

LES PRESSIONS

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

LES COCKTAILS

	9,00€
Mojito Original	
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	
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 4 cl, citron vert, purée de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.	
Mojito Royal	+1,00€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
Tequila sunrise	
Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenade.	
Spritz Aperol	
Vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange	
Planteur	
Rhum 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert.	
Piña Colada	
Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.	
Gin Tonic	
Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	
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.	
Cocktail du moment	

À PARTAGER

Planche Terroir	2 pers.	11,50€	4 pers.	18,00€	6 pers.	25,00€
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.						
Planche Gourmande	2 pers.	13,00€	4 pers.	19,00€	6 pers.	26,00€
Assortiments de friture sauce BBQ et tartare.						
Flam's Classique	Ø 32	9,90€				
Crème, oignons, lardons fumés.						
Frites Cheddar oignons frits		5,50€				
Frites Cheddar Bacon grillé		6,00€				
Saucisson sec à partager		8,00€				

LES BOUTEILLES

Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2,8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
Belzebuth Framboise	33cl	5,50€
2,8° Bière blanche aromatisée à la framboise.		
Triple Secret des Moines Brune	33cl	5,50€
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.		
Goudale Rhum Finish	33cl	5,50€
7,9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.		
Goudale Blanche	25cl	5,00€
4,5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.		
Goudale	25cl	3,50€
0,0° Sans alcool.		
Goudale Citron	25cl	3,50€
0,0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
Goudale Grand Cru	1,5l	25,00€
Magnum.		

LES APÉRITIFS

Americano maison 12cl	8,50€
Picon bière 25cl	4,90€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge ou blanc 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	5,00€
Coupe de Méthode traditionnelle	
La Petite Bulle 12cl	6,50€
Bolée d'Armorique	
Cidre doux, 2,5° IGP Bretagne 27,5cl.	
Kir pétillant 10cl	7,50€
Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.	
Kir Vin blanc 10cl	4,90€
Cassis, mûre ou pêche.	
Suze	5,00€
Coupe de champagne Collet 12cl	9,00€
Brut	

LES CHAMPAGNES

Champagne Collet Art Déco 1 ^{re} Cru 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet Brut 12cl	9,00€

LES WHISKYS

	4cl
The Ballantine's	 7,00€
Aberlour	 10,00€
10 ans	
Chivas Regal	 8,00€
Blended premium 12 ans	
Jack Daniel's n°7	 8,00€
Jameson	 7,00€

RHUMERIE

	4cl
Diplomatico Reserva Exclusiva	 9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	 9,00€
Rhum Havaïen Blanc/Ambré	 7,00€
Rhum du moment	10,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Gin Beefeater London 4cl	 7,00€
Vodka Absolut Blue 4cl	 7,00€
Supp. cranberry, limonade, orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
Red Bull	5,00€
Poire Williams 4cl	7,00€
Calvados 4cl	7,00€
Get 27/31 4cl	7,00€
Limoncello, Baileys 4cl	7,00€
La Fleur de bière 4cl	7,00€
Chartreuse verte	9,00€



COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé	12,90€
Pains toastés, beurre salé.	
Rillettes du moment	6,50€
Feuilleté de la mer	8,50€
Assiette de fromage	7,90€
Maroilles, fromage Goudale, chèvre.	



PUB Goudale RESTAURANT

Carte Automne Hiver

Ici, on partage
un bon plat,
un bon moment...
et quelques strikes

CUCQ - ORCHIES - LOMME
BÉTHUNE - VALENCIENNES
CAMBRAI - DUNKERQUE - DENAIN
MARQUISE - ARRAS - SAINT-OMER

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com
[pub.goudale.restaurant](https://www.instagram.com/pub.goudale.restaurant)
[conceptgoudale](https://www.facebook.com/conceptgoudale)
[goudalerestaurant](https://www.facebook.com/goudalerestaurant)



LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Faux filet sauce au choix	23,50€
Environ 250g, généreuse pièce de viande, réservée aux amateurs.	
Jarret d'Agneau à la Goudale Ambrée cuisson basse température	19,90€
Écrasé de pommes de terre.	
Bavette sauce aux poivres	19,90€
Environ 180g.	
Andouillette 5A grillée	18,90€
Environ 180g, sauce moutarde.	
Steack haché à l'ail	15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, écrasé de pommes de terre, linguines.

