

Une cuisine aux parfums Flamands

BÉTHUNE - FOURMIES - LOMME - ORCHIES
VALENCIENNES - CUCQ / LE TOUQUET - CAMBRAI
LE QUESNOY - SAINT-QUENTIN - DUNKERQUE



PUB Goudale RESTAURANT



Les Bières



Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00	5,00	7,00
Saint Landelin Blonde 6.5° Bière d'Abbaye.	4,00	5,00	7,00
Goudale Blonde 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,00	5,00	7,00
Goudale Grand Cru 7.9° Élegante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,50	5,50	7,50
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50	5,50	7,50
Triple secret des Moines Rouge 8,5° Fruit d'une rencontre entre notre Triple Secret des Moines Blonde et la Cerise, ce mariage traditionnel est un parfait équilibre entre fraîcheur et douceur.	5,00	6,00	8,50
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	8,50
La Raoul 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,00	5,00	7,00
King Wood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,50	6,50	9,00
Bière du moment Hop Lager, Hippy Juicy (NEIPA), Circus Triple	5,00	6,00	8,00



CGA 2025
La Brasserie
Goudale primée
avec 9 Médailles !

Une bière brassée
avec savoir, se
déguste avec
sagesse !



Les Bouteilles

Belzebuth Rouge 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits.	33cl	5,50
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	4,50
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 IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	33cl	5,50
Goudale Blanche 4,5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25cl	5,00
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50

Informations et réservation loisirs et restaurant
goudalebethune.fr

Les Cocktails

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	9,00
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.	
Cosmopolitain Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron.	
Mojito royal Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
Piña colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, crème noix de coco.	
Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	
Le 54 Vodka 4cl, purée de kiwi, ananas, pomme.	
Le désir d'un soir Gin 4cl, jus d'abricot, citron jaune, Pissang, sirop de fruits des bois.	
La Petite Vermeil Italicus, Crème de framboise, Jus de Cranberry, jus de pomme.	
Sex on the Beach Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry.	
Mocha Rumtini Rhum infusé au café & cacao, liqueur de café, expresso de café, sirop de sucre.	

Les Mocktails

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	6,00
Exotique Jus d'ananas, passion et grenadine.	
Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.	
Like a virgin Jus d'abricot, Gin sans alcool, citron jaune, sirop de banane, sirop de fruits des bois.	
Le Cendrillon Jus d'orange, jus d'ananas et grenadine.	
Le Summer Jus d'ananas, orange, cranberry et sirop de pêche.	
Le Patchi Purée de kiwi, jus d'ananas, jus de citron vert, limonade.	

Les Apéritifs

Coupe de Prosecco 12cl	5,00
Prosecco 75cl	39,00
Coupe de champagne Collet Brut 12cl	9,00
Champagne Collet Art Déco Brut 75cl	49,00
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, crème de framboise, cassis, mûre ou pêche.	5,50
Kir Vin blanc 10cl Crème de framboise, cassis, mûre ou pêche.	4,90
Americano maison 12cl	8,50
Spritz Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	7,90
Saint Germain Spritz Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron jaune.	9,50
Italicus Spritz Prosecco, liqueur de bergamote, glace et olives vertes.	9,50
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, glace et rondelle de citron jaune.	7,90
Cuba Libre Rhum ambrée, citron vert, coca.	7,00
Picon bière	25cl 4,90 33cl 5,90 50cl 7,90
Martini rosso, bianco 6cl	4,90
Ricard 2cl	4,00
Suze 6cl	3,90
Porto rouge 6cl	5,00

Planches et Flam's à Partager



Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage, condiments.

2 pers.	11,00
4 pers.	17,00
6 pers.	24,00

Planche Gourmande

Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.

2 pers.	13,50
4 pers.	19,00
6 pers.	25,00

Planche du Chef

Croquettes de mozzarella à la tomate, melon, jambon cru, radis, houmous, rillettes de poulet, toast de chèvre.

2 pers.	14,50
4 pers.	20,00
6 pers.	26,00

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.

ø 32	9,00
------	-------------



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

Les Salades & Poke Bowls

- Poke Bowl aux 2 saumons** 19
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.
- Poke Bowl au poulet** 17
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.
- Poke Bowl végétarien** 17
Galette de falafelle, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette. 
- Salade italienne** 17
Salade, tomate séchées, jambon cru, melon, maïs, mozzarella di buffala, copeaux de parmesan, vinaigrette.
- Salade de chèvre chaud** 16
Salade, lardons, oignons rouges, tomates, toasts de chèvre chaud au miel, vinaigrette.
- Salade César** 16
Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.



Nos Menus

Menu Cinéma

- 1 Flammekueche au choix
1 Boisson au choix
Bière ou soft (25cl)
1 Entrée au cinéma de Béthune
20€

Menu Goudale Express

Du lundi au vendredi midi uniquement, Hors jours fériés

- Plat de la semaine ou
Steak à cheval ou Flam classique
1 Boisson au choix
Bière ou soft (25cl)
Café gourmand ou glace 2 boules
16€
Plat seul 12€

Menu Enfant

*Jusqu'à 12 ans
Au choix :*

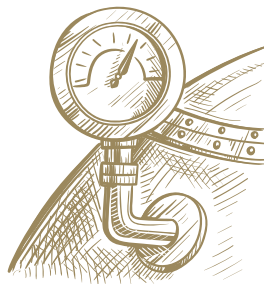
- Hamburger ou Steak haché
ou Tenders de poulet
ou Tenders de poisson
Frites ou Légumes
Eau ou Tropic ou Coca-Cola 20cl
ou Sirop ou Diabolo
Pompote ou Glace Oasis
ou Crêpe au Nutella
ou Mousse au chocolat
10€

Les Flammekueches 032

- Saumon** 15,00
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.
- Welshmekueche** 15,00
Crème, moutarde douce, lardons, oignons, œuf au plat, cheddar.
- Maroilles** 13,00
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.
- Fromage** 12,00
Crème, oignons, lardons, fromage, champignons frais. 
- 3 fromages** 11,00
Crème, fromage, chèvre, cheddar.
- Chèvre Miel** 10,00
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.
- Classique** 8,50
Crème, oignons, lardons.



*Accord
mets et vins*



Les Poissons

- Dos de cabillaud au beurre citronné** 18
180g environ, riz parfumé et légumes du jour.
- Tagliatelles aux 2 saumons** 18
Saumon frais et fumée.
- Fish and chips** 16
Colin pané, sauce tartare, salade et frites.
- Moules marinières*** 15
- Moules à la crème*** 16
- Moules au bleu d'Auvergne*** 17
- Moules au Maroilles*** 17
- *Selon arrivage



Les Poutines

Servies avec une salade.

- Poutine la Royale** 16
Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage, oignons frits.
- Poutine à la Diable** 16
Frites, chorizo, cheddar, oignons frits. 
- Poutine du Chef** 15
Frites, effiloché de boeuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.
- Poutine Ch'ti** 15
Frites, effiloché de poulet, Maroilles.



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes.

- Côte de bœuf des Hauts-de-France** 32,00
500g environ.
- Filet de bœuf rossini sauce truffe** 25,00
Accompagné d'une tranche de brioche et foie gras poêlé.
- Magret de canard au poivre vert** 19,00
- Pluma de cochon** 18,00
Hauts-de-France, sauce Royale.
- Bavette marinée aux poivres** 18,00
Environ 180g.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pommes de terre grenailles, pâtes.



SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, au bleu d'Auvergne.

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

- Supplément légumes** +2,00
Supplément frites +2,00



Les Tartares

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

- Tartare de saumon avocat** 18
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.
- Tartare du Ch'ti gratiné** 17
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.
- Tartare italien** Origine France 17
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.
- Tartare classique** Origine France 16
Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.
- Filet américain** 14



Les Spécialités

Trilogie Flamande

Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.

Welsh beef

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

Welsh royal à la Goudale Ambrée

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

Welsh classique à la Goudale Ambrée

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

Carbonade à la Goudale Ambrée

Avec frites.

Émincé de poulet au Maroilles gratiné

Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

Émincé de poulet au chorizo

Poulet cuisson basse température au chorizo, frites.

Pennes gratinées au Maroilles

Pennes, émincé de poulet cuisson basse température sauce Maroilles.

Pennes gratinées au Chorizo

Pennes, tranche de chorizo et sauce chorizo.



Accord
mets et vins



Les Burgers

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



	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Welsh Burger Buns, steak haché frais CHAROLAIS, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.	17	21
Le Pesto Bello Buns, steak haché frais CHAROLAIS, mayonnaise au pesto, tomates confites, mozzarella, oignons rouges.	17	21
Le Grandgousier Buns, steak haché frais CHAROLAIS, sauce burger, cornichon, tomate, oignons caramélisés, une tranche de lard, Fourme d'Ambert.	17	21
Original Goudale Burger Buns, steak haché frais CHAROLAIS, sauce burger, cornichons doux, fromage, bacon grillé, tomate, oignons frits.	16	20
Ch'ti Burger Buns, steak haché frais CHAROLAIS, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	15	19
Classique Cheese Burger Buns, steak haché frais CHAROLAIS, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	15	19



Les Desserts

Irish gourmand	12,00
Sphère au chocolat Insert chocolat framboises	9,00
Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille	8,00
Café ou thé gourmand ou 2 boules de glace	7,00
Tiramisu Speculoos Véritable tiramisu fait maison	7,00
Trilogie crème brûlée	7,00
Tarte tatin	7,00
Tarte citron meringue italienne	6,50
Mousse chocolat	6,00
Cœur fondant au chocolat 1 boule de glace vanille, crème anglaise.	5,50
Crêpes	Sucre 4,50 Nutella 5,00



Nos Coupes Glacées



Suicide aux chocolats "Réservé aux Amateurs de Chocolats".	8,00
Coupe Flamande 1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	7,50
Coupe violette 2 boules sorbet violette, 1 boule de vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.	7,50
Coupe passion 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	7,50
Café ou chocolat liégeois 2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	6,50
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	6,50
Dame noire 3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	6,50
Coupe Colonel 2 boules citron vert et 4 cl de vodka.	7,90
1 boule de glace	2,50
2 boules de glace	3,00
3 boules de glace	4,50

SORBETS

Citron, framboise, fraise, violette, mangue, passion.

GLACES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos.

Supplément Chantilly + 0,50

PUB
Goudale
RESTAURANT

Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements



Prix nets en Euros

Nos Desserts



Le Signature Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	9
Merveilleux au speculoos Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus®, meringue et copeaux de chocolat blanc.	8
Profiteroles chocolat Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	9
Fraisier Crème glacée vanille, coulis fraise, biscuit crumble, mousse fraise et macaron.	9



Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1898 • 1949

Vins Blancs

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay 4,00 7,00 12,00 19,00

Les Amours de la Reine Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP, Jurançon Doux 5,00 9,00 16,00 23,00

Vins Rosés

Château Cavalier, Cuvée Marafiance Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP Côtes de Provence 5,50 10,00 18,00 25,00

Wine O'Clock Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Méditerranée 4,00 7,00 12,00 19,00

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Gris de Gris 5,00 9,00 16,00 23,00

Vins Rouges

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir 4,00 7,00 12,00 19,00

Les Jarlotiers Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile 5,50 10,00 17,00 24,00

Saint-Émilion Grand Cru Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP Château La Croix de Montlabert 8,00 14,00 29,00 39,00

Maison Castel Séries Limitées Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP Gigondas 8,00 14,00 29,00 39,00

Cru de la Maqueline Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP Bordeaux 5,00 9,00 16,00 23,00

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



N'hésitez pas à demander
notre Vin du moment !

Découvrez notre outil
Accord mets et vins

Informations et réservation loisirs et restaurant
goudalebethune.fr

Les Whiskys

Aberlour 4cl 9,00

Chivas Regal, blended premium 12 ans 4cl 7,00

Jack Daniel's n°7 4cl 7,00

Jameson 4cl 6,00

Artésia 4cl 8,00
Whisky local, fait à Wambrechies

Rhumerie

Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl 8,00

Don Papa Baroko 3 ans 4cl 7,00

Alcools & Liqueurs

Beefeater London 4cl 6,00

Vodka 4cl 7,00

Vodka + Soft 4cl, orange, pomme, Coca-Cola, limonade, Red bull 7,50

Whisky + Soft 4cl, Coca-Cola. 7,50

Shoot 2cl 2,00

Poire Cognac 6cl, liqueur poire et Cognac. 7,00

Calvados 6cl 7,00

Get 27/31 6cl 7,00

Limoncello, Baileys 6cl 6,00

Fleur de bière 6cl 7,00

Manzanita 6cl 6,00

Les Eaux

Perrier 33cl 4,20

Évian 50cl 4,20 1L 5,20

Perrier fine bulle 50cl 4,50 1L 5,50

Limonade 1L 5,20

Dose de sirop Monin 0,50

Grenadine, fraise, kiwi, menthe vert, cerise, violette, fraise des bois, pêche, fruits de la passion, orgeat, banane, coco, citron, citror.

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl 4,50

Orangina 25cl 4,50

Minute Maid 25cl orange, pomme. 4,00

Oasis 25cl 4,50

Sprite 25cl 4,50

Diabolo 25cl (limonade). 3,00

fuzetea 25cl pêche. 4,50

Schweppes tonic ou agrumes 25cl 4,50

Limonade 25cl 2,50

Gini 25cl 4,50

Canada Dry 20cl 4,50

Les Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné 2,50

Café crème, Décaféiné crème 2,80

Double Expresso 3,00

Expresso allongé 2,50

Capuccino 3,50

Thé Fruits rouges, Menthe Vert, Noir Citron, Earl Grey. 3,00

Infusion Rooibos Agrumes, Mate Boost. 3,00

Chocolat chaud 3,20

Chocolat chaud viennois 3,50

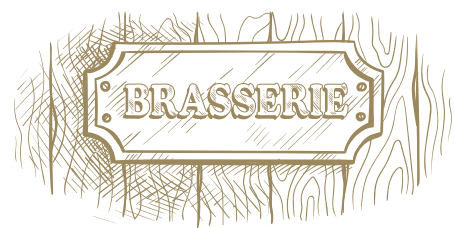
Latte Macchiato Caramel ou Cookie ou Vanille. 4,50

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly. 8,90

Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly. 9,90

Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly. 8,90

Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly. 8,90



ALLERGÈNES BÉTHUNE

