



ORCHIES LOMME
VALENCIENNES
CUCU

PUB Goudale RESTAURANT



LES BIÈRES PRESSION

Goudale Blonde
Goudale Ambrée
Goudale Grand Cru
Goudale IPA
Goudale HIPPY JUICY
Premium de Saint-Omer
La Raoul
Goudale Rubis
Triple Secret des Moines Blonde

7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.
7.2° Recette originale de la bière La Goudale et extrêmement rafraîchissante.
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.
7.2° Bière blonde aux houblons américains à l'amertume puissante.
5.5° Onctueuse et fruitée. Non filtrée, bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.
5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.
7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.
5° Douce et rafraîchissante, baies rouges et la fleur d'Hibiscus.
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.

25 cl	33 cl	50 cl
4,00 €	5,00 €	7,00 €
4,50 €	5,50 €	7,50 €
4,50 €	5,50 €	7,50 €
4,50 €	5,50 €	7,50 €
4,50 €	5,50 €	7,50 €
4,00 €	5,00 €	7,00 €
4,00 €	5,00 €	7,00 €
4,00 €	5,00 €	7,00 €
5,00 €	6,00 €	8,50 €

LES BIÈRES BOUTEILLE

Belzebuth Rouge 33cl / 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberrys et agrumes de fruits.
Belzebuth Blonde 33cl / 8.5° Bière élaborée à partir de plusieurs grains.
avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité.
Belzebuth Violette 33cl / 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.
Belzebuth Rosée 33cl / 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.
Goudale Bio 25cl / 7.2° Bière blonde de haute fermentation conçue sans ajout de sucre et sans gluten.
Belzebuth Ginger Citron vert 33cl / 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.
Triple Secret des Moines Brune 33cl / 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.
Goudale Rhum Finish 33cl / 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.
Demon Barley Wine 33 cl / 12 ° Fruit d'une sélection de céréales, d'une longue fermentation et de l'infusion de copeaux de chênes rigoureusement sélectionnés.
Sombrero 33cl / 5.9° Bière aromatisée à la Téquila.
Goudale 0.0° / 25cl Sans alcool.
Goudale Grand Cru 1,5l Magnum.

5,50 €
5,50 €
5,50 €
4,50 €
4,00 €
5,50 €
5,50 €
6,00 €
5,00 €
3,00 €
30,00 €



PLANCHES & ENTRÉES À PARTAGER

*Charcuterie fine du Domaine ABOTIA
au cœur du Pays Basque*

Planche Very Chic Émincé de saumon et sélection de produits d'exception.
2 pers. 12,00 € 4 pers. 20,00 €
6 pers. 30,00 €

Planche Terroir Charcuterie fine, terrine, fromages, condiments.
2 pers. 10,50 € 4 pers. 17,00 €
6 pers. 21,00 €

Planche Océane Produits de la mer, chauds et froids.
2 pers. 11,00 € 4 pers. 17,50 €
6 pers. 24,50 €

Croquettes de crevettes grises
2 croquettes, salade. 10,00 €

Flam' Classique
Crème, oignons, lardons fumés. 8,50 €

Filet de Hareng pommes de terre tièdes à l'huile 10,00 €

Saumon fumé
Toasts tièdes. 13,00 €

Assortiments de tomates d'antans et sa burrata 9,00 €

Langue Lucullus 12,00 €

LES APÉRITIFS

Américano maison 12cl 8,00 €
Coupe de champagne
Brut 12cl 9,00 €
Lillet rosé 6cl 7,00 €
Lillet, tonic, citron vert, glace.
Kir pétillant 10cl 6,00 €
Méthode traditionnelle, Cassis, mûre ou pêche.
Picon bière 25cl 4,90 €
Ricard 2cl 3,50 €
Porto rouge 6cl 5,00 €
Martini rosso, bianco 6cl 5,00 €
Suze 6cl 5,00 €
Kir Vin blanc 10cl 5,00 €
Cassis, mûre ou pêche.

