

## LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Goudale Blonde</b> 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Goudale Ambrée</b> 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Goudale Grand Cru</b> 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,70€	6,00€	8,50€
<b>Goudale Rubis</b> 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Premium de Saint-Omer</b> 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>La Raoul</b> 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Triple Secret des Moines Blonde</b> 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,00€	6,50€	9,00€
<b>Goudale IPA</b> 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>KingWood Héritage</b> 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,00€	6,50€	9,00€

N'oubliez pas notre  
Bière du moment !

## LES BOUTEILLES

<b>Triple Secret des Moines Brune</b> 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,50€
<b>Sombrero</b> 5.9° Bière blonde aromatisée au spiritueux d'agave et aux arômes de citron.	33cl	5,00€
<b>Goudale Blanche</b> 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25cl	5,00€
<b>Belzebuth Framboise</b> 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	5,50€
<b>Goudale</b> 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50€
<b>Goudale Citron</b> 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	3,50€
<b>Goudale Grand Cru</b> Magnum.	1,5l	28,00€



## LES COCKTAILS

8,90€

<b>Mojito Original</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	
<b>Mojito Royal</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
<b>Mojito Violette</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette.	
<b>Mojito Fruits Rouges</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre.	
<b>Mojito Passion</b> Rhum Havana Club 3 ans 4 cl, citron vert, sirop de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.	
<b>Piña Colada</b> Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.	
<b>Gin Tonic</b> Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	
<b>Cuba Libre</b> Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.	
<b>L'Amazonien</b> Rhum blanc ou ambré 4cl, jus de mangue, jus d'ananas, curaçao bleu.	
<b>Cosmopolitan</b> Vodka 4cl, jus de cranberry, jus de citron vert, triple sec.	
<b>Mai Tai</b> Rhum ambré 3cl, rhum blanc 2cl, sirop d'orgeat, triple sec.	

N'oubliez pas notre  
Cocktail  
du moment !

## LES SPRITZ

<b>Spritz</b> Aperol, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	7,90€
<b>Spritz Rosé</b> Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.	7,90€
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	7,90€
<b>Saint Germain Spritz</b> Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50€

## LES MOCKTAILS

6,90€

<b>Virgin Mojito</b> Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	
<b>Virgin Mojito Passion</b> Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.	
<b>Virgin Mojito Fruits Rouges</b> Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.	
<b>Virgin Piña Colada</b> Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.	
<b>Virgin Gin Tonic</b> Gin Ceder's 4cl, tonic.	
<b>Red Light</b> Sirop de fraise, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron.	
<b>Spritz</b> Bitters sans alcool, pétillant sans alcool, rondelle d'orange.	
<b>L'Apple Sparkle</b> Jus de pomme, limonade, sirop de framboise.	

## À PARTAGER

<b>Planche Terroir</b> Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.	2 pers. 12,90€	6 pers. 23,50€
<b>Planche Gourmande</b> Sticks cheddar, camembert pané, chips cajun, tenders de poulet, onion rings, sauce barbecue et tartare.	2 pers. 13,90€	6 pers. 24,50€
<b>Saucisson sec à partager</b>	6,90€	
<b>Flam's Classique</b> Crème, oignons, lardons.	9,90€	
<b>Assiette de fromages à partager</b> Fromages de la Région.	8,90€	

## COMME UNE ENTRÉE

<b>Onion Rings, sauce barbecue</b>	5,90€
<b>Cheddar Sticks, sauce barbecue</b>	5,90€
<b>Tenders de Poulet, sauce barbecue</b>	7,90€
<b>Terrine Maison, pickles</b> Pain toasté pickles d'oignons rouges.	6,50€
<b>Saumon fumé</b> Crème ciboulette, toast beurre demi-sel.	9,90€
<b>Tartare de Saumon Avocat</b>	10,90€

## LES APÉRITIFS

<b>Picon bière</b> 25cl	4,90€
<b>Ricard</b> 2cl	4,00€
<b>Porto rouge</b> 6cl	5,00€
<b>Martini rosso, bianco</b> 6cl	4,90€
<b>Coupe de Prosecco</b> 12cl	6,00€
<b>Kir pétillant</b> 10cl Méthode traditionnelle cassis, mûre, framboise ou pêche.	5,50€
<b>Kir Vin blanc</b> 10cl Cassis, mûre, framboise ou pêche.	4,90€
<b>Kir Royal</b> 10cl Au champagne cassis, mûre ou pêche.	9,80€

