

PUB Goudale RESTAURANT

CUCQ

**VISITE DE
LA BRASSERIE
GOUDALE**
RENSEIGNEMENT AU
03 66 10 01 69
OU SUR
www.brasserie-goudale.com



Flashez
pour réserver
votre visite !

Tout doit commencer... par une belle rencontre,
André et Patrice ont imaginé pour vous
PUB GOUDALE RESTAURANT.



André Pecqueur fondateur de la brasserie GOUDALE
Patrice Conforti fondateur de
PUB GOUDALE RESTAURANT

Parfois la vie nous permet de croiser
le chemin de personnes formidables.

Patrice Conforti

NOS 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 Goudale extrêmement rafraîchissante.			
GOUDALE Grand Cru	5,00	6,00	8,00
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudales.			
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	4,00	5,00	7,00
5.5° Moelleuse et rafraîchissante 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	5,00	6,00	8,00
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser 2 semaines des cônes de houblon.			
GOUDALE IPA	4,50	5,50	7,50
7.2° Bière aux houblons américains et à l'amertume puissante.			
BIÈRE DU MOMENT	4,50	5,50	7,50

NOS BOUTEILLES

BELZEBUTH Violette	33 cl	5,50
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
BELZEBUTH Framboise	33 cl	5,50
2.8° Bière rafraîchissante aromatisée à la framboise.		
Triple Secret des Moines Brune	33 cl	5,50
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.		
GOUDALE RHUM FINISH	33 cl	5,50
7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.		
GOUDALE Blanche	33 cl	5,00
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.		
GOUDALE	33 cl	3,50
0.0° Sans alcool		
GOUDALE Citron	33 cl	3,50
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel de citron.		
GOUDALE Grand Cru	1,5 cl	25,00
Magnum.		



23 médailles pour la brasserie Goudale
au World Beer Awards 2026

APÉRO À PARTAGER

PLANCHE TERROIR Assortiments de charcuterie et fromage			
2 pers. 11,50	4 pers. 18,00	6 pers. 25,00	
PLANCHE GOURMANDE Assortiments de fritures.			
2 pers. 13,00	4 pers. 19,00	6 pers. 26,00	
PLANCHE MIXTE Assortiment de fritures, charcuterie et fromage.			
2 pers. 12,00	4 pers. 18,00	6 pers. 25,00	

FLAM'S Classique ø 32 Crème, oignons, lardons fumés.	10,90
FRITES CHEDDAR OIGNONS FRITS	5,50
FRITES CHEDDAR BACON GRILLÉ	6,00
SAUCISSON SEC À PARTAGER	8,00

COMME UNE ENTRÉES

SAUMON FUMÉ * Pains toastés, beurre salé.	12,90
RILLETES DU MOMENT	6,50
ASSIETTE DE FROMAGES Maroilles, fromage Goudale, chèvre.	7,90

* Suppléments de 3€ pour le Menu GOUDALE

NOS COCKTAILS 9,00

MOJITO Original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	
MOJITO Royal + 1,00 Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
MOJITO Fruits Rouges Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, citron vert, sucre, menthe fraîche.	
MOJITO Passion Rhum Havana Club 3 ans 4cl, sirop passion, citron vert, 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.	
PLANTEUR Rhum 3 ans 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert.	
SPRITZ APEROL Vin blanc pétillant, glace et rondelle d'orange.	
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 3 ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.	

**N'oubliez pas notre
cocktail du moment !**

NOS MOCKTAILS 6,00

VIRGIN MOJITO, CLASSIQUE, PASSION, OU FRUITS ROUGES Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade, passion, fruits rouges.	
VIRGIN PIÑA COLADA Jus d'ananas, lait 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.	

NOS MENUS

FORMULE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS.

PLAT DU JOUR
+ CAFÉ OU DESSERT DU JOUR

18,90 €

MENU PUB Goudale RESTAURANT

ENTRÉE au choix*
+ PLAT au choix*
+ DESSERT au choix

33,90 €

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



CHAQUE MARDI
UN MENU ENFANT
OFFERT POUR
UN ADULTE PAYANT !

HORS JOURS FÉRIÉS
et VACANCES SCOLAIRES

MENU ENFANT

BURGER ENFANT OU STEAK HACHÉ
OU 5 NUGGETS OU MOULES ENFANT
+ FRITES OU LÉGUMES
+ BOISSON SOFT 20 CL
(Diabolo, sirop à l'eau, Coca-cola ou Fuze Tea)
+ DESSERT
GLACE OU CRÊPE

11,90 €

Jusqu'à 12 ans

NOS SPÉCIALITÉS

TRILOGIE FLAMANDE 23,00
Carbonade flamande, émincés de poulet au Maroilles, welsh, frites.

