-raisin.

Supplément Chantilly ou Chocolat + 1,00€

Les Flammekueches Sucrées

	024
Pomme, casonade, flambée au Calvados	8,50€
Pomme, casonade, boule vanille	8,00€
Pomme, casonade	6,50€

Nos Desserts



Le Signature Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux. 	8,90€
Merveilleux framboise Mousse framboise, meringue, copeaux de chocolat blanc.	8,90€
Merveilleux noisette Mousse glacée noisette, avec éclats de noisette, meringue, copeaux de chocolat noir et blanc.	8,90€
Lingot pistache Crème glacée pistache, crème glacée framboise, éclats de pistache, meringue.	8,90€



PUB
Goudale
RESTAURANT



Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements

Prix nets



Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1898 • 1949

Vins Blancs

Maison Castel Grande Réserve Verre 12,5cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay 4,00€ 8,00€ 14,50€ 23,00€

Les Amours de la Reine 6,00€ 12,00€ 21,50€ 28,00€
AOP Jurançon

Maison Castel Grande Réserve 4,50€ 9,00€ 16,00€ 24,00€
IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier

Sancerre - - - 44,00€
AOP les Rochettes

Vins Rosés

Rosé du moment 4,00€ 8,00€ 15,00€ 21,00€

Maison Castel Grande Réserve 5,00€ 10,00€ 18,00€ 24,00€
IGP Pays d'Oc, Gris de Gris

Côtes de Provence «Carte Noire» - - - 27,00€
AOP Côtes de Provence

Symphonie Maison Sainte Marguerite - - - 35,00€
AOP Côtes de Provence

Vins Rouges

Maison Castel Grande Réserve 4,50€ 9,00€ 16,00€ 23,00€
IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir

Maison Castel Grande Réserve 4,50€ 9,00€ 16,00€ 23,00€
IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah

Château d'Arcins - - - 34,00€
AOP Haut-Médoc

Los Quintaos - - - 25,00€
Vin du Chili

Château Malbec 5,00€ 10,00€ 18,00€ 24,00€
Bordeaux AOP

Les Javeaux 5,50€ 11,00€ 20,00€ 27,00€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP

Bouquet du Comtat 4,50€ 8,00€ 15,00€ 22,00€
Côtes du Rhône AOP

Château Ferrande - - - 36,00€
Graves AOP

La petite Ruche - - - 40,00€
Michel Chapoutier Crozes Hermitages AOP

Domaine de la Clapière «Gatefer» - - - 26,00€
Castel Frères IGP Pays d'Oc

Château Pontac Gadet - - - 30,00€
Médoc AOP

Saint-Émilion Grand Cru - - - 42,00€
AOP Château La Croix de Montlambert

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

Eau plate 20cl 2,90€ 50cl 3,50€ 1L 4,50€

Eau gazeuse 20cl 2,90€ 50cl 3,50€ 1L 4,50€

Perrier 33cl 3,90€

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl 4,30€

TROPICO 25cl orange. 3,90€

Orangina 25cl 4,00€

fuzetea 25cl pêche. 3,90€

Sprite 25cl 3,90€

Schweppes tonic ou agrumes 25cl 4,00€

Red Bull 25cl 5,00€

Minute Maid 25cl ananas, tomate, orange, pomme. 3,90€

Diabolo 25cl 3,00€

Menthe, grenadine, fraise, framboise, kiwi, pêche, citron, violette, cerise, orgeat.

Sirop à l'eau 25cl 2,20€

Menthe, grenadine, fraise, framboise, kiwi, pêche, citron, violette, cerise, orgeat.

Dose de sirop 0,50€

Menthe, grenadine, fraise, framboise, kiwi, pêche, citron, violette, cerise, orgeat.

Les Boissons Chaudes

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly. 9,00€

Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly. 9,00€

Bailey's coffee Bailey's, café, sucre, chantilly. 9,00€

Italian coffee Amaretto, café, sucre, chantilly. 9,00€

Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly. 9,00€

Double espresso ou Crème cappuccino 3,80€

Chocolat chaud 3,00€

Thé ou infusion 3,00€

Café, décaféiné 2,00€

Café crème, Décaféiné crème 2,50€



Liste allergènes
2024-10

Les Champagnes

Champagne Mercier Brut 75cl 49,00€

Coupe de Champagne Mercier Brut 12cl 9,00€

Méthode traditionnelle

« La petite Bulle » 75cl 26,00€

Coupe de méthode traditionnelle

« La petite Bulle » 12cl 6,50€

Champagne Moët Brut Impérial 75cl 78,00€

Rhumerie

Don Papa Baroko 3 ans 4cl 9,00€

La Hechicera 10,00€

Havana blanc 6,00€

Havana ambrée 6,00€

Rhum Moment 9,00€

Alcools & Liqueurs

Vodka Absolut Blue 4cl 7,00€

Supp. orange, ananas, cranberry, limonade ou Coca-Cola 1,00€

Poire Williams 4cl, liqueur poire et Cognac. 7,00€

Fleur de bière 4cl 7,00€

Calvados, Armagnac 4cl 6,00€

Get 27/31 6cl 7,00€

Limoncello, Bailey's, Amaretto 4cl 6,00€

Hennessy Very Special 4cl 10,00€

Chartreuse verte 4cl 9,00€

Genièvre de Houlle 4cl 8,00€

Les Whiskys

Jameson 4cl 7,00€

Aberlour 10 ans d'âges 9,00€

Jack Daniel's Honey 8,00€

Jack Daniel's n°7 8,00€

Chivas Regal, blended premium 12 ans 9,00€

Clan Campbell 6,00€



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

Prix et service compris (du taux pratique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération. Prix nets
pour la rémunération de ce service).

Photos non contractuelles.

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