

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	4,50€	5,50€	7,50€
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.	4,00€	5,00€	7,00€
La Raoul	4,00€	5,00€	7,00€
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.	5,00€	6,00€	8,50€
Goudale IPA	4,50€	5,50€	7,50€
7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.			
Saint Landelin Blonde	4,50€	5,50€	7,50€
6.5° Bière d'Abbaye.			

N'oubliez pas notre
Bière du moment !

LES BOUTEILLES

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.		
Belzebuth Framboise	33cl	5,50€
2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.		
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	28,00€
Magnum.		

LES COCKTAILS

Mojito Original	8,90€
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.	
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.	

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	5,90€
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	
Virgin Piña Colada	
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.	
Gin Tonic	
Gin Ceder's 4cl, tonic.	
Virgin Mojito Passion	
Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.	
Virgin Mojito Fruits Rouges	
Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.	
Red Light	
Sirop de fraise, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron.	
Spritz	
Bitters sans alcool, pétillant sans alcool, rondelle d'orange.	



À PARTAGER

Planche Terroir		
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.		
2 pers.	10,50€	4 pers. 16,50€ 6 pers. 23,50€
Planche Gourmande		
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.		
2 pers.	13,00€	4 pers. 18,50€ 6 pers. 24,50€
Frites au Maroilles		6,50€
Frites Cheddar oignons frits		6,50€
Supplément bacon grillé		1,50€
Saucisson sec à partager		6,90€
Planche de fromage de Régions		7,90€
Maroilles, fromage Goudale.		

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé	9,90€
Crème de ciboulette pains toastés beurre salé.	
Terrine maison, pickles	5,90€
Pains toastés, pickles confiture d'oignons rouge.	
Tartare de saumon avocat	9,90€
Saumon, avocat, crème aux fine herbe.	
Possible version plats	17,90€
Terrine de foie gras	10,90€
Chutney de mangues briôche légèrement tiédie.	
Pour les fêtes de fin d'années.	



LES APÉRITIFS

Picon bière	25cl	4,90€
Ricard	2cl	4,00€
Porto rouge	6cl	5,00€
Martini rosso, bianco	6cl	4,90€
Coupe de Prosecco	12cl	6,00€
Coupe de pétillant sans alcool	12cl	4,50€
Kir pétillant	10cl	5,50€
Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.		
Kir Vin blanc	10cl	4,90€
Cassis, mûre ou pêche.		
Kir Royal	10cl	9,00€
Au champagne cassis, mûre ou pêche.		
Coupe de Champagne Collet	12cl	9,00€
Brut		
Spritz		7,90€
Aperol, Prosecco, glace et rondelle d'orange.		
Spritz Rosé		7,90€
Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.		
Limoncello Spritz		7,90€
Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.		
Saint Germain Spritz		9,50€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.		

LES CHAMPAGNES

Mumm AOP Champagne	Brut 75cl	59,00€
Champagne Collet Art Déco	1 ^{er} Cru 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet	Brut 12cl	9,00€

LES WHISKYS

	4cl
The Ballantine's	6,50€
Jameson Black Barrel,	
Premium Irish whiskey	10,00€
Aberlour	10,00€
Chivas Regal,	
Blended premium 12 ans	8,00€
Jack Daniel's n°7	8,00€
Jameson	7,00€
Whisky du moment	10,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Diplomatico Reserva Exclusiva		9,00€
Don Papa Baroko 3 ans		8,00€
Bumbu		8,00€
Rhum du moment		10,00€
Gin Monkey 47 4cl		12,00€
Gin Beefeater London 4cl		7,00€
Vodka Absolut Blue 4cl		7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola		1,00€
Poire Cognac		7,00€
4cl, liqueur poire et Cognac.		
Calvados 4cl		7,00€
Get 27/31 6cl		7,00€
Limoncello, Baileys 4cl		6,00€
Cognac 4cl		7,00€



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



PUB
Goudale
RESTAURANT

Carte Automne Hiver

Une cuisine
aux parfums
Flamands

ARRAS - ORCHIES - LOMME
BÉTHUNE - VALENCIENNES
CUCQ / LE TOUQUET - CAMBRAI
DUNKERQUE - DENAIN
MARQUISE - SAINT-OMER

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com

pub.goudale.restaurant

conceptgoudale

PubGoudaleArras



LES PINSA

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

Entière La demi
Servie avec
de la salade

La Reine 14,90€ 12,90€

Sauce tomate, mozzarella, champignons,
jambon aux herbes, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

La 3 Fromages 15,90€ 13,90€

Base crème, fromage Goudale, mozzarella,
cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

La Signature 16,90€ 15,90€

Sauce tomate, speck, câpres, mozzarella,
basilic, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

Supplément salade pour Pinsa entière 1,50€

LES FLAMMEKUECHES

à 32

Goudale 12,90€

Crème, oignons, lardons, fromage Goudale,
champignons frais.

