

Une cuisine  
aux parfums Flamands

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



# PUB Goudale RESTAURANT



## Les Bières



### Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
<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>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 Blonde</b> 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
<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€



CGA 2024  
La Brasserie  
Goudale primée  
avec 10 Médailles!

### Les Bouteilles

<b>Goudale Grand Cru</b> Magnum.	1,5l	24,00€
<b>Goudale Brune Triple Secret</b> 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,50€
<b>Goudale IPA</b> 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	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 Citron</b> 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	3,50€
<b>Goudale</b> 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50€

### Bière du moment

<b>King Wood Héritage</b> 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	4,50€	5,50€	7,50€
--	-------	-------	-------



### Les Apéritifs

<b>Coupe de champagne Collet</b> Brut 12cl	9,00€
<b>Américano maison</b> 12cl	8,40€
<b>Spritz</b> Cinzano Aperitivo, méthode traditionnelle, glace et rondelle d'orange.	7,90€
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, méthode traditionnelle, glace et rondelle de citron.	7,90€
<b>Kir pétillant</b> 12cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	5,50€
<b>Chardonnay pétillant</b> 12cl	5,50€
<b>Porto rouge</b> 8cl	5,00€
<b>Picon bière</b> 25cl	4,90€
<b>Martini rosso, bianco</b> 8cl	4,90€
<b>Kir Vin blanc</b> 12cl Cassis, mûre ou pêche.	4,90€
<b>Monaco</b> 25 cl	4,90€
<b>Panaché</b> 25 cl	4,90€
<b>Ricard</b> 2cl	4,00€

### Les Cocktails

<b>Mojito original</b> Rhum 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe, angostura.	8,90€
<b>Mango Loco</b> Tequila 4cl, maracuja 6cl, jus de mangue 6cl, jus de pomme 6cl.	
<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.	
<b>Ginger Beeries</b> Gin 4cl, Jus de fraise 6cl, Jus de cranberry 6cl, Ginger béer 6cl.	
<b>Le Pomme d'amour</b> Calvados 4cl, Jus de pomme 10cl, Jus de citron 2cl, Limonade 6cl (façon mojito).	
<b>Electric Limonade</b> Vodka 4cl, curaçao 4cl, Jus de citron 2cl, Limonade 10 cl.	
<b>Bramble</b> Gin 4cl, crème de mûres 2cl, Jus de citron 4cl, sucre de canne.	
<b>Mojito royal</b>	11,90€
<b>Long Island</b>	11,90€
<b>Les Mocktails</b>	5,90€
<b>L'Arlequin</b> Ananas 6cl, orange 6cl, limonade 6cl, sirop de violette 2cl.	
<b>Le Pom D'Amour</b> Jus de pomme 8cl, jus de citron 2cl, limonade 8cl.	
<b>Mousaillon</b> Orange 8cl, Ananas 8cl, grenadine 2cl, feuilles de menthe.	
<b>Virgin mojito</b> Citrons vert, menthe, sucre de canne, limonade. (Purée au choix).	
<b>Virgin Azur</b> Jus de pomme 8cl, limonade 8cl, sirop de curaçao 2cl.	
<b>Virgin Mango Loco</b> Maracuja 8cl, jus de mangue 8cl, jus de pomme 8cl.	

### Planches à Partager

<b>Planche Terroir</b> Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.	Petite 12,90€ Grande 22,90€
--	--------------------------------

<b>Planche Gourmande</b> Stick mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce tartare.	Petite 15,00€ Grande 24,50€
--	--------------------------------



<b>Tenders de poulet croustillant</b> Sauce au choix.	7,90€
<b>Camembert Rôti</b>	7,90€

<b>L'Apizzail Goudale</b> Pizza, mascarpone, ail, persil, mozzarella.	Demi 7,90€ Entière 15,50€
<b>Saucisson</b>	6,90€



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

## Entrées

Lucullus Confit de figues. Véritable Lucullus de Valenciennes.	12,90€
Saumon fumé Pains toastés, beurre.	13,90€
Terrine maison	6,90€

## 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>Salade Goudale</b> Croustillant de fromage Goudale, tomates, poitrine fine fumée, pommes de terre grenailles, vinaigrette.	17,90€
<b>Poke Bowl au poulet</b> Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	16,90€
<b>César</b> Salade, tomates, copeaux de parmesan, croustons, oignons frits aiguillettes de poulet panées, œuf dur, sauce Caesar.	15,90€