LES COCKTAILS 9,00 €

Mojito original 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.
Mojito violette Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette.
Mojito fruits rouges Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre.
Mojito passion Rhum Havana Club 3 ans 4 cl, citron vert, sirop de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.
Apple Fizz Manzana verde 4 cl, limonade, citron vert.
Planteur Rhum Havana Club 4cl, jus d'orange, ananas, jus de citron.
Spritz Aperol, vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange.
Caipirinha Cachaça 4 cl Sirop sucre canne, citron vert, glace.
Blue lagoon Vodka 4cl, citron, curaçao.
Pina colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.
Cuba libre Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.
Gin fizz Gin Beefeater 4cl, jus de citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée.
Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, citron.
Gin tonic Pink Gin Beefeater 4cl, tonic, fraise.
Gin tonic Blood Gin Beefeater 4cl, tonic, orange.
Cocktail du moment.

SANS ALCOOL 30cl 6,00 €

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse.
Tropical Jus d'ananas, orange, mangue, sirop de kiwi.
Virgin Pina Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.
Cendrillon Jus d'orange, jus d'ananas, citron, grenadine.
Gin tonic Gin Ceder's 4cl, tonic.
Cocktail du moment.



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



LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	16,00 €
Poke Bowl au poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	15,00 €
Poke Bowl végétarien Quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, oignon rouge, cœur d'artichaut, maïs, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	14,50 €
Salade César Salade, tomates, copeaux de Grana Padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	14,90 €
Salade de chèvre chaud Salade, tomates, toast de chèvre chaud, noix, lardons.	14,90 €

LES FLAMMEKUECHES ø32

Océanne Crème, oignons, saumon, fromage râpé.	13,00 €
4 fromages Crème, Emmental, chèvre, cheddar, Fourme d'Ambert, roquette.	12,00 €
Maroilles Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	11,00 €
Chèvre Miel Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel, roquette.	11,00 €
Goudale Crème, oignons, lardons, fromage râpé, champignons frais.	10,00 €
Végétarienne Crème, oignons, légumes de saison.	10,00 €
Classique Crème, oignons, lardons.	8,50 €

LES TARTARES

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares.

Tartare de saumon Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette, frites, salade.	17,00 €
Tartare italien Origine France Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées, salade, frites.	16,00 €
Tartare Parisien aller-retour Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, sauce worcestershire, ketchup, frites, salade.	15,00 €
Tartare classique Origine France Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire, frites, salade.	15,00 €

LES POISSONS

Croquettes de crevettes grises 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	17,50 €
Fish and chips Filet de cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites.	15,00 €
Pavé de saumon sauce vierge Accompagné de riz parfumé et légumes du jour.	18,00 €
Moules marinières*	14,00 €
Moules à la crème*	15,00 €
Moules au Maroilles*	15,00 €
Moules à la provençale* <i>*Selon arrivage</i>	15,00 €

LES SPÉCIALITÉS

Potjevleesch aux 4 viandes (Du Chef Bruno Cabre) frites, salade.	16,50 €
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	17,00 €
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	16,00 €
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	15,00 €
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Avec frites.	15,00 €
Omelette Fromage Frites, salade.	13,00 €



LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Onglet de bœuf sauce royale 200g environ. Servi avec notre célèbre sauce "Royale".	20,00 €
Pavé de rumsteack 200g environ. Beurre Maître d'hôtel.	18,90 €
Magret de canard au miel et thym 200g environ.	17,00 €
Andouillette 5A grillée 225g, sauce moutarde. (10 min attente).	15,90 €
Carpaccio de boeuf, parmesan, câpres et frites	15,90 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz parfumé, pommes grenaille au thym.

SAUCES

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

Supplément sauce	+0,50 €
Supplément légumes	+1,00 €



LES BURGERS

Tous les burgers sont disponibles en végétarien aux mêmes tarifs.