## LES CHAMPAGNES

<b>Mumm AOP Champagne Brut</b> 75cl	59,00€
<b>Champagne Collet Art Déco</b> 1 <sup>er</sup> Cru 75cl	49,00€
<b>Coupe de Champagne Collet</b> Brut 12cl	9,00€

## LES WHISKYS

<b>The Ballantine's</b>	4cl	6,50€
<b>Aberlour</b>	10,00€	
<b>Chivas Regal,</b> Blended premium 12 ans	8,00€	
<b>Jack Daniel's n°7</b>	8,00€	
<b>Jameson</b>	7,00€	
<b>Whisky Coca-cola</b>	8,00€	
<b>Whisky du moment</b>	10,00€	

## ALCOOLS & LIQUEURS

<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	9,00€
<b>Don Papa Baroko 3 ans</b>	8,00€
<b>Bumbu</b>	8,00€
<b>Rhum du moment</b>	10,00€
<b>Gin Monkey 47</b> 4cl	12,00€
<b>Gin Beefeater London</b> 4cl	7,00€
<b>Vodka Absolut Blue</b> 4cl	7,00€
<b>Vodka Coca-cola</b>	8,00€
<b>Vodka Red Bull</b>	10,00€
<b>Vodka jus de fruits</b>	8,00€
<b>Poire Cognac</b> 4cl, liqueur poire et Cognac.	7,00€
<b>Calvados</b> 4cl	7,00€
<b>Get 27/31</b> 6cl	7,00€
<b>Limoncello, Baileys</b> 4cl	6,00€
<b>Cognac</b> 4cl	7,00€



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



## LES VIANDES

**Côte de Bœuf sauce béarnaise maison 26,90€**

Environ 350g, frites.

**Carpaccio 19,50€**

Pesto, grana padano, roquette, gressins, tomates confites, frites.

**Jambonneau rôti 19,90€**

Hauts-de-France, frites.

**Andouillette d'Arras 18,90€**

Environ 180g, andouillette Maison Bequart, sauce moutarde à l'ancienne, frites.

**Brochette de Poulet mariné 15,90€**

Miel, citron, thym, frites.

**Planche Tire Bouchon Solo 24,90€**

**Duo 44,90€**

Effiloché de porc sauce barbecue, poitrine fumée grillée, saucisses fumées, maïs et poivrons grillés, frites.

**Planche du Chef Solo 30,90€**

**Duo 55,90€**

Brochette de poulet, effiloché de porc, sauce barbecue, côte de bœuf, maïs, poivrons grillés, frites.

### LES GARNITURES

Frites, légumes du jour, riz thaï, pâtes.

**SAUCES 1,50€** Sauf Ketchup, tartare

Maison : Royale, mayonnaise, Maroilles, poivre, béarnaise.

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

Autres sauces : Ketchup, tartare.

**Supplément sauce maison +1,50€**

**Supplément garniture +2,50€**

**Supplément salade +1,50€**

## LES FLAMMEKUECHES

**Goudale 13,90€**

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

**Maroilles 13,90€**

Crème, oignons, lardons, champignons frais, Maroilles.

**L'italienne 15,90€**

Crème, compotée d'oignons, tomates cerises confites, jambon serrano, pesto, roquette, straciatella.

## LES SALADES & POKE BOWLS

**Poke Bowl aux 2 Saumons 19,90€**

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

**Poke Bowl aux Crevettes 19,50€**

Crevettes, quinoa, avocat, fèves, concombre, citron, mangue, radis, vinaigrette, sauce soja.

**Salade Chèvre Miel 14,90€**

Salade, toasts de chèvre miel, noix, granola salé fait maison.

**Salade César 14,90€**

Romaine, tomates cerises, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce césar.



## LES BURGERS

Accompagnés de frites. Tous les burgers sont possibles en version poulet ou veggie. Supplément steak + 4,00€ possible en triple ou plus.

Simple Steak 125g Double 2 x 125g

**Welsh Burger 16,90€ 20,90€**

Buns, steak haché, yellow mustard, ketchup, salade, tomate, compotée d'oignons à la Goudale ambrée, cornichons, nappage cheddar.

