

LES PRESSIONS

	33 cl	50 cl
Goudale Blonde	5,00€	7,00€
7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.		
Goudale Ambrée	5,50€	7,50€
7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.		
Goudale Grand Cru	5,50€	7,50€
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.		
Goudale Rubis	5,00€	7,00€
5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.		
Premium de Saint-Omer	5,00€	7,00€
5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.		
La Raoul	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.		
KingWood Héritage	6,50€	9,00€
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.		
Saint Landelin Blonde	5,00€	7,00€
6.5° Bière d'Abbaye.		
Goudale Circus triple	6,00€	8,50€
9° Bière blonde au nez fruité équilibré par la douceur des céréales, orge, froment, avoine.		

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.	
Le cocktail du moment	

À PARTAGER

<b>Planche Terroir</b>		
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.		
2 pers.	<b>10,50€</b>	4 pers. <b>16,50€</b> 6 pers. <b>23,50€</b>
<b>Planche Gourmande</b>		
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.		
2 pers.	<b>13,00€</b>	4 pers. <b>18,50€</b> 6 pers. <b>24,50€</b>
<b>Flam's Classique</b>	ø 32	<b>8,50€</b>
Crème, oignons, lardