

LES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
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.	5,00€	6,00€	8,00€
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.	4,50€	5,50€	7,50€
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€	8,00€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Bière du moment	4,50€	5,50€	7,50€

LES BOUTEILLES

Belzebuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzebuth Framboise 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	5,50€
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	25,00€

LES COCKTAILS

Mojito Original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	9,00€
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, purée de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.	
Mojito Royal Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	+1,00€
Tequila sunrise Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.	
Spritz Aperol Vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange	
Planteur Rhum 3 ans 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 3 ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.	

Cocktail du moment

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito Classique, ou Passion, ou Fruits Rouges Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade, passion, fruits rouges.	6,00€
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.	



À PARTAGER

Planche Terroir Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.		
2 pers. 11,50€	4 pers. 18,00€	6 pers. 25,00€
Planche Gourmande Assortiments de friture sauce BBQ et tartare.		
2 pers. 13,00€	4 pers. 19,00€	6 pers. 26,00€
Planche Mixte		
2 pers. 12,00€	4 pers. 18,00€	6 pers. 25,00€
Flam's Classique Crème, oignons, lardons fumés.	à 32	9,90€
Frites Cheddar oignons frits		5,50€
Frites Cheddar Bacon grillé		6,00€
Saucisson sec à partager		8,00€

COMME UNE ENTRÉE

Crevettes roses mayonnaise,	Par 6 8,50€	Par 12 14,90€
Saumon fumé*		12,90€
Pains toastés, beurre salé.		
Rillettes du moment		6,50€
Assiette de fromages		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€
Bolée d'Armorique Cidre doux, 2,5° IGP Bretagne 27,5cl.	5,50€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.	7,50€
Kir Vin blanc 10cl Cassis, mûre ou pêche.	4,90€
Suze	5,00€

LES CHAMPAGNES

Champagne Collet Art Déco 1 ^{er} Cru 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet Brut 12cl	9,00€
Bouteille méthode traditionnelle	
La Petite Bulle 1 ^{er} Cru 75cl	29,00€
Coupe méthode traditionnelle	
La Petite Bulle Brut 12cl	6,50€

LES WHISKYS

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

RHUMERIE

Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	9,00€
Rhum Havana 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€



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



PUB Goudale RESTAURANT

Carte Printemps Été

Une cuisine aux parfums Flamands

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

Pour nous suivre

www.goudale-cucq-bowling.fr

[lagoudale_cucq](https://www.instagram.com/lagoudale_cucq)

[lagoudalecucq](https://www.facebook.com/lagoudalecucq)



VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE

Renseignements au :
03 66 10 01 69
ou sur

www.brasserie-goudale.com

Réserver votre visite



www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale



LES FLAMMEKUECHES 032

Maroilles	13,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
Goudale	12,90€
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
Campagnarde	12,90€
Crème, lardons, oignons, pommes de terre, emmental râpé.	
3 Fromages	12,90€
Crème, emmental, chèvre, cheddar.	
Végétarienne	12,90€
Crème, emmental râpé, légumes du moment, oignons.	
Classique	10,90€
Crème, oignons, lardons.	

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 Saumons	19,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, betterave, carottes, fèves, radis, citron, pomme, sauce soja, vinaigrette.	
Poke Bowl au Poulet	17,90€
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, betterave, fèves, carottes, radis, pomme, sauce soja, vinaigrette.	
Salade César	16,90€
Salade, poulet cuisson basse température, œuf dur, croûtons, tomates, oignons frits, sauce César.	
Salade Ch'ti	16,90€
Endives, pommes de terre grenailles, poulet cuisson basse température, tomates, oignons frits, vinaigrette.	

NOS PÂTES

Linguine duo de Saumon	17,50€
Linguine crème de Chorizo	14,50€
Linguine carbonara	13,50€



LES VIANDES

Accompagnées de frites et de salade.

Faux-filet sauce au choix	23,50€
Environ 250g, généreuse pièce de viande, réservée aux amateurs.	
Bavette sauce échalote	19,90€
Environ 180g.	
Andouillette 5A grillée	18,90€
Environ 180g, sauce moutarde.	
Ribs de Porc maison	18,90€
Environ 300g, sauce BBQ.	
Côte à l'os	26,90€
Environ 500g, frites, salade, sauce au choix.	
Steak à cheval	16,90€
Frites, salade, sauce au choix.	

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES

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

Supplément sauce	+1,00€
Supplément garniture	+2,50€



LES BURGERS

Accompagnés de frites et salade.
Tous les burgers sont possibles en veggie.

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g*
Welsh Burger	20,90€	23,90€
Buns, steak haché, moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.		
Goudale's Original Burger	18,50€	21,50€
Black buns (encre de seiche), steak haché, bacon grillé, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, tomate, oignons frits.		
Chicken BBQ Burger	17,90€	20,90€
Buns, filets de poulet croustillants, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.		
Ch'ti Burger	17,90€	20,90€
Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, tomate.		



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande Carbonade flamande, welsh, émincés de poulet au Maroilles, frites.	23,00€
Welsh Royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	19,00€
Welsh Classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	18,00€
Welsh Ch'ti Maroilles, crème, jambon, pain, frites et salade.	19,00€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	17,50€
Émincé de Poulet au Maroilles ou au Chorizo gratiné Poulet cuisson basse température au Maroilles ou au chorizo, frites.	17,50€
Potjevleesch Frites, salade, sauce tartare.	16,90€



Simple Steak 125g Double 2 x 125g*

Chicken Chèvre Miel Burger Buns, filets de poulet panés, chèvre, miel, cornichons doux, tomate, oignons frits.	17,90€	20,90€
Burger Terre et Mer Pain burger, saumon frais, sauce tartare, salade, tomates, oignons frits, cornichons.	17,90€	20,90€
Supplément bacon grillé	+1,00€	
Frites cheddar oignons	+3,50€	
Frites cheddar bacon	+4,00€	



LES POISSONS

Croquettes de crevettes grises* 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€
Filet de Dorade Dorade, pesto, riz, légumes.	18,90€
Fish and chips Cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules* Marinières	17,90€
Moules* à la crème d'ail	17,90€
Moules* à la crème	18,90€
Moules* Maroilles	19,90€

*Selon arrivage

LES POUTINES

Poutine Goudale Frites, effiloché de poulet, sauce miel, fromage Goudale, emmental, oignons frits.	16,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de porc, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	17,90€
Poutine Ch'ti Frites, poulet basse température, Maroilles, sauce miel.	16,90€

LES TARTARES

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

Tartare de Saumon Betteraves Saumon, betteraves, vinaigrette.	19,90€
Tartare du Ch'ti gratiné Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, échalotes, Maroilles, cornichons, sauce Worcestershire, ketchup.	18,00€
Tartare Classique Non préparé, viande hachée, câpres, ketchup, jaune d'œuf, moutarde, échalotes, cornichons, sauce Worcestershire.	17,00€



NOS MENUS

MENU GOUDALE

Entrée au choix* + Plat au choix*
+ Dessert au choix
33,90€

* 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
18,90€

Demandez
nos jeux
de société



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 événements !



**MENU ENFANT
JUSQU'À 12 ANS
HORS JOURS FÉRIÉS**

Burger enfant -OU- Moules enfant
-OU- 5 nuggets -OU- Steak haché
+ Frites -OU- Légumes
+ 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

CASEL FRÈRES
MARQUES • CHATEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
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

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
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

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
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-Bourgeuil AOP	5,50€	11,00€	20,00€	27,00€
Bouquet du Comtat	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
La Petite Ruche Michel Châpoutier Crozes Hermitage AOP	-	-	-	40,00€
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert	-	-	-	42,00€

VINS SANS ALCOOL

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Rouge Néphalia Cabernet Sauvignon	5,00€	10,00€	18,00€	24,00€
Blanc Néphalia 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 !**

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, chantilly.	
Tiramisu du Moment	7,50€
Crème brûlée	6,50€
Tarte fine aux pommes	6,50€
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.	



NOS COUPES GLACÉES

Banana Split	8,00€
Banane, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, sauce chocolat, 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.	
2 boules de glace	3,50€
3 boules de glace	4,50€

SORBETS
Cassis, Violette, Citron, Pomme, Framboise, Passion.

GLACES
Menthe, Chocolat, Fraise, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Spéculoos, Caramel, Chicorée.

Supplément Chantilly + 0,50€



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€

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,30€
Q&A 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 Menthe, grenadine, fraise, citron, framboise, kiwi, pêche, violette, cerise, orgeat	3,00€
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€

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

Prix nets et service compris (du taux pratique pour la rémunération de ce service). Photos non contractuelles.

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



ALLERGÈNES CUCO



Prix nets