

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
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 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.	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€
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€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	7,50€



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 Blonde 8.5° Bière élaborée à partir de plusieurs grains, avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité.	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	24,00€

Les Apéritifs

Américano maison 12cl	8,40€
Picon bière 25cl	4,90€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge ou blanc 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Coupe de Prosecco 12cl	6,00€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	5,50€
Kir Vin blanc 10cl Cassis, mûre ou pêche.	4,90€
Kir Royal 10cl au champagne, cassis, mûre ou pêche.	9,00€
Coupe de champagne Collet 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€
Italicus Spritz Prosecco, liqueur de bergamote, glace et olives vertes.	9,50€
Saint Germain Spritz Prosecco, 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.	
Mojito passion Rhum Havana Club 3 ans 4 cl, citron vert, sirop de passion, 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 cassis, jus de citron, sirop de sucre de canne.	

Les Mocktails



Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	30cl 5,90€
Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.	
Gin tonic Gin Ceder's 4cl, tonic.	
Mojito Passion Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.	
Mojito Fruits rouges Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.	
Purple Fizz Gin Ceder's 4cl, sirop de violette, tonic.	
Exotique Jus d'ananas, passion et grenadine.	

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

Stick 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€



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 salé.	12,90€
Terrine maison	5,90€
Flamiche au Maroilles	4,90€



Les Salades & Poke Bowls

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



Nos Menus

Menu Goudale

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

29,90€

*Sauf Lucullus, Saint-Jacques rôties, Onglet à l'échalote, Irish gourmand, doubles burgers ou supplément.

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant
-OU- 4 tenders de poulet
-OU- Steak haché
Frites -OU- Légumes
+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl
-OU- Coca Cola 25cl + Pompote
-OU- Crêpe au Nutella

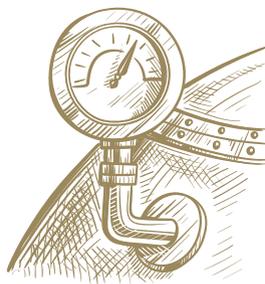
9,90€

Les Flammekueches

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



Accord
mets et vins



Les Poissons

Saint-Jacques rôties meunières 5 pièces, riz parfumé et légumes du jour.	24,90€
Croquettes de crevettes grises 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€
Pavé de saumon au beurre blanc citronné Riz parfumé et légumes du jour.	18,90€
Fish and chips Poisson 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 Royale Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	15,90€
Poutine à la Diable Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.	15,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	14,90€
Poutine Ch'ti Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	14,90€



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Onglet à l'échalote confite 200g environ.	19,90€
Pavé de rumsteack 200g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	18,90€
Magret de canard au poivre vert	18,90€
Pluma de cochon Hauts de France, sauce Royale.	17,90€
Bavette marinée aux poivres Environ 180g.	17,90€
Andouillette 5A grillée 200g, sauce moutarde.	16,90€
Poulet au chorizo Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.	15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, échalote, 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€



Les Tartares

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

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



Les Spécialités

Camembert rôti au miel et noix
Accompagné de charcuterie, pommes grenailles.



17,90€

Trilogie Flamande

Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.

16,90€

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€

Endives gratinées

Avec frites.

15,90€



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 origine Hauts-de-France, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, 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, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, 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€

Coupe passion

1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, 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€

2 boules de glace

3,00€

3 boules de glace

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

024

Pomme, cassonade, flambée au Calvados 7,90€

Pomme, cassonade, boule vanille 6,50€

Nutella 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 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€

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
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

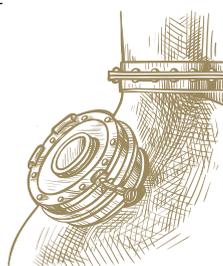
	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Sapristi ! Vin de France	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Séries Limitées AOP Gigondas	-	-	-	39,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Château d'Arcins AOP Haut-Médoc	-	-	-	34,00€
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€
Fleur de Pédesclaux AOP Pauillac	-	-	-	49,00€

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€
Orangina 25cl	3,90€
Sprite 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 (limonade pression).	3,00€

Les Boissons Chaudes

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
Goudale coffee Fleur de bière, 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€
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€
Chicorée Leroux	2,50€
Café, décaféiné	1,90€
Café crème, Décaféiné crème	2,00€
Latté Macchiato, Caramel, Chocolat	3,90€

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

Les Champagnes

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

Les Whiskys

The Ballantine's	4cl	6,50€
Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey	10,00€	
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

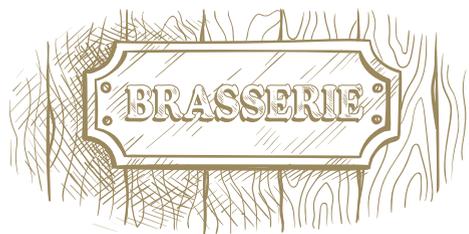
La Hechicera	4cl	9,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	9,00€	
Don Papa Baroko 3 ans	8,00€	
Bumbu	8,00€	

Nos Gins

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

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€
Limoncello, Baileys 4cl	6,00€
La Fleur de bière 4cl	7,00€



Liste allergènes
2024-10



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

Photos non contractuelles.

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