SAUCES

Royale, Tartare, Maroilles, Poivre, Moutarde, Ketchup, BBQ, Chorizo.

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

Supplément sauce	+1,50€
Supplément garniture	+3,00€



LES PINSA

Comme une pizza qui n'en a pas le nom, moelleuse et croustillante.

La Reine	Entière 14,90€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.	
L' Orientale	15,90€
Base tomate maison, oignons, poivrons, chorizo, merguez, olives, origan.	

LES FLAMMEKUECHES

Maroilles	13,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
Goudale	12,90€
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
Chèvre miel	12,90€
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	
3 fromages	12,90€
Crème, emmental râpé, légumes du moment, oignons.	
Végétarienne	12,90€
Crème, emmental râpé, légumes du moment, oignons.	
Classique	9,90€
Crème, oignons, lardons.	

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons	19,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Poke Bowl au poulet	17,90€
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	

Chèvre chaud	16,90€
Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, miel, noix, lardons.	

NOS PÂTES

Linguine duo de saumon	17,50€
Linguine crème de chorizo	14,50€
Linguine carbonara	13,50€
Linguine, jambon, crème, champignons truffés.	17,50€



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande	22,50€
Carbonade flamande, welsh, émincé de poulet au maroilles, frites.	
Welsh royal à la Goudale Ambrée	18,00€
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	
Welsh classique à la Goudale Ambrée	17,00€
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	
Carbonade à la Goudale Ambrée	17,00€
Avec frites.	
Émincé de poulet au Maroilles ou au chorizo gratiné	17,00€
Poulet cuison basse température au Maroilles ou au chorizo, frites.	
Vol au Vent	15,90€
Béchamel, poulet cuison basse température, champignons, frites et salade.	



Simple Steak 125g Double 2 x 125g

Chicken chèvre miel	
Burger	16,90€
Buns, filets de poulet panés, chèvre, miel, cornichons doux, tomate, oignons frits.	
Rösti Burger	16,90€
Rösti, steak haché, cornichons doux, tomate, cheddar, sauce burger.	
Ch'ti Burger	16,90€
Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, tomate.	
Burger effiloché	17,50€
Buns, effiloché de porc, fromage Goudale, cornichons, tomate, salade, oignons frits.	

Supplément bacon grillé **+1,00€**



LES POISSONS

Croquettes de crevettes grises	23,90€
3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	
Cabillaud gratiné au parmesan	19,90€
Riz parfumé et légumes du jour.	
Fish and chips	15,90€
Cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites.	
Moules* Marinière	16,90€
Moules* à la crème	17,90€
Moules* Maroilles	18,90€

*Selon arrivage

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine Goudale	16,90€
Frites, effiloché de poulet, sauce miel, fromage Goudale, emmental, oignons frits.	
Poutine du Chef	17,90€
Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	
Poutine des loulou	16,90€
Frites, steak haché, sauce miel, cheddar, emmental.	

LES TARTARES

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares. Accompagnés 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, tomates séchées.	
Tartare classique	17,00€
Non préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, jaune d'œuf, moutarde, échalotes, cornichons, sauce Worcestershire.	

NOS MENUS

MENU GOUDALE

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

32,90€

* Suppléments 3€ saumon fumé, croquettes de crevettes grises, Irish gourmand, doubles burgers.

FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour + Dessert + Café

18,90€

Demandez nos jeux de sociétés



Diffusion des matchs de foot sur écran géant!

Suivez-nous sur nos réseaux pour les diffusions.

