

Une cuisine
aux parfums Flamands

LOMME - FOURMIES - ORCHIES - BÉTHUNE
VALENCIENNES - CUCQ / LE TOUQUET - 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.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
La Raoul 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
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

Belzeuth Rouge 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits.	33cl	5,50€
Belzeuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzeuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	4,50€
Belzeuth 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€
Goudale Blanche 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25cl	5,00€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	3,50€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	20,00€

Les Apéritifs

Américano maison 12cl	8,40€
Picon bière 25cl	4,90€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Suze 6cl	4,90€
Coupe vin blanc pétillant sec 12cl	5,00€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	5,50€
Kir Vin blanc 10cl Cassis, mûre ou pêche.	4,90€
Coupe de champagne Collet Brut 12cl	8,00€
Spritz Cinzano Aperitivo, vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange.	7,90€
Spritz Rosé Lillet rosé, vin blanc pétillant, rondelle de citron vert.	7,90€
Limoncello Spritz Limoncello, vin blanc pétillant, glace et tranche de citron.	7,90€
Saint Germain Spritz Vin blanc pétillant, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50€

Les Cocktails

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	8,90€
Mojito royal Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
Mojito violette Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette.	
Mojito fruits rouges Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse.	
Mojito passion Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sirop de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.	
Planteur Rhum Havana Club 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron.	
Blue lagoon Vodka Absolut 4cl, citron, curaçao.	
Pina colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, crème et noix de coco.	
Gin fizz Gin Beefeater 4cl, jus de citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée.	
Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	
Tequila sunrise Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.	
Sex on the beach Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche.	
Cuba libre Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.	

Les Mocktails

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse.	6,50€
Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.	
Mojito Fruits rouges Menthe fraîche, citron vert, purée de fruits rouges, eau gazeuse.	
Mojito violette citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette.	
Cendrillon Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine.	
Summer Jus d'ananas, orange cranberry et sirop de pêche.	
Exotique Jus d'ananas, jus de mangue et kiwi.	

Planches et Flam's à Partager

Planche Terroir
Charcuterie fine, terrine, fromage Goudale, condiments.

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

Planche Gourmande
Stick mozzarella, camembert pané, mini fish, 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€

Flam's Classique
Crème, oignons, lardons fumés.
ø 32 8,50€

Saucisson sec
Nature, environ 200grs. 7,50€



Nos Avantages, pensez-y !

> Bénéficiez de 20 % de remise pour les nombreuses activités au Planet pour tout repas pris
*Selon disponibilités.

> 1 place de Cinéma #kinopolis à 8,90€
Menu ciné express 20€.



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.	8,90€
Terrine	5,90€

Les Salades & Poke Bowls

Poke Bowl au saumon Tartare de saumon cru mariné, quinoa, avocat, edamame, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	18,90€
Poke Bowl au poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, edamame, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	16,90€
Salade César Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	15,90€



Nos Menus

Menu Ciné Express 7j/7 Avant 20h00

Flammekueches au choix
(sauf Saumon)
+ 1 boisson en 25cl
+ 1 place de cinéma #Kinépolis
20,00€

Formule du Midi

Du lundi au vendredi.
Hors vacances scolaires et jours fériés

Plat du jour -OU- Steak à cheval
-OU- Flam'Classique
+ Dessert du jour -OU- Glace 2 boules
+ 1 boisson en 25cl
Goudale, eau, soft, verre de vin
15,90€

Plat du jour seul 11,50€



Menu Enfant Jusqu'à 10 ans

Cheese burger -OU- Tenders de poulet
-OU- Steak haché -OU- Fish > Frites
+ Pompote -OU- Crêpe au Nutella
-OU- 1 Boule de glace

Pour les petits, le mardi soir
c'est gratuit !

1 menu enfant offert pour 1 adulte payant.

6,90€

Bonus : 1 jeton d'arcade @planet.
+ 1,00 € Tropic

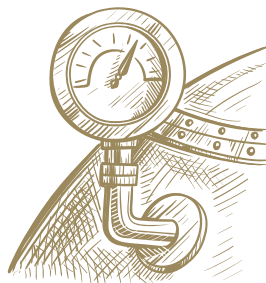


Les Flammekueches 032

Saumon Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	14,90€
Baraque à frites Crème, oignons, lardons, cheddar, frites, sauce BBQ.	12,90€
Goudale Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	11,90€
3 fromages Crème, Emmental, chèvre, cheddar.	10,90€
Chèvre Miel Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	9,90€
Classique Crème, oignons, lardons.	8,50€



Accord
mets et vins



Les Poissons

Pavé de saumon croustillant Aux graines de sésame, riz et légumes du jour, sauce vierge.	18,90€
Fish and chips Colin pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules marinières*	13,90€
Moules à la crème*	14,90€
Moules au Maroilles*	14,90€
Moules au chorizo*	14,90€

*Selon arrivage



Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine la Royale Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	15,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de boeuf façon carbonnade, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	14,90€
Poutine Ch'ti Frites, effiloché de poulet, Maroilles.	14,90€
Poutine à la Diable Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.	15,90€



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Côte de bœuf sauce Royale 26,90€
350g environ. Servie avec notre célèbre sauce "Royale".

Sélection du boucher, sauce au choix 17,90€
Environ 180g.

