Une cuisine aux parfums Flamands

CUCQ - FOURMIES - LOMME - BÉTHUNE
ORCHIES - VALENCIENNES - CAMBRAI
LE QUESNOY - DUNKERQUE - 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.	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 à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Bière du moment	4,50€	5,50€	7,50€

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS GÉNÉRAL PARIS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CGA 2025
La Brasserie Goudale primée avec 9 Médailles !

Les Bouteilles

Belzebuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzebuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	5,50€
Belzebuth 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 Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturelle du citron.	25cl	3,50€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	25,00€

Les Apéritifs

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

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

Les Cocktails 9,00€

Mojito original ou passion ou framboise
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

Mojito royal* Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.

Planteur Rhum 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert.

Cuba libre Rhum 4cl, jus de citron vert, Coca-Cola.

Piña colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.

Spritz Aperol Vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange.

Caïpirinha Cachaça 4 cl, sirop sucre canne, jus de citron vert.

Moscow Mule Vodka 4cl, sirop de citron vert, ginger beer.

Sex on the Beach Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry.

Tequila sunrise Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.

Cocktail du moment

Les Mocktails 6,00€

Virgin mojito (Passion, Framboise)
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

Sex on the beach
Jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche.

Virgin Piña Colada
Jus d'ananas, crème et noix de coco.

Spritz Crodino
Pétillant Crodino.

***Supplément 1 €**

Planches et Flam's à Partager

Signature

Planche Terroir
Charcuterie fine, rillettes du moment, fromage Goudale, condiments.

2 pers.	11,50€
4 pers.	18,00€
6 pers.	25,00€

Planche Gourmande
Sticks mozzarella, camemberts panés, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.

2 pers.	13,00€
4 pers.	19,00€
6 pers.	26,00€

Tenders de poulet crispy
Sauce BBQ.

x 4	8,00€
x 8	16,00€
x 12	22,00€

Flam's Classique
Crème, oignons, lardons fumés.

ø 32	9,90€

Saucisson 8,00€

Entrées

Saumon fumé 12,90€
Pains toastés, beurre salé.

Duo de terrine 8,50€
Pâté en croute, terrine de poulet fumé

Chêvre chaud sur toast 7,90€

Croquette de crevettes 7,90€

Les Salades & Poke Bowls

Poke Bowl aux 2 saumons 19,50€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, carottes, mangue, sauce soja.

Poke Bowl au poulet 17,50€
Crispy tenders, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, carottes, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Salade César 16,90€
Salade, poulet cuisson basse température, œuf dur, croûtons, tomates, oignons, copeaux de parmesan, sauce César.

Salade de chêvre chaud 15,90€
Salade, lardons, oignons, tomates, toast de chêvre chaud au miel, vinaigrette.

Nos Menus

Menu Goudale*

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

32,90€

*Supplément + 3,00€.

Formule du Midi**

Du lundi au vendredi

Plat du jour
+ Dessert
+ Café

18,90€

**Hors jours fériés.

Pour les petits, le mardi c'est gratuit !
1 menu enfant offert pour 1 adulte payant

Menu Enfant**

Jusqu'à 12 ans
Hors jours fériés et vacances scolaires

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, Fuzetea)
+ Glace -OU- **Crêpe**

11,90€

**Hors jours fériés.

Les Flammekueches

ø32

Duo de Saumon 15,90€
Crème, oignons, saumon fumé, saumons frais, emmental.

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

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

3 fromages 12,50€
Crème, Emmental, chèvre, cheddar.

Chèvre Miel 12,50€
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.

Végétarienne 12,50€
Crème, emmental râpé, légumes du moment, oignons.

Classique 9,90€
Crème, oignons, lardons.

Accord mets et vins

Les Poissons

Croquettes de crevettes grises 23,90€
3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.

Pavé de saumon au beurre blanc 21,90€
Accompagné de riz parfumé et légumes du jour.

Fish and chips 15,90€
Cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites.

Moules marinières* 16,90€

Moules à la crème* 17,90€

Moules au Maroilles* 18,90€

*Selon arrivage

Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine Carbonade 16,90€
Frites, carbonade, cheddar, emmental, sauce miel.

Poutine Poulet 14,90€
Frites, effiloché de poulet, cheddar, emmental, sauce miel.

Poutine du Chef 15,90€
Frites, effiloché de porc, cheddar, emmental, sauce miel.

Nos Pâtes

Linguine duo de saumon 17,50€

Linguine crème de chorizo 14,50€

Linguine carbonara 13,50€

Les Viandes

Accompagnées de frites et salade.

Faux filet sauce au choix 23,50€
250g environ, généreuse pièce de viande, réservée aux amateurs.