	Simple Steak 150g	Double 2 x 150g
Ch'ti Burger Buns, steak haché 150g Origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate, salade, frites.	15,00 €	18,50 €
Chicken Burger Buns, filet de poulet pané 150g, chèvre, miel, cheddar, cornichons doux, tomate, salade, frites.	15,00 €	18,50 €
Original Bacon Burger Buns, steak haché 150g Origine Hauts-de-France, sauce burger maison, cornichons doux, cheddar, bacon grillé, tomate, oignons frits, salade, frites.	16,00 €	18,50 €
Classic Cheese Burger Buns, steak haché 150g Origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, moutarde, ketchup, oignons crus, salade, frites.	14,00 €	17,50 €
Fish Burger Buns, filet de cabillaud pané, tomate, cornichons, cheddar, sauce tartare, salade, frites.	16,00 €	-

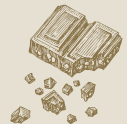
Prix nets

Assiette de fromages	6,90 €
-----------------------------	--------



LES DESSERTS

Irish gourmand	13,90 €
Café ou thé gourmand	7,50 €
Ch'tiramisu au spéculoos	6,50 €
Mousse chocolat aux éclats de meringues	6,50 €
Crème brûlée au rhum Don Papa	6,50 €
Moelleux cœur coulant au Toblerone 6 minutes d'attente.	6,50 €
Salade de fruits aux Bêtises de Cambrai	6,50 €
Crêpes	Sucre 4,50 € Nutella 5,00 €



Nos Coupes Glacées

Glaces Van den Casteele Glacier



Café ou chocolat liégeois 2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	6,50 €
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	6,50 €
Coupe Goudale 1 boule de chicorée, 1 de spéculoos, 1 de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	7,50 €
Banana split 1 banane, 1 boule de vanille, 1 de chocolat, 1 de fraise, chocolat chaud, chantilly.	7,00 €
Coupe colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	7,50 €
Coupe 27 2 boules de menthe chocolat, Get 27 4cl.	7,90 €
2 boules de glace	3,00 €
3 boules de glace	5,00 €

Sorbets : citron, framboise, cassis, mandarine.

Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, menthe chocolat, fraise.	
Supplément chantilly ou chocolat	+1,00 €

LES FLAMMEKUECHES SUCRÉES ø24

La Pomme	5,50 €
La Pomme, boule vanille	6,50 €
La Pomme, flambée au Calvados	7,50 €
La Pomme choco ou Banane choco	6,50 €



NOS DESSERTS



Merveilleux au Chocolat glacé Mousse au chocolat, meringue et copeaux de chocolat.	7,50 €
Pavé Flamand Crème glacée spéculoos Lotus, crème glacée chicorée Leroux, meringue café.	7,50 €
Profiteroles Chocolat chaud Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	7,50 €
Tartelette citron meringuée glacée	7,50 €

*Sauf le filet de bœuf

Nos Menus

MENU GOUDALE

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

34,90 €

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi

Plat du jour
+
Dessert du jour
+

1 boisson en 25cl
Goudale, eau, jus de fruits ou Soda

15,90 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Moules marinières OU 5 nuggets
OU Steak haché
Frites OU Légumes
+ 1 boisson

Sirop à l'eau, Jus de fruits OU Soda 25cl
+ 2 boules de glace OU
Crêpe sucrée ou au Nutella

10,90 €

LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
DEPUIS 1945

VINS BLANCS

	Verre 12cl	Bt 75cl
La Chablisienne "Le Finage" Chablis AOP		33,00 €
Figuerette Domaine de la Clapière Vin de Pays d'oc IGP "Terra Vitis"		21,00 €
Les Jamelles "Chardonnay" Badet Clément Vin de pays d'oc IGP		21,00 €
Clos de Orfeuilles Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Bio		24,00 €
La Petite Perrière Sauvignon		22,00 €
XVIII Saint Luc Côtes de Gascogne IGP	4,50 €	22,00 €

VINS ROSÉS

	Bt 75cl
Rosé du moment	21,00 €
Héritage Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint Tropez Côtes de Provence AOP	23,00 €
Château Cavalier Cuvée Maraviance Côtes de Provence AOP	27,00 €