WELSH ROYAL À LA GOUDALE AMBRÉE 19,00
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.

WELSH CLASSIQUE À LA GOUDALE AMBRÉE 18,00
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.

WELSH CH'TI 19,00
Maroilles, crème, jambon, pain, frites et salade.

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 19,90
Charcuterie du moment, pommes de terre au thym, salade.

ENDIVES FLAMANDES GRATINÉES 17,90
Servies avec Frites.

CARBONADE À LA GOUDALE AMBRÉE 17,90
Servie avec des frites.

ÉMINCÉ DE POULET AU MAROILLES 17,90
Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.



NOS VIANDES

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 200g - sauce aux 2 moutardes

STEAK À CHEVAL 16,90
Frites, salade, sauce au choix.

SAUCISSE DE TOULOUSE 15,90
Saucisse de Toulouse, écrasé de pomme de terre et jus de viande.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

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

NOS SAUCES

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

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



NOS BURGERS

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

	Steak 125 g	Double 2 x 125 g
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, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.		

CHICKEN BBQ BURGER	17,90	20,90
Buns, filets de poulet croustillant, cheddar, sauce barbecue, cornichons doux, tomate, oignons frits.		

CH'TI BURGER	17,90	20,90
Buns, steak haché, cornichons doux, tomate, sauce Maroilles.		

CHICKEN CHÈVRE MIEL	17,90	20,90
Buns, filets de poulet panés, chèvre, miel, cornichons doux, tomates, oignons frits, cornichons.		

MONTAGNARD BURGER	18,90	21,90
Buns, steak haché, moutarde, ketchup, fromage à raclette, salade, tomate, cornichons, bacon grillé.		

Supplément bacon grillé	+1,00
Frites cheddar oignons	+3,50
Frites cheddar bacon	+4,00

NOS TARTARES

Viande hachée d'origine française pour tous nos tartares.
Accompagnés de frites et salade.

TARTARE DE SAUMON AVOCAT	19,90
Saumon, avocats, vinaigrette.	

TARTARE DU CH'TI GRATINÉ	18,00
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, cornichons, ketchup.	

TARTARE CLASSIQUE	17,00
Non Préparé, viande hachée, câpres, ketchup, jaune d'œuf, échalotes, sauce worcestershire, moutarde, cornichons.	



NOS FLAMMEKUECHES

MAROILLES	13,90
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	

GOUDALE	12,90
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	

CAMPAGNARDE	12,90
Crème, lardons, oignons, pomme de terre, emmental râpé.	

3 FROMAGES	12,90
Crème, fromage Goudale, 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, avocat, fèves, pomme, citron, vinaigrette, sauce soja.

SALADE MONTAGNARDE 16,90

Fromage à raclette sur toast chaud, tomate, salade, pomme de terre grenaille, jambon cru.

SALADE GOUDALE 15,90

Lardons, pickles d'oignons, tomate, endives, fromage Goudale sur toasts chauds.

Retrouvez l'esprit Goudale dans tous nos restaurants à travers la région.



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

**“ UNE CUISINE
AUX PARFUMS
FLAMANDS ”**

NOS POISSONS

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES 23,90

3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC 21,90

Riz et légumes du jour.

FISH AND CHIPS 15,90

Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

MOULES MARINIÈRES selon arrivage 17,90

MOULES À LA CRÈME D'AIL selon arrivage 17,90

MOULES À LA CRÈME selon arrivage 18,90

MOULES MAROILLES selon arrivage 19,90

NOS POUTINES

POUTINE GOUDALE 16,90

Frites, poulet basse température, sauce miel, fromage Goudale, emmental, oignons frits.

POUTINE DU CHEF 16,90

Frites, effiloché de porc, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.

POUTINE CH'TI 16,90

Frites, poulet basse température, Maroilles, sauce miel.

NOS PÂTES

LINGUINE DUO DE SAUMON 17,50

LINGUINE CARBONARA 13,50

NOS DESSERTS

IRISH GOURMAND 14,90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,00

BROWNIE CHOCOLAT 7,50

Et sa crème anglaise.

PROFITEROLE CHOCOLAT CHAUD 7,00

Chou garni de crème glacée vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly.