Bavette, sauce à l'échalote 19,90€
Environ 180g.

Andouillette 5A grillée 18,90€
200g, sauce moutarde.

Poulet au chorizo 17,00€
Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.

Ribs de porc maison 18,50€
Environ 300g, sauce BBQ.

Steack haché à l'ail 15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS
Frites, légumes de saison, riz, linguines, pommes de terre grenailles, salade.

SAUCES
Royale, tartare, échalote, Maroilles, BBQ, poivre, mayonnaise, chorizo.
Demandez notre «délicieuse» sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

Supplément sauce +1,00€

Supplément garniture +3,00€

Les Tartares

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

Tartare du Ch'ti gratiné 18,00€
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, maroilles, cornichons, sauce worcestershire, ketchup.

Tartare de saumon avocat 19,90€
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

Tartare classique 17,00€
Non préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, jaune d'œuf, moutarde, échalotes, cornichons, sauce Worcestershire.

Tartare italien 18,00€
Non préparé, viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.

Les Spécialités

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

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, 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 16,90€
Avec frites et salade.

Omelette nature 13,50€
Avec frites et salade.

Accord mets et vins

Supplément jambon 1,00€
Supplément emmental 1,00€
Supplément champignons 1,00€

Les Burgers

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Goudale's Original Burger (Signature)	**17,50€**	**20,50€**
Black Buns (l'encre de seiche), steak haché origine Hauts-de-France, bacon grillé, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, tomate, oignons frits.		
Burger éffiloché	**17,50€**	**20,50€**
Buns, éffiloché de porc, fromage Goudale, cornichons, tomate, salade, oignons frits.		
Ch'ti Burger	**16,90€**	**19,90€**
Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, tomate.		
BBQ Chicken Burger	**16,90€**	**19,90€**
Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.		
Chèvre miel	**16,90€**	**19,90€**
Buns, filet de poulet pané, chèvre, miel, cornichons doux, tomate, oignons frits.		
Welsh Burger	**19,90€**	**22,90€**
Buns, steak haché Origine Hauts-de-France, cornichons doux, moutarde, ketchup, oignons frits, nappage cheddar.		
Classique Cheese Burger	**16,50€**	**19,50€**
Buns, steak haché Origine Hauts-de-France, double cheddar, tomate, cornichons doux, moutarde, ketchup, oignons frits.		

Supplément bacon grillé 1,00€

Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale, chèvre. (Signature) **7,90€**

Une création Goudale Restaurant

Les Desserts

Tous nos desserts sont fait maison

Irish gourmand 14,90€

Café ou thé gourmand 8,00€

Tiramisu du moment 7,50€

Crème brûlée 7,50€

Brioche perdu 8,00€
1 tranche de brioche, 1 boule de glace vanille, sauce caramel beurre salé maison.

Crumble aux pommes 8,00€
Et sa boule de glace vanille.

Profiterole Chocolat chaud 7,00€
Chou maison garnis de crème glacée vanille, sauce chocolat, amandes grillées.

Gaufre liégeoise 7,90€
Sauce chocolat, crème chantilly, amandes grillées, boule de glace vanille.

Crêpes Sucre **4,50€** / Nutella **5,00€**

Nos Coupes Glacées

Café ou chocolat liégeois 6,90€
2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud ou coulis de café, 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.

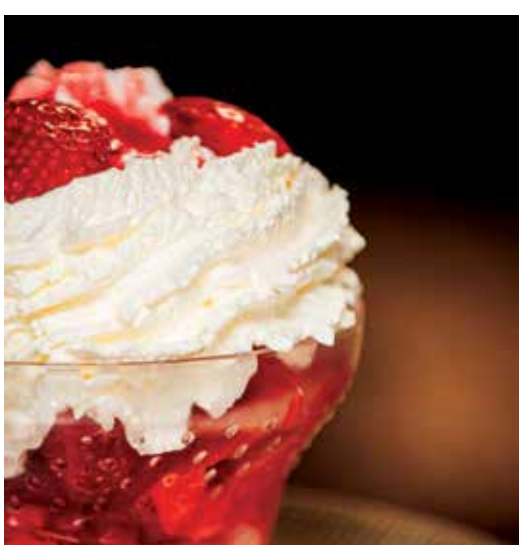
Coupe brownies 8,50€
2 boules vanille, coulis chocolat, éclats de brownies maison, chantilly.