## Nos Menus

### Menu du jour

Du lundi au vendredi  
(hors week-end et jour fériés)

Plat du jour  
+ Café Gourmand  
+ 1 Boisson 25cl + 1 Café

16,00€

Plat du jour seul

11,90€

### Menu Tradition

Boisson au choix  
+ Moules (sauce au choix) ou  
Filet de poulet au chorizo ou  
Pizza Margarita ou Salade Caesar  
+ Mousse chocolat ou  
délice chocolat speculoos  
+ Café

25,90€

### Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Le mercredi midi 1 menu enfant offert  
pour l'achat de 1 plat adulte

Burger enfant  
-OU- Tenders de poulet  
-OU- Steak haché  
-OU- Dos de cabillaud  
Garniture au choix\*  
Boisson au choix\*  
Compote pomme -OU- Crêpe  
-OU- 2 boules de glace -OU- Mini Yop

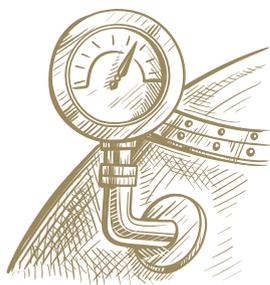
9,90€

## Les Pizzas

<b>El'Baraque</b> Mascarpone, oignons, lardons, fromage Goudale, mozzarella, frites, sauce poivre, œuf.	16,90€
<b>4 fromages</b> Sauce tomates, chèvre, mozzarella, fromage Goudale, Maroilles.	15,90€
<b>Pepperoni</b> Sauce tomates, oignons, tomates, pepperoni, olives, mozzarella, œuf, origan.	15,90€
<b>Saumon</b> Mascarpone, ail, saumon fumé, mozzarella, tomates, citron.	15,90€
<b>Burrata</b> Sauce tomates, Burrata, tomates, salade roquette, salami, mozzarella.	15,90€
<b>Vege</b> Sauce tomates, artichaut, tomates, champignons, oignons olive.	14,90€
<b>Chèvre Miel</b> Mascarpone, chèvre, tomates, salade roquette, mozzarella, miel.	14,90€
<b>Ch'ti</b> Mascarpone, Maroilles, tomates, jambon blanc, mozzarella.	14,90€
<b>Margarita</b> Sauce tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive.	11,90€



Accord mets et vins



## Les Poissons

<b>Croquettes de crevettes grises</b> 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€
<b>Dos de cabillaud au beurre blanc citronné</b> Riz parfumé et légumes du moment.	18,90€
<b>Moules*</b> Sauce au choix : Marinère, Maroilles, crème, poivre, chorizo.	17,90€
<b>Fish and chips</b> Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€

\*Selon arrivage



## Les Poutines

Servies avec une salade.

<b>Poutine Royale</b> Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	15,90€
<b>Poutine Ch'ti</b> Frites, poulet, sauce Maroilles, Maroilles.	15,90€
<b>Pou'tizza</b> Frites, sauce tomate, pepperoni, mozzarella.	15,90€
<b>Poutine à la Diable</b> Frites, chorizo, sauce chorizo, cheddar, oignons frits.	15,90€



## Les Viandes

Accompagnées de garniture au choix.

<b>Onglet à l'échalote</b> 200g environ.	20,90€
<b>Pavé de rumsteack</b> 200g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	19,90€
<b>Magret de canard</b> Sauce au choix.	18,90€
<b>Faux-filet</b> 250g environ.	18,90€
<b>Pluma de cochon</b> Hauts de France, sauce Royale.	17,90€
<b>Steak à cheval</b> Steak haché 125 gr, oignons frits, tranche de fromage Goudale fondue, œuf.	15,90€

**LES ACCOMPAGNEMENTS**  
Frites, légumes du moment, riz, pommes de terre sautées, pâtes.

### SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, échalote, poivre, fromage Goudale, chorizo.

Demandez notre «délicieuse» sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

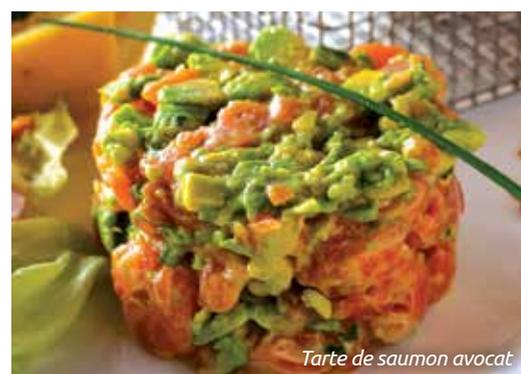
Supplément sauce	+1,50€
Supplément légumes	+2,50€