VINS ROUGES

	Bt 75cl
Château Malbec Bordeaux AOP	23,00 €
Château La Grangère Saint Emilion Grand Cru Bio	45,00 €
Château d'Arcins Haut-Médoc AOP Cru Bourgeois	34,00 €
Château Ferrande Graves AOP	37,00 €
Les Javeaux Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	21,00 €
Bouquet du Comtat Côtes du Rhône AOP	18,00 €
Los Quintaos Vin du Chili	24,00 €
La Petite Ruche Michel Chapoutier Crozes Hermitages AOP	42,00 €
Domaine de la Clapière "Gatefer" Castel Frères IGP Pays d'Oc Terra Vitis*	26,00 €
Bourgognes Hautes Côtes de Beaune AOP Bouchard Père&Fils	34,00 €
La Petite Perrière Pinot noir AOP	22,00 €
Château haut Mousseau Côtes de Bourg AOP	22,00 €
Château Pontac Gadet Médoc AOP	30,00 €

EN CARAFE OU AU VERRE

Les Blancs

	Le verre	25cl	50cl
La Chablisienne "Le Finage" Chablis AOP	7,00 €	14,00 €	25,00 €
Les Jamelles "Chardonnay" Badet Clément Vin de pays d'oc IGP	4,00 €	8,00 €	15,00 €
La Petite Perrière Sauvignon	4,00 €	8,00 €	15,00 €

Les Rouges

Château Malbec Bordeaux AOP	4,50 €	8,50 €	16,50 €
Les Javeaux Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	4,00 €	8,00 €	15,00 €
La Petite Perrière Pinot noir AOP	4,00 €	8,00 €	15,00 €
Château haut Mousseau Côtes de Bourg AOP	4,00 €	8,00 €	15,00 €

Les Rosés

Rosé du moment	4,00 €	8,00 €	15,00 €
Héritage Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint Tropez Côtes de Provence AOP	4,50 €	9,00 €	17,00 €

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

LES EAUX

Eau plate	50cl	3,50 €	1L	4,50 €
Eau gazeuse	50cl	3,90 €	1L	5,00 €
Perrier	33cl	3,90 €		
Dose de sirop		0,50 €		

LES CHAMPAGNES

Billecart Salmon AOP Champagne brut rosé 75cl	85,00 €
Perrier Jouët AOP Champagne grand brut 75cl	75,00 €
Mumm AOP Champagne brut 75cl	66,00 €
Champagne Monmarthe "Premier cru" 75cl	59,00 €
Mousseux méthode traditionnelle "La Petite Bulle" 75cl	22,00 €

LES WHISKIES

	4cl
The Glenlivet Founder's Reserve, single malt	8,00 €
Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey	9,00 €
Aberlour	9,00 €
Four Roses	8,00 €
Chivas Regal, blended premium 12 ans	8,00 €
Jack Daniel's n°7	8,00 €
Clan Campbell	6,00 €
Jameson	7,00 €

RHUMERIE

	4cl
Don Papa Baroko 3 ans	10,00 €
Pacto Navio	9,00 €
Havana Club 7 ans	9,00 €

ALCOOLS & LIQUEURS

Vodka Absolut Blue 4cl	8,00 €
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00 €
Red Bull	2,00 €
Orloff 4cl	7,00 €
Beefeater 4cl	7,00 €
Plymouth Gin 4cl	8,00 €
Poire Williams, Fleur de bière, Calvados 4cl	7,00 €
Get 27/31 6cl	7,00 €
Limoncello, Baileys 6cl	6,00 €



Allergènes
carte 2022

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90 €
TROPICO 25cl	3,90 €
FANTA orange 33cl	3,90 €
fuzetea 25cl pêche.	3,90 €
Sprite 33cl	3,90 €
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90 €
Red Bull 25cl	3,90 €
Jus Pampryl 25cl Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate.	3,90 €
Diabolo 25cl (limonade pression).	3,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	9,00 €
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	9,00 €
Bailey's coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	9,00 €
Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	9,00 €
Double café ou crème cappuccino	3,80 €
Chocolat chaud	3,20 €
Thé ou infusion	3,00 €
Café, décaféiné	2,00 €
Café crème, décaféiné crème	2,20 €



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

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