Coupe Flamande 8,00€
1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

Coupe Choco-Coco 8,00€
2 boules de coco, 1 boule de chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Coupe du Moment 8,00€

Supplément Chantilly + 1,00€



Les Flammekueches Sucrées

ø24

Pomme, cassonade, flambée au Calvados 8,50€

Pomme, cassonade, boule vanille 7,00€

Pomme, cassonade 6,00€

Nos Desserts

Van Den Casteele GLACIER

Le Signature (Signature) 8,50€
Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.

Lion Blanc 8,50 €
Meringue, crème glacée spéculoos vanille, enrobé chocolat blanc spéculoos.

Le Rocher Glacé 8,50€
Crème glacée pralinée, meringue, enrobage chocolat avec billes croustillantes.

PUB Goudale RESTAURANT

Concept Pub Goudale Restaurant Découvrez nos établissements

Prix nets

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

Vins Blancs

	Verre 12,5cl	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	6,00€	12,00€	21,50€	28,00€
Maison Castel Grande Réserve AOP Bourgogne, Cépage Chardonnay	-	-	-	29,00€
Sancerre AOP les Rochettes	-	-	-	44,00€

Vins Rosés

	Verre 12,5cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Rosé du moment	4,00€	8,00€	15,00€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	5,00€	10,00€	18,00€	24,00€
Masfleurey AOC Côte de Provence	6,00€	12,00€	21,50€	26,50€

Vins Rouges

	Verre 12,5cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,50€	9,00€	16,00€	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 Côtes du Rhône AOP	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
La petite Ruche Michel Chapoutier Crozes Hermitages 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.

N'hésitez pas à demander notre cave Grands Crus et notre Vin du Mois !

Découvrez notre outil Accord mets et vins

Les Champagnes

Champagne Mercier Brut 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Mercier 10cl	9,00€
Méthode traditionnelle « La petite Bulle » 75cl	26,00€
Coupe de méthode traditionnelle « La petite Bulle » 12cl	6,50€

Les Whiskys

	4cl
Jameson	7,00€
Aberlour 10 ans d'âges	9,00€
Jack Daniel's Honey	8,00€
Jack Daniel's n°7	8,00€
Chivas Regal, blended premium 12 ans	9,00€
Clan Campbell	6,00€

Rhumerie

	4cl
Don Papa Baroko 3 ans	9,00€
Havana blanc	6,00€
Havana ambrée	6,00€
Rhum Moment	9,00€

Alcools & Liqueurs

Vodka Absolut Blue 4cl	7,00€
Supp. orange, ananas, cranberry, limonade ou Coca-Cola	1,00€
Poire Williams 4cl, liqueur poire et Cognac.	7,00€
Fleur de bière 4cl	7,00€
Calvados, Armagnac 4cl	6,00€
Get 27/31 6cl	7,00€
Limoncello, Bailey's 4cl	6,00€
Chartreuse verte 4cl	9,00€

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

Les Eaux

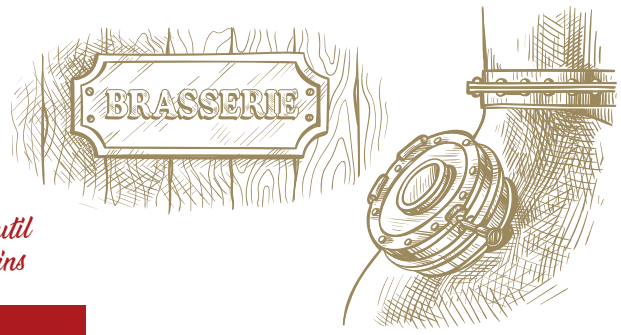
Eau plate	50cl **3,50€**	1L **4,50€**
Eau gazeuse	50cl **3,50€**	1L **4,50€**
Perrier	33cl **3,90€**	

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,30€
Oasis 25cl tropical.	3,90€
Orangina 25cl	4,00€
fuzetea 25cl pêche.	3,90€
Sprite 25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,00€
Red Bull 25cl	5,00€
Granini 25cl orange, pomme, tomate. ACE	3,90€
Diabolo 25cl Menthe, grenadine, fraise, framboise, kiwi, pêche, citron, violette, cerise, orgeat.	3,00€
Sirop à l'eau 25cl Menthe, grenadine, fraise, framboise, kiwi, pêche, citron, violette, cerise, orgeat.	2,20€
Dose de sirop Menthe, grenadine, fraise, framboise, kiwi, pêche, citron, violette, cerise, orgeat.	0,50€

Les Boissons Chaudes

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	9,00€
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	9,00€
Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	9,00€
Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	9,00€
Double expresso ou Crème cappuccino	3,80€
Chocolat chaud	3,00€
Thé ou infusion	3,00€
Café, décaféiné	2,00€
Café crème, Décaféiné crème	2,50€



ALLERGÈNES CUCQ

Prix et service compris (du 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

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