Privatisation possible du bowling et/ou de la brasserie pour vos évènements !



MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

HORS JOURS FÉRIÉS

Burger enfant -OU- Moules enfant -OU- 5 nuggets -OU- Steak haché + Frites -OU- Légume + 1 boisson Soft 20cl (Diabolo, sirop à l'eau, Coca-Cola ou Fuze Tea) + Glace ou crêpe

11,90€



POUR LES PETITS, LE MARDI C'EST GRATUIT !

1 menu enfant offert pour un adulte payant. Hors jours fériés et vacances scolaires.

LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay

Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux

Maison Castel Grande Réserve AOP Bourgogne, Cépage Chardonnay

Vin du moment

VINS ROSÉS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris

Rosé du moment

VINS ROUGES

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir

Maison Castel Grande Réserve AOP Bourgogne, cépage Pinot Noir

Château D'Arcins AOP Haut-Médoc

Los Quintaos Vin du Chili

Château Malbec Bordeaux AOP

Les Javeaux Saint-Nicolas de Bourgeuil AOP

Bouquet du Comtat

La Petite Ruche Michel Chapoutier Crozes Hermitage AOP

Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert

VINS SANS ALCOOL

Rouge Néphalia Cabernet Sauvignon

Blanc Néphalia Chardonnay

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 !**

**Vous avez choisi votre plat ?
On s'occupe du vin !**



Scanne-moi !



LES EAUX

Eau plate	50cl 3,50€
	1L 4,50€
Eau gazeuse	50cl 3,50€
	1L 4,50€
Perrier	33cl 3,90€
Dose de sirop	0,50€

L'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.



ALLERGÈNES CUJO



Conception & Impression - www.tourenimage.fr
IMPRIMÉ SUR PAPIER PFFC

Prix nets

LES DESSERTS

Irish gourmand	14,90€
Café ou thé gourmand	8,00€
Profiterole chocolat chaud	7,00€
Chou garni de crème glacée vanille, sauce chocolat, amandes grillées.	
Tiramisu au Spéculoos	7,50€
Moelleux au chocolat	8,00€
Sauce chocolat, coulis de fruits rouges.	
Brownies chocolat et sa crème anglaise	8,50€
Gaufre Liégeoise	7,90€
Sauce chocolat, crème chantilly, boule de glace au choix.	
Brioche perdu	8,00€
1 tranche de brioche, boule de glace au choix, sauce caramel beurre salé maison.	
Crêpes	4,50€
Sucre	
Nutella	5,00€



Le Signature **8,90€**

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



LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,30€
7UP 25cl tropical.	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	5,00€
Minute Maid 25cl	
Ananas, tomate, orange, pomme.	3,90€
Diabolo 25cl	3,00€
Menthe, grenadine, fraise, citron, framboise, kiwi, pêche, violette, cerise, orgeat	
Sirop à l'eau 25cl	2,50€

LES FLAMMEKUECHES SUCRÉES

Ø24

Pomme, cassisade, flambée au Calvados **8,50€**

Pomme, cassisade, boule vanille **7,00€**

NOS COUPES GLACÉES

Summer body **8,00€**
2 Boules chocolat blanc, éclat brownies, chocolat chaud, chantilly.

Coupe Brownies **8,50€**
2 boules vanille, coulis chocolat, éclats de brownies maison, chantilly.

Coupe Flamande **7,50€**
1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

Liégeois Chocolat, Café ou Caramel **6,90€**
2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café ou sauce caramel, chantilly.

Dame blanche **6,90€**
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.

Coupe colonel **8,00€**
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

Supplément Chantilly **+ 0,50€**

LES BOISSONS CHAUDES

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	9,00€
Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	9,00€
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	9,00€
Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	9,00€
Double expresso ou Crème cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat chaud viennois	4,00€
Thé ou infusion	3,00€
Café, décaféiné	2,00€
Café crème, Décaféiné crème	2,50€