

# 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 rafraichissante.			
Goudale Grand Cru	5,00€	6,00€	8,00€
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.			
Goudale Rubis	4,00€	5,00€	7,00€
5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.			
Premium de Saint-Omer			
5.5° Moelleuse et rafraichissante 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 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

Mojito Original	9,00€
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	11,00€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
Tequila sunrise	
Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.	
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

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

# LES BOUTEILLES

Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2.8° Bière rafraichissante 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 MOCKTAILS

Virgin Mojito Classique, ou Passion, ou Fruits rouges	6,00€
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade, passion, fruits rouges.	
Virgin Piña Colada	
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.	
Sex on the beach	
Jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche.	
Red Light	
Sirop de fraise, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron.	
Spritz Crodino	
Pétillant Crodino.	



# 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.	



# 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		5,50€
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	1er 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 Havane 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			
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€



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



# 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](http://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 PINSA

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

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

## LES FLAMMEKUECHES

	ø32
<b>Maroilles</b>	<b>13,90€</b>
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
<b>Goudale</b>	<b>12,90€</b>
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
<b>Chèvre miel</b>	<b>12,90€</b>
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	
<b>3 fromages</b>	<b>12,90€</b>
Crème, emmental, chèvre, cheddar.	
<b>Végétarienne</b>	<b>12,90€</b>
Crème, emmental râpé, légumes du moment, oignons.	
<b>Classique</b>	<b>9,90€</b>
Crème, oignons, lardons.	

## LES SALADES & POKE BOWLS

<b>Poke Bowl aux 2 saumons</b>	<b>19,90€</b>
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Poke Bowl au poulet</b>	<b>17,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Chèvre chaud</b>	<b>16,90€</b>
Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, miel, noix, lardons.	

## NOS PÂTES

<b>Linguine duo de saumon</b>	<b>17,50€</b>
<b>Linguine crème de chorizo</b>	<b>14,50€</b>
<b>Linguine carbonara</b>	<b>13,50€</b>
<b>Linguine truffée</b>	<b>17,50€</b>
Linguine, jambon, crème, champignons truffés.	

## LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

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

## 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.

<b>Supplément sauce</b>	<b>+1,50€</b>
<b>Supplément garniture</b>	<b>+3,00€</b>



## 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>	<b>19,90€</b>	<b>22,90€</b>
Buns, steak haché, moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.		
<b>Goudale's Original Burger</b>	<b>17,50€</b>	<b>20,50€</b>
Black Buns (l'encre de seiche), steak haché, bacon grillé, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, tomate, oignons frits.		
<b>Chicken BBQ Burger</b>	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
Buns, filets de poulet croustillants, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.		





LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande 22,50€  
Carbonade flamande, welsh,  
émincé de poulet au maroilles, frites.

Welsh royal 18,00€  
à la Goudale Ambrée  
Pain imbibé de bière et de moutarde,  
cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.

Welsh classique 17,00€  
à la Goudale Ambrée  
Pain imbibé de bière et de moutarde,  
cheddar, jambon, frites et salade.

Carbonade 17,00€  
à la Goudale Ambrée  
Avec frites.

Émincé de poulet 17,00€  
au Maroilles ou au chorizo gratiné  
Poulet cuisson basse température  
au Maroilles ou au chorizo, frites.

Vol au Vent 15,90€  
Béchamel, poulet cuisson basse température,  
champignons, frites et salade.



Simple Steak 125g 16,90€  
Double 2 x 125g 19,90€  
Chicken chèvre miel  
Buns, filets de poulet panés, chèvre, miel,  
cornichons doux, tomate, oignons frits.

Rösti Burger 16,90€ 19,90€  
Rösti, steak haché, cornichons doux,  
tomate, cheddar, sauce burger.

Ch'ti Burger 16,90€ 19,90€  
Buns, steak haché, sauce Maroilles,  
cornichons doux, tomate.

Burger effiloché 17,50€ 20,50€  
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  
matches 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



VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay		4,00€	8,00€	14,50€	23,00€
Les Amours de la Reine	AOP, Jurançon Doux		6,00€	12,00€	21,50€	28,00€
Maison Castel Grande Réserve	AOP Bourgogne, Cépage Chardonnay		-	-	-	29,00€
Vin du moment			5,00€	10,00€	18,00€	24,00€

VINS ROSÉS

Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Gris de Gris		5,00€	10,00€	18,00€	24,00€
Rosé du moment			4,00€	8,00€	15,00€	21,00€

VINS ROUGES

Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir		4,00€	8,00€	14,50€	23,00€
Maison Castel Grande Réserve	AOP Bourgogne, cépage Pinot Noir		-	-	-	32,00€
Château D'Arcins	AOP Haut-Médoc		-	-	-	34,00€
Los Quintaos	Vin du Chili		-	-	-	25,00€
Château Malbec	Bordeaux AOP		5,00€	10,00€	18,00€	24,00€
Les Javeaux Saint-Nicolas de Bourgueil	AOP		5,50€	11,00€	20,00€	27,00€
Bouquet du Comtat			4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
La Petite Ruche Michel Chapoutier Crozes Hermitage	AOP		-	-	-	40,00€
Saint-Émilion Grand Cru	AOP Château La Croix de Montlabert		-	-	-	42,00€

VINS SANS ALCOOL

<b>Rouge Néphalia</b>	Cabernet Sauvignon	5,00€	10,00€	18,00€	24,00€
<b>Blanc Néphalia</b>	Chardonnay	5,00€	10,00€	18,00€	24,00€

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 !

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



Scanne-moi !



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	Sucre 4,50€ 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 FLAMMEKUECHES  
SUCRÉES

ø24

Pomme, cassonade, flambée au Calvados	8,50€
Pomme, cassonade, 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€

Labus 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  
IMPRIME SUR PAPIER PEFC



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€



ALLERGÈNES CUCU



Prix nets

LES SOFTS

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

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 espresso 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€