3 fromages 11,90€

Crème, fromage Goudale, chèvre, Maroilles.

Classique 9,90€

Crème, oignons, lardons.

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons 19,90€

Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat,
fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Poke Bowl au poulet 17,90€

Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves,
radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Goudale Végé 17,90€

Coleslaw, fèves, radis, pickles de légumes,
quinoa, avocat, vinaigrette soja Goudale ambrée.

LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Cœur de filet de rumsteack 21,90€

Environ 180g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".

**Jambonneau rôti
à la fleur de bière** 19,90€

Hauts de France.

Andouillette d'Arras 5A grillée 16,90€

Environ 180g, sauce moutarde.

Filet de poulet sauce forestière 15,90€

Poulet cuisson basse température, crème, champignons.

**Pluma de porc confite 12h
au thym et romarin** 23,90€

Pressé de patate douce wok de légumes.

Bavette à l'échalote 17,90€

Environ 200g.

**Short Rib de Bœuf
mariné au miel et au thym** 25,90€

Environ 350g.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, wok de légumes du jour, riz,
pâtes, gratin dauphinois.

SAUCES

Royale, mayonnaise maison, Maroilles, poivre,
champignons, bière et thym, tartare.

Demandez notre « délicateuse » sauce royale, au goût raffiné
d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

Supplément sauce +1,50€

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 16,90€ 19,90€

Buns, steak haché, yellow moutarde, ketchup, oignons frits,
cornichons doux, nappage cheddar.

**Original
Goudale Burger** 15,90€ 18,90€

Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux,
fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.

LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande 17,90€

Carbonade flamande, poulet au Maroilles, mini welsh, frites.

**Welsh royal
à la Goudale Ambrée** 16,90€

Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat,
frites et salade.

**Welsh classique
à la Goudale Ambrée** 15,90€

Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon,
frites et salade.

**Carbonade
à la Goudale Ambrée** 16,90€

Avec frites.

**Émincé de poulet
au Maroilles gratiné** 15,90€

Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.



LES POISSONS

**Marmite de Saint-Jacques
sauce homardine** 23,90€

Fondues d'endives et rattes du Touquet.

**Pavé de saumon croustillant
aux graines de sésames** 18,90€

Riz parfumé et légumes du jour.

Fish and chips 15,90€

Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

Moules* Marinière 15,90€

Moules* Maroilles, crème, poivre, curry. 17,90€

*Selon arrivage

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine Royale 16,90€

Frites, effiloché de poulet, sauce royale,
fromage Goudale, oignons frits.

Poutine du Chef 16,90€

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

Poutine Ch'ti 16,90€

Frites, fricadelle, sauce Maroilles.

LES TARTARES

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

Tartare de saumon avocat 17,90€

Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

Tartare classique 15,90€

Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup,
mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.

NOS MENUS

MENU GOUDALE*

Entrée + Plat -OU- Plat + Dessert

au choix + 1 Soft ou 1 Bière Goudale 33cl

29,90€

*Sauf Marmite Saint-Jacques, Short Rib, Pluma de porc,
Suicide aux chocolats, Irish gourmand ou supplément.

MENU ORIGINAL GOUDALE BURGER

Original Goudale Burger + frites

+ 1 Soft ou 1 Bière Goudale 33cl

19,00€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant -OU- 3 tenders de poulet

-OU- Steak haché -OU- Pâtes au saumon

Frites et Légumes

+ 1 boisson Eau ou Soft au choix

+ Pomote -OU- Crêpe au Nutella

-OU- Coupe 2 boules

9,90€



Espace Groupes

Entreprise, Groupe,
Réunion de famille,...