## Les Tartares

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

<b>Tartare de saumon avocat</b> Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	17,90€
<b>Tartare classique</b> Origine France Préparé ou non. Viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	15,90€



## Les Spécialités

<b>Trilogie Flamande</b> Mini Welsh, mini chicon gratin, mini carbonnade, frites.	21,90€
<b>Camembert rôti au miel et noix</b> Accompagné de charcuterie, pommes grenailles.	17,90€
<b>Welsh royal à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites.	16,90€
<b>Chicon au gratin</b> Servi avec des frites.	16,90€
<b>Carbonade à la Goudale Ambrée</b> Servi avec des frites.	15,90€
<b>Gratin de rigatoni Goudale</b> Rigatoni, lardons, champignon, sauce fromage Goudale.	14,90€
<b>Émincé de poulet au Maroilles gratiné</b> Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	14,90€
<b>Poulet chorizo</b> Servi avec des frites.	14,90€



Accord  
mets et vins



Carbonade à la  
Goudale Ambrée

## 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, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, tomates, cornichons doux, salade roquette.	16,90€	19,90€
<b>Original Goudale Burger</b> Buns, steak haché, sauce burger, fromage Goudale, tomates, cornichons doux, bacon grillé, tomate, salade roquette.	15,90€	18,90€
<b>Spicy Burger</b> Buns, filet de poulet croustillant, tranches de chorizo, sauce chorizo, oignons frits, tomates, cornichons doux, salade roquette.	15,90€	18,90€
<b>Rösti Goudale Burger</b> Buns, steak haché, bacon grillé, rösti, fromage Goudale, cornichons doux, tomates, sauce Goudale, oignons frits, salade roquette.	15,90€	18,90€
<b>Ch'ti Burger</b> Buns, steak haché, sauce Maroilles, Maroilles, bacon grillé, cornichons doux, tomates, oignons frits, salade roquette.	14,90€	17,90€
<b>Classique Cheese Burger</b> Buns, steak haché, double cheddar, yellow moutarde, tomates, cornichons doux, ketchup, oignons frits, salade roquette.	14,90€	17,90€



Original  
Goudale Burger



## Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale, servie avec salade.



7,90€

Une création  
Goudale Restaurant

## Les Desserts

<b>Pizza Nutella Mascarpone</b>	Demi 12,90€	Entière 22,90€
<b>Irish gourmand</b>	11,90€	
<b>Café ou thé gourmand</b>	6,90€	
<b>Mousse au chocolat</b> Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.	6,90€	
<b>Cookies mi-cuits, sauce caramel, cacahuètes</b>	6,90€	
<b>Crème brûlée</b>	6,90€	
<b>Cheese cake spéculoos caramel</b>	6,90€	
<b>Délice chocolat blanc speculoos</b> Coulis au choix (caramel, fruits rouge, chocolat, Nutella®). Tiramisu, chocolat blanc, spéculoos.	6,90€	
<b>Gaufre Liégeoise ou crêpe</b> Nappage au choix > Sucre ou cassonade ou crème fouettée ou sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou glace vanille bourbon. Supplément nappage +1€.	5,90€	



### 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 noisette

Mousse glacée noisette, avec éclats de noisette, meringue, copeaux de chocolat noir et blanc.

8,90€

### Profiteroles chocolat chaud

Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.

8,90€

Prix nets

## Nos Coupes Glacées



<b>Suicide aux chocolats</b> "Réservé aux Amateurs de Chocolats".	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.	7,90€
<b>Coupe violette</b> 2 boules sorbet violette, 1 boule vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.	7,90€
<b>Coupe passion</b> 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	7,90€
<b>Chocolat liégeois</b> 3 boules de chocolat, chocolat chaud, chantilly.	6,90€
<b>Café liégeois</b> 3 boules de café, coulis de café, chantilly.	6,90€
<b>Dame blanche ou Nutella®</b> 3 boules de vanille, chocolat chaud ou Nutella® et chantilly.	6,90€
<b>Colonel</b> 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	6,90€
<b>La Boule de Glace ou de Sorbet</b>	2,50€