Original Goudale Burger 15,90€ 19,90€

Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, salade, compotée d'oignons à la Goudale ambrée.

## LES SPÉCIALITÉS

**Trilogie Flamande 18,90€**

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

**Gratin d'Andouillette d'Arras au Maroilles 17,90€**

Andouillette Maison Bequart, crème, andouillette, maroilles.

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

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

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

Avec frites.

**Potjevleesch 15,90€**

Avec frites.

**Émincé de Poulet au Maroilles gratiné 15,60€**

Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

## LES POISSONS

**Gambas flambées au Pâstis 18,90€**

Riz thaï.

**Poisson du moment grillé sauce vierge 16,90€**

Poivrons grillés, riz thaï.

**Fish and Chips 15,90€**

Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

**Moules\* Marinières 15,90€**

Maroilles, crème, curry.

**Moules\* Maroilles, crème, 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 Ch'ti 16,90€**

Frites, émincé de poulet, sauce Maroilles.

**Poutine Pulled Pork 16,90€**

Frites, effiloché de porc, cheddar, sauce barbecue.

## LES TARTARES

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

**Tartare du Ch'ti gratiné 18,50€**

Coupé au couteau, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup, tabasco.

**Tartare de Bœuf 17,50€**

Préparé ou non préparé.

Coupé au couteau, câpres, persil, ketchup, tabasco, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.

**Tartare de Saumon Avocat 17,90€**

Saumon, avocat, crémeux à la ciboulette.

## NOS MENUS

### FORMULE DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI, LE MIDI UNIQUEMENT.

Plat du Jour + Dessert du Moment

+ 1 Soft ou 1 Bière Goudale 25cl

**24,90€**

### MENU ORIGINAL GOUDALE BURGER

Original Goudale Burger simple + frites

+ 1 Soft ou 1 Bière Goudale 25cl

**19,00€**

### MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant -OU- 3 tenders de poulet

-OU- Steak haché -OU- Pâtes carbonara

Frites -OU- Légumes

+ 1 boisson Eau ou Soft au choix

+ Pom/Potes -OU- Crêpe au Nutella

-OU- Coupe 1 boule

**9,90€**



## Espace Groupes

Entreprises, Groupes,  
Réunions de famille,...

Notre 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 Pétanque



VISITE DE  
LA BRASSERIE  
GOUDALE

Renseignements au :  
03 66 10 01 69  
OU SUR

[www.brasserie-goudale.com](http://www.brasserie-goudale.com)

Réserver  
votre visite



[www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale](http://www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale)



# LES VINS

CASEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

## VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,00€	7,00€	12,00€	20,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP, Jurançon Doux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
<b>Maison Castel Viognier</b> IGP Pays d'Oc	4,50€	8,00€	15,00€	21,00€
<b>Chablis</b> AOP Le Finage	6,50€	12,00€	22,00€	34,00€
<b>Les Jarlotiers</b> AOP Côtes du Rhône Blanc	5,50€	10,00€	17,00€	25,00€

## VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Wine O'Clock</b> IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Château Cavalier, Cuvée Marafiance</b> AOP Côtes de Provence	5,50€	11,00€	18,00€	25,00€
<b>Maison Castel Gris de Gris</b> IGP Pays d'Oc	4,50€	9,00€	16,00€	24,00€

## VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	7,00€	12,00€	20,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	20,00€
<b>Maison Castel Châteauneuf du Pape</b> AOP	-	-	-	39,00€
<b>Les Jarlotiers</b> AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	17,00€	25,00€
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b> AOP Château La Croix de Montlabert	8,00€	14,00€	29,00€	43,00€

Nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire.

\* Terra Vitis : agriculture raisonnée.