Votre restaurant
d'Arras vous propose
une salle avec la
possibilité de la
privatiser pour vos
événements !

Salle de 50 places

Possibilité de vous
proposer un menu
adapté à votre
événement.

Sans oublier nos
espaces loisirs

Jeux de
Fléchettes

Billards

Baby Foot

Terrains de
Pétanques

LES VINS



VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay		-	-	19,00€
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux		5,00€	9,00€	23,00€
Chablis AOP Le Finage		6,50€	-	34,00€

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée		4,00€	7,00€	19,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence		-	-	25,00€

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot		4,00€	7,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir		-	-	19,00€
Maison Castel Châteauneuf du Pape AOP		-	-	39,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux		-	-	23,00€
Les Järlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile		5,50€	10,00€	17,00€
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert		8,00€	14,00€	29,00€
	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Rouge Néphalia Cabernet Sauvignon		5,00€	-	23,00€
Blanc Néphalia Chardonnay		5,00€	-	23,00€

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 EAUX

Eau plate	20cl 2,90€
	50cl 3,50€
	1L 4,50€
Eau gazeuse	20cl 2,90€
	50cl 3,50€
	1L 4,50€
Dose de sirop	0,50€



ALLERGÈNES ARRAS



Prix nets

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,10€
Oasis 25cl tropical.	4,10€
Fanta 25cl orange.	4,10€
fuzetea 25cl pêche, menthe, citron.	4,10€
Orangina 25cl	4,10€
Sprite 25cl	4,10€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,10€
Red Bull 25cl	4,10€
Minute Maid 25cl	4,10€
ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	
Limonade Goudale 25cl	2,50€
Diabolo 25cl (limonade pression).	3,50€
Perrier 33cl	4,10€

LES BOISSONS CHAUDES

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double espresso ou	
Crème cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,20€
Chocolat chaud viennois	3,90€
Thé ou infusion	3,00€
Chicorée Leroux	2,50€
Café, décaféiné	1,90€
Café crème, Décaféiné crème	2,00€
Latte Macchiato, Caramel, Chocolat	3,90€

LES DESSERTS

Irish Gourmand	13,90€
Café ou Thé gourmand	6,90€
Crème Brûlée	6,90€
Gaufre Liégeoise	6,90€
1 boule de glace vanille, caramel, chantilly	
Le Tartare Thaï	6,90€
Ananas rafraîchi à la menthe sirop parfumé à la citronnelle financier au sésame, écume de grenade.	
Brioche rôtie au miel, romarin et clémentines	6,90€
Sorbet mandarine.	
Crêpes	Sucre 4,50€ Nutella 4,90€



Le Signature	8,90€
Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	
Finger Chocolat	8,90€
Ganache à la bière, mousse chocolat, biscuit chocolat, crème glacé chocolat.	

LES FLAMMEKUECHES
SUCRÉES

Pomme, cassonade Flambée au Calvados	7,90€ +2,50€
Crème fraîche bananes et sauce chocolat chaud, chantilly	6,50€
Nutella	6,50€

NOS COUPES
GLACÉES

Mirage de Dubaï	7,90€
1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, chantilly, nappage framboise, croustillant chocolat pistache.	
Suicide aux Chocolats	10,90€
"Réservé aux Amateurs de Chocolats". Crème glacé, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat lait, éclats de brownies, sauce chocolat, chantilly.	
Coupe Passion	8,50€
Brunoise d'ananas parfumé à la citronnelle, sorbet mangue, sorbet passion, sorbet ananas, chips de mangue, chantilly.	
Coupe Flamande	7,90€
1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	
Dame Blanche	6,50€
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	
Dame Noire	6,50€
3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	
Coupe Fruits Rouges	6,50€
Sorbet framboise, sorbet fraise, fruits frais et coulis de fruits rouges.	
Banana Split	7,50€
Crème glacée chocolat, vanille et fraise, nappage chocolat et chantilly.	
Coupe Williamines	7,90€
Sorbet poires et alcool de poires	
Coupe Normandie	7,90€
Sorbet pomme verte et calvados.	
Coupe Colonel	7,90€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	

2 boules de glace	3,00€
3 boules de glace	4,50€

SORBETS	
Citron, framboise, fraise, poire, mandarine, mangue, passion, ananas.	
GLACES	
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc.	
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

