

Une cuisine
aux parfums Flamands

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



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.	4,50€	5,50€	8,00€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	8,00€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,50€	5,50€	8,00€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,50€	5,50€	8,00€
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,50€
Goudale Hippy Juicy 5.5° Onctueuse et fruitée. Non filtrée, bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.	4,50€	5,50€	8,00€
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€	8,50€
Triple Secret des Moines Rouge 8,5° Fruit d'une rencontre entre notre Triple Secret des Moines Blonde et la Cerise, ce mariage traditionnel est un parfait équilibre entre fraîcheur et douceur.	5,00€	6,00€	8,50€
King Wood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,50€	6,50€	9,00€



CGA 2024
La Brasserie
Goudale primée
avec 10 Médailles!

Les Bouteilles

Belzebuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,80€
Belzebuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	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	5,80€
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	5,80€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	33cl	5,80€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	4,00€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	4,00€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	21,00€

Bière du moment 5,00€ 6,00€ 8,50€

Les Apéritifs

Saint Germain Spritz Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50€
Coupe de champagne Brut 12cl	9,00€
Spritz Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	7,90€
Spritz Rosé Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.	7,90€
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	7,90€
Coupe de Prosecco 12cl	6,00€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, framboise, mûre ou pêche.	5,50€
Porto rouge 6cl	5,00€
Kir Vin blanc 10cl Framboise, mûre ou pêche.	4,90€
Picon bière 25cl	4,90€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Ricard 2cl	4,00€

Les Cocktails

8,90€

Le Cocktail du Mois d'Amandine (Demander au serveur)

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

Mojito pomme Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, menthe fraîche, sirop de pomme.

Mojito kiwi Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de kiwi.

Mojito fruits rouges Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert.

Mojito ananas Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sirop d'ananas, menthe fraîche, eau gazeuse.

Piña colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.

Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.

Electric Lemonade Vodka 4cl, Curaçao 4cl, jus de citron, limonade.

Bramble Gin 4cl, crème de mûres, jus de citron, sirop de sucre de canne.

Royal Purple Cachaça, vin blanc pétillant, sirop de violette, pulco citron.

Les Mocktails

30cl 6,40€

Le Mocktail du mois d'Amandine (Demander au serveur)

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.

Virgin mojito pomme Menthe fraîche, citron vert, sirop de pomme, limonade.

Virgin mojito ananas Menthe fraîche, citron vert, sirop d'ananas, limonade.

Virgin mojito Kiwi Menthe fraîche, citron vert, sirop kiwi, limonade.

Virgin mojito Fruits rouges Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.

Gin tonic Gin Ceder's 4cl, tonic.

Purple Fizz Gin Ceder's 4cl, sirop de violette, tonic.

Buffalo Soldier Jus de fraise, jus d'ananas, sirop de kiwi.

Planches et Flam's à Partager



Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine, fromage Goudale, camembert, condiments.

2 pers.	11,90€
4 pers.	21,90€
6 pers.	28,90€

Planche Gourmande

Stick mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et cocktail.

2 pers.	13,00€
4 pers.	19,90€
6 pers.	25,90€

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.

ø 32 9,50€

Saucisson

5,90€



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

Entrées

- Saumon fumé
Pain toasté, beurre salé. 9,90€
- Terrine à la bière  6,90€

Les Salades & Poke Bowls

- Poke Bowl aux 2 saumons** 18,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.
- Salade de chèvre chaud** 16,90€
Salade, toasts de chèvre, lardons, tomates, miel, pommes de terre grenailles, noix, crème balsamique.
- Salade César** 15,90€
Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.



Les Flammekueches

032

- Océane** 15,90€
Crème, saumon fumé, oignons, mozzarella, citron.
- Poulet** 13,90€
Crème, poulet, oignons, champignons, mozzarella sauce blanche.
- Maroilles** 12,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.
- Goudale** 11,90€
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais. 
- Chèvre Miel** 10,90€
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.

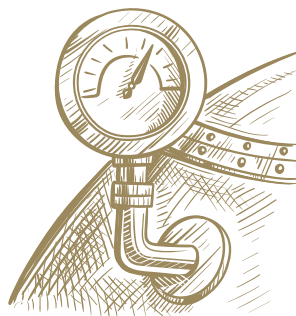


Les Poissons

- Pavé de saumon au beurre blanc citronné** 21,90€
Riz parfumé et légumes du jour.
- Poisson du jour** 19,90€
*Selon arrivage
- Fish and chips** 15,90€
Colin pané, sauce tartare, salade et frites.
- Moules au Maroilles*** 17,90€
- Moules à la crème*** 15,90€
- Moules marinières*** 14,90€
*Selon arrivage



Accord
mets et vins



Les Poutines

Servies avec une salade.

- Poutine Forestière** 15,90€
Frites, effiloché de poulet, sauce forestière, mozzarella, oignons frits.
- Poutine du Chef** 14,90€
Frites, effiloché de boeuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.
- Poutine Ch'ti** 14,90€
Frites, effiloché de poulet, Maroilles, sauce Maroilles.



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

- Pièce du boucher poêlée à l'ail** 19,90€

- Magret de canard sauce miel et thym** 18,90€
- Bavette à l'échalote** 16,90€
- Andouillette 5A grillée** 16,90€
200g, sauce moutarde.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pommes de terre grenailles, pâtes, pommes de terre au four.



SAUCES
Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, forestière, poivre, ketchup, burger, moutarde.
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€



Nos Menus

Formule Midi

Du lundi au vendredi midi

Plat du jour élaboré par Nicolas
+ Café ou Thé Gourmand
+ 1 Boisson (Premium Saint-Omer 25cl,
1 verre de pinot noir, Sprite, eau 20 cl,
Coca-Cola ou Fanta)

17,90€

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger -OU- Nuggets
-OU- Steak haché
-OU- Mini Poutine Ch'ti
Frites -OU- Légumes
+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl
-OU- Coca-Cola 25cl
+ Pompote -OU- Crêpe chocolat
-OU- 1 boule de glace

9,90€

Les Tartares

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

- Tartare de saumon avocat** 17,90€
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.
- Tartare du Ch'ti gratiné aller/retour** 17,90€
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.
- Tartare classique** Origine France 16,90€
Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire, jaune d'œuf.



Les Spécialités

Camembert rôti au miel Accompagné de charcuterie, pommes de terre au four, crème, ciboulette.	18,90€
Trilogie Flamande Carbonade flamande, poulet au Maroilles, welsh, frites.	18,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	17,90€
Filet mignon sauce forestière Accompagné de pommes de terre grenailles.	17,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	16,90€
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	15,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Accompagné de frites et salade.	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
French Burger Buns, steak haché, rôsti, camembert, cornichons doux, sauce moutarde, tomate.	17,90€	21,90€
Original Goudale Burger Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	19,90€
Chicken BBQ Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	15,90€	19,90€
Chèvre miel Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, tomate, chèvre et miel.	15,90€	19,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	15,90€	19,90€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	14,90€	18,90€



Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale. **7,90€**

Une création
Goudale Restaurant



Les Desserts

Irish gourmand	11,90€
Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille	7,90€
Café ou thé gourmand	7,90€
Gaufre liégeoise Boule de glace vanille ou caramel, nutella, amandes effilées chantilly.	6,90€
Crème brûlée	6,90€
Moelleux chocolat Boule de glace vanille, crème anglaise, chantilly. (15 minutes de cuisson)	6,90€
Cookie Délice Cookie maison, glace vanille, nutella, amandes effilées chantilly.	6,90€
Crêpes	Chocolat 4,00€ Sucre 3,00€

Délice de Fathia **7,90€**

Nos Coupes Glacées

Coupe colonel 2 boules de sorbet citron, vodka 4cl.	7,90€
Coupe Antillaise 2 boules rhum raisin, 1 boule de chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly.	7,50€
Coupe violette 2 boules sorbet violette, 1 boule de vanille, coulis de fruits rouges, chantilly.	7,50€
Coupe choco/coco 2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud, noix de coco rapée, chantilly.	7,50€
Coupe noisette 2 boules de glace noisette, 1 boule praliné, éclats de cacahuètes, nutella, chantilly.	7,50€
Café ou chocolat liégeois 2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	7,50€
Dame blanche ou noire	7,50€
3 boules de glace	4,50€
2 boules de glace	3,00€
1 boule de glace	1,50€

SORBETS
Citron, framboise, violette.

GLACES
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos,
fraise, praliné, noisette, coco, rhum raisin.

Supplément Chantilly **+ 0,50€**
Supplément Topping **+ 0,50€**

Nos Desserts



Rocher glacé Crème glacée pralinée, meringue, enrobage chocolat avec billes croustillantes.	8,90€
Profiteroles Chocolat chaud Choux garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	8,90€
Lingot pistache Crème glacée pistache, crème glacée framboise, éclats de pistache, meringue.	8,90€
Le Signature Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	8,90€



PUB
Goudale
RESTAURANT



Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements

Prix nets

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1858 • 1947

Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Sancerre AOP les Rochettes	8,50€	15,00€	30,00€	42,00€
Alsace Gewurztraminer AOP Caves de Turckheim	6,00€	11,00€	19,00€	26,00€

Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence	-	-	-	25,00€
Maison Castel Grande Réserve 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
Sapristi ! Vin de France	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	17,00€	24,00€
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert	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

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€				
Dose de sirop		0,50€				

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90€
TROPICO 25cl orange ananas.	3,90€
FANTA orange 25cl	3,90€
fuzetea 25cl pêche.	3,90€
fuzetea 25cl menthe, citron.	3,90€
Sprite 25cl	3,90€
Oasis tropical 25cl	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90€
Red Bull 25cl	3,90€
Minute Maid 25cl ananas, tomate, orange, pomme.	3,90€
Diabolo 25cl	3,00€

Les Boissons Chaudes

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
Amaretto coffee Amaretto, café, sucre, chantilly.	8,90€
Absolut coffee Absolute vodka, café, sucre, chantilly.	8,90€
Diplomatico coffee Rhum Diplomatico, café, sucre, chantilly.	12,90€
Double espresso ou Crème cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,20€
Chocolat chaud viennois	3,90€
Thé ou infusion	3,00€
Café, décaféiné	1,90€
Café crème, Décaféiné crème	2,00€
Latté Macchiato	3,90€

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

Les Champagnes

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

Les Whiskys

	4cl
Aberlour	10,00€
Chivas Regal, blended premium 12 ans	8,00€
Jack Daniel's n°7	8,00€
Jameson	7,00€
Artésia Whisky local, fait à Wambrechies	9,00€

Rhumerie

Diplomatico Reserva Exclusiva	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	8,00€
Bumbu	8,00€

Alcools & Liqueurs

Vodka Absolut Blue 4cl	7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
Red Bull	2,00€
Poire Cognac 4cl, liqueur poire et Cognac.	7,00€
Calvados 4cl	7,00€
Get 27/31 6cl	7,00€
Amaretto 4cl	7,00€
Limoncello 4cl	6,00€
La Croqueuse 4cl	6,00€
La Mentheuse 4cl	6,00€
La Pulpeuse 4cl	6,00€



Liste allergènes
2024-10



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