### GLACES

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

### SORBETS

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



Le signature

## Les Vins

CASTEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS  
DEPUIS 1868

### Vins Blancs

	Verre 12cl	Bt 75cl
<b>Sancerre</b> AOP les Rochettes	-	42,00€
<b>Alsace Gewurztraminer</b> AOP Caves de Turckheim	6,00€	26,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP Jurançon	5,00€	23,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	19,00€

### Vins Rosés

	Verre 12cl	Bt 75cl
<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€	23,00€
<b>Wine O'Clock</b> IGP Méditerranée	4,00€	19,00€

### Vins Rouges

	Verre 12cl	Bt 75cl
<b>Fleur de Pédesclaux</b> AOP Pauillac	-	49,00€
<b>Maison Castel Séries Limitées</b> AOP Gigondas	-	39,00€
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b> AOP Château La Croix de Montlabert	-	39,00€
<b>Château d'Arcins</b> AOP Haut-Médoc	-	34,00€
<b>Les Jarlotiers</b> AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	24,00€
<b>Cru de la Maqueline</b> AOP Bordeaux	5,00€	23,00€
<b>Sapristi !</b> Vin de France	4,50€	21,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	-	19,00€

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

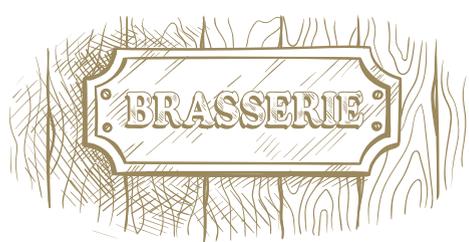
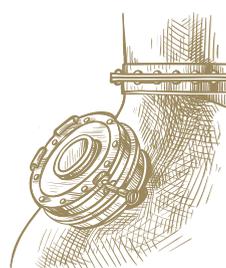
<b>Eau plate</b>	20cl <b>2,90€</b>	50cl <b>3,50€</b>	1L <b>4,50€</b>
<b>Eau gazeuse</b>		50cl <b>3,50€</b>	1L <b>4,50€</b>
<b>Perrier</b>	33cl <b>3,90€</b>		
<b>Supplément sirop</b>	<b>1,00€</b>		

## Les Softs

<b>Coca-Cola</b> 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	<b>3,90€</b>
<b>TROPICO</b> 25cl orange ananas.	<b>3,90€</b>
<b>FANTA</b> orange 25cl	<b>3,90€</b>
<b>fuzetea</b> 25cl pêche.	<b>3,90€</b>
<b>Oasis tropical</b> 25cl	<b>3,90€</b>
<b>Orangina</b> 25cl	<b>3,90€</b>
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b> 25cl	<b>3,90€</b>
<b>Red Bull</b> 25cl	<b>3,90€</b>
<b>Jus de fruits Pago</b> 20cl ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	<b>3,90€</b>
<b>Diabolo</b> 33cl (limonade pression).	<b>3,90€</b>

## Les Boissons Chaudes

<b>Diplomatico coffee</b> Rhum Diplomatico, café, sucre, chantilly.	<b>12,90€</b>
<b>Irish coffee</b> Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Pirate coffee</b> Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Bailey's coffee</b> Baileys, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Normandy coffee</b> Calvados, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Latté Macchiato vanille, Caramel, Chocolat</b>	<b>4,90€</b>
<b>Double espresso ou Crème cappuccino</b>	<b>3,90€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>3,90€</b>
<b>Thé ou infusion</b>	<b>3,00€</b>
<b>Café, décaféiné</b>	<b>2,00€</b>
<b>Supplément crème</b>	<b>0,50€</b>



Liste allergènes  
2024-10

## Les Champagnes

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

## Les Whiskys

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

<b>Artésia</b> Whisky local, fait à Wambrechies	4cl <b>9,00€</b>
--	------------------

## Rhumerie

<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	4cl <b>9,00€</b>
<b>Don Papa Baroko 3 ans</b>	4cl <b>8,00€</b>
<b>Havana blanc 3 ans</b>	4cl <b>8,00€</b>

## Nos Gins

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

## Alcools & Liqueurs

<b>Vodka Absolut Blue 4cl</b>	<b>7,00€</b>
<b>Grand Marnier 4cl</b>	<b>7,00€</b>
<b>Cognac 4cl</b>	<b>7,00€</b>
<b>Calvados 4cl</b>	<b>7,00€</b>
<b>Get 27 6cl</b>	<b>7,00€</b>
<b>Limoncello, Baileys 4cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>Cointreau 4cl</b>	<b>6,00€</b>



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

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

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

Photos non contractuelles.

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