Magret de canard sauce au choix 18,90€

Andouillette A5 grillée 16,90€
200g, sauce moutarde.

Poulet au chorizo 15,90€
Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.

Filet mignon sauce forestière 15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pommes de terre grenailles, haricots verts.



SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, poivre, chorizo, forestière.
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€



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 16,90€
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.

Tartare italien Origine France 16,90€
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.

Tartare classique Origine France 15,90€
Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.



Les Spécialités

Trilogie de la Goudale

Carbonade flamande, welsh, poulet au Maroilles, frites, salade.



20,90€

Camembert rôti au miel et noix

Accompagné de charcuterie, pommes grenaille.

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€

Carbonade à la Goudale Ambrée

Avec frites.

15,90€

Émincé de poulet au Maroilles gratiné

Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

15,90€

Chicons au gratin

Avec frites.

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

Welsh Burger

Buns, steak haché, yellow moutarde, oignons frits, ketchup, cornichons doux, nappage cheddar.

16,90€ 19,90€

Rösti Raclette Burger

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, bacon grillé, rösti, cornichons doux, tomate, fromage raclette, sauce burger.

16,90€ 19,90€

Original Goudale Burger

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, tomate, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, oignons frits.

15,90€ 18,90€

Spicy Burger

Buns, filets de poulet croustillants, cornichons doux, tranches de chorizo, tomate, sauce crème de chorizo.

15,90€ 18,90€

Ch'ti Burger

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.

14,90€ 17,90€

Classique Cheese Burger

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



Nos Coupes Glacées



Suicide aux chocolats

"Réservé aux Amateurs de Chocolats".

7,90€

Coupe Flamande

1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

7,50€

Coupe violette

2 boules sorbet violette, 1 boule de vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.

7,50€

Café ou chocolat liégeois

2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.

6,50€

Dame blanche

3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.

6,50€

Dame noire

3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.

6,50€

Coupe colonel

2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

7,90€

1 boule de glace

1,50€

2 boules de glace

3,00€

3 boules de glace

4,50€

SORBETS

Citron, fraise, violette.

GLACES

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

Supplément Chantilly

+ 0,50€

Les Flammekueches Sucrées

ø24

Pomme, cassonade, flambée au Calvados 7,90€

Pomme, cassonade, boule vanille 6,50€

Nutella 6,50€

Nos Desserts



Je développe toutes mes saveurs
après 15 minutes d'attente à table

Le Signature

Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.

7,90€

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€

Lion blanc

Meringue, crème glacée spéculoos vanille, enrobé chocolat blanc spéculoos.

7,90€

Profiteroles Chocolat chaud

Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.

7,90€

Les Desserts

Irish gourmand 11,90€

Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille 7,90€

Café ou thé gourmand 6,90€

Ch'Tiramisu au spéculoos 6,90€

Crème brûlée au rhum Bumbu 6,90€

Mousse chocolat maison 5,90€

Crêpes
Sucre 4,50€
Nutella 4,90€

PUB
Goudale
RESTAURANT

Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements



Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1898 1949

Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Chardonnay	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Viognier	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Sancerre AOP les Rochettes	8,50€	16,00€	29,00€	42,00€

Vins Rosés

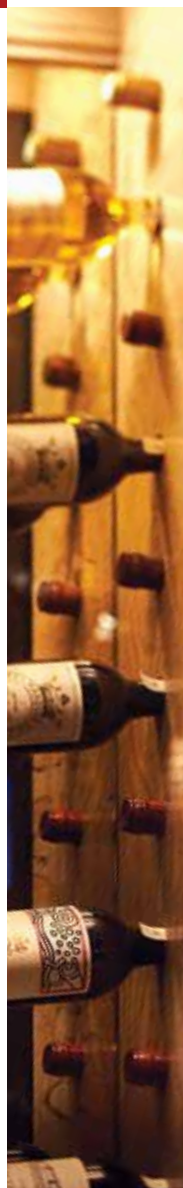
	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,50€	7,50€	12,50€	19,50€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence	5,50€	10,00€	18,00€	25,00€

Vins Rouges

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Merlot	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Pinot Noir	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	5,50€	9,50€	18,50€	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 Montlambert	8,50€	16,00€	29,00€	42,00€

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

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€
Orangina 25cl	3,90€
Sprite 25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90€
Red Bull 25cl	4,00€
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€
Bailey's coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Normandy coffee Calvados, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double espresso ou cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,20€
Café viennois	3,20€
Thé ou infusion	3,00€
Café, Décaféiné	1,90€
Café crème, Décaféiné crème	2,00€

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).

Les Champagnes

Mumm AOP Champagne Brut 75cl	59,00€
Champagne Collet 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet Brut 12cl	8,00€

Les Whiskys

	4cl
Aberlour	10,00€
Chivas Regal, blended premium 12 ans	8,00€
Jack Daniel's n°7	8,00€
Jack Daniel's Apple	7,50€
Jack Daniel's Honey	7,50€
Jameson	7,00€

Artésia Whisky local, fait à Wambrechies	9,00€
--	-------

Rhumerie

La Hechicera	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	8,00€
Bumbu	8,00€

Alcools & Liqueurs

Beefeater London 4cl	7,00€
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€
Limoncello, Baileys 4cl	6,00€



QR Code AVANTAGE



Liste allergènes
2024-10



Photos non contractuelles.

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