**N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER  
NOTRE CAVE GRANDS CRUS ET NOTRE VIN DU MOIS !**

# LES DESSERTS

<b>Irish Gourmand</b>	<b>13,90€</b>
<b>Café ou Thé gourmand</b>	<b>6,90€</b>
<b>Grand Café ou Grand Thé gourmand</b>	<b>7,90€</b>
<b>Crème Brûlée à la Chicorée</b>	<b>6,90€</b>
<b>Ch'Tiramisu Spéculoos</b>	<b>6,90€</b>
<b>Moelleux chocolat</b> 1 boule de glace vanille, chantilly.	<b>6,90€</b>
<b>Gaufre Bruxelloise</b> 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly.	<b>6,90€</b>
<b>Gaufre Nutella</b> Nutella, chantilly.	<b>6,90€</b>
<b>Salade de Fruits frais du moment</b>	<b>6,90€</b>
<b>Crêpes</b>	Sucre <b>4,50€</b> Nutella <b>4,90€</b>

**N'oubliez pas notre  
Dessert du Moment !**

# DESSERTS GLACÉS

<b>Profiteroles</b>	<b>7,50€</b>
<b>Le Signature</b> Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, mousse chicorée Leroux enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées.	<b>8,90€</b>
<b>Nougat Glacé</b> Mousse de nougat glacé, coulis de framboise.	<b>8,50€</b>
<b>Milk Shake Vanille ou Fraise</b>	<b>7,90€</b>

# NOS COUPES GLACÉES

<b>Suicide aux Chocolats</b> "Réservé aux Amateurs de Chocolats". Crème glacée, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat au lait, éclats de crumble, sauce chocolat, chantilly.	<b>10,90€</b>
<b>Dame Noire</b> 3 boules de chocolat, chocolat chaud, éclats de crumble, chantilly.	<b>7,90€</b>
<b>Coupe Colonel</b> 2 boules de sorbet citron vert, vodka.	<b>8,50€</b>
<b>Coupe Nougat Royal</b> 1 boule de praliné, 1 boule de nougat, 1 boule de caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé, noisettes caramélisées, chantilly.	<b>8,50€</b>
<b>Coupe Flamande</b> 1 boule à la chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé, brisures de spéculoos, chantilly.	<b>8,50€</b>
<b>Coupe Brookies</b> 1 boule brownie, 1 boule cookie, morceaux de brookies, sauce chocolat, chantilly.	<b>8,50€</b>
<b>Coupe des Îles</b> 2 boules rhum raisin, 1 boule vanille, sirop de rhum, chantilly.	<b>8,50€</b>
<b>1 boule de glace</b>	<b>2,00€</b>
<b>2 boules de glace</b>	<b>4,50€</b>
<b>3 boules de glace</b>	<b>5,90€</b>

## SORBETS

Citron, framboise, fraise, poire, violette.

## GLACES

Vanille, chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, praliné, nougat, brownie, cookies, rhum raisin.

<b>Supplément Chantilly</b>	<b>+ 0,50€</b>
<b>Supplément Topping</b>	<b>+ 0,50€</b>

# LES EAUX

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

# LES SOFTS

<b>Coca-Cola</b> 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	<b>4,10€</b>
<b>7UP</b> 25cl tropical.	<b>4,10€</b>
<b>FANTA</b> 25cl orange.	<b>4,10€</b>
<b>fuzetea</b> 25cl pêche, menthe, citron.	<b>4,10€</b>
<b>Orangina</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Sprite</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Red Bull</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Minute Maid</b> 25cl ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	<b>4,10€</b>
<b>Limonade Goudale</b> 25cl	<b>3,00€</b>
<b>Diabolo</b> 25cl (limonade pression).	<b>3,50€</b>
<b>Perrier</b> 33cl	<b>4,30€</b>

# LES BOISSONS CHAUDES

<b>Irish coffee</b> Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Pirate coffee</b> Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Baileys coffee</b> Baileys, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>3,20€</b>
<b>Chocolat chaud viennois</b>	<b>3,90€</b>
<b>Thé ou infusion</b>	<b>3,00€</b>
<b>Chicorée Leroux</b>	<b>2,50€</b>
<b>Expresso, Café Allongé, Décaféiné</b>	<b>2,00€</b>
<b>Double expresso, Décaféiné</b>	<b>3,90€</b>
<b>Café crème, Décaféiné crème</b>	<b>2,50€</b>
<b>Double crème Café, Décaféiné</b>	<b>4,50€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,90€</b>
<b>Latte Macchiato, Caramel beurre salé, Chocolat, Cookies Vanille</b>	<b>4,50€</b>

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  
IMPRIMERIE SUR PAPIER PEFC



**PUB Goudale RESTAURANT**



ALLERGÈNES ARRAS



Prix nets