SIGNATURE 8,90

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



BRIOCHE PERDUE 7,50

Coulis caramel maison, boule de glace vanille.

TIRAMISU DU MOMENT 7,50

CRÈME BRÛLÉE 6,50

CRÈPE MAISON 4,50

sucre Nutella 5,00



NOS COUPES GLACÉES*

BANANA SPLIT 8,00

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chantilly, sauce chocolat.

COUPE FLAMANDE 7,50

boules de glace chicorée, spéculos, caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

COUPE CRUNCHY CHOCOLAT 7,50

2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly, éclats de cacahuètes.

LIÉGEOIS CHOCOLAT 6,90

CAFÉ OU CARAMEL 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 vanille, chocolat chaud, chantilly.

COUPE COLONEL 8,00

2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

COUPES DE GLACE

2 BOULES 3,50

3 BOULES 4,50

PARFUMS SORBETS

Cassis, Citron, Framboise, Passion, Pomme.

PARFUMS GLACES

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

Supplément chantilly +0,50



**“ UNE QUESTION
SUR LES ALLERGÈNES ? ”**

**Flashez-moi
pour tout savoir !**

Pour nous suivre

www.goudale-cucq-bowling.com

[lagoudale.cucq](https://www.instagram.com/lagoudale.cucq)
 [lagoudale_cucq](https://www.facebook.com/lagoudale_cucq)
 [conceptgoudale](https://www.facebook.com/conceptgoudale)



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



NOS PARTENAIRES

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

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Gris de Gris.	5,00	10,00	18,00	24,00
VIN 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 IGP, Bourgogne, Cépage Pinot Noir.	-	-	-	32,00
CHÂTEAU D'ARCINS AOP Haut-Médoc.	-	-	-	34,00
LOS QUINTAOS Vin du Chili.	-	-	-	25,00
CHÂTEAU MALBEC AOP, Bordeaux.	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

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



Demandez nos jeux de société !

NOS APÉRITIFS

AMÉRICANO MAISON 12 cl	8,50
PICON BIÈRE 25 cl	4,90
RICARD 2 cl	4,00
PORTO ROUGE OU BLANC 6 cl	5,00
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl	5,00
BOLÉE D'ARMORIQUE Cidre doux, 2,5°. IGP Bretagne 27,5 cl.	5,50
KIR PÉTILLANT 10 cl Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.	7,50
KIR VIN BLANC 10 cl cassis, mûre ou pêche.	4,90
SUZE	5,00

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE COLLET ART DÉCO 1er Cru 75 cl	49,00
COUPE DE CHAMPAGNE COLLET Brut 12 cl	9,00
LA PETITE BULLE Méthode traditionnelle 1er Cru 75 cl	29,00
COUPE LA PETITE BULLE Brut 12 cl	6,50

NOS WHISKYS

THE BALLANTINE'S	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	9,00
DON PAPA BAROKO 3 ANS 4 cl	9,00
RHUM HAVANA BLANC/AMBRÉ	7,00
RHUM DU MOMENT	10,00

ALCOOLS & LIQUEURS

GIN BEEFEATER LONDON 4 cl	7,00
VODKA ABSOLUT BLUE 4 cl	7,00
Supp. cranberry, limonade, orange, ananas ou Coca-Cola	+ 1,00
RED BULL	5,00
POIRE WILLIAMS 4 cl	7,00
CALVADOS 4 cl	7,00
GET 27/31 4 cl	7,00
LIMONCELLO, BAILEYS 4 cl	7,00
FLEUR DE BIÈRE 4 cl	7,00
CHARTREUSE VERTE 4 cl	9,00

NOS EAUX

EAU PLATE	50 CL	3,50
	1 L	4,50
EAU GAZEUSE	50 CL	3,50
	1 L	4,50
PERRIER	33 CL	3,90
Dose de sirop		0,50

NOS SOFTS

COCA-COLA 33 cl, Cherry 33 cl, Sans sucre 33 cl	4,30
OASIS 25 cl tropical	3,90
FUZETEA 25 cl pêche	3,90
ORANGINA 25 cl	3,90
SPRITE 25 cl	3,90
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	3,90
RED BULL 25 cl	5,00
MINUTE MAID 25 cl Ananas, tomate, orange, pomme.	3,90
DIABOLO 25 cl Menthe, grenadine, fraise, citron, framboise, kiwi, pêche, violette, cerise.	3,00
 SIROP À L'EAU 25 cl	2,50

NOS 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 CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,50
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,00

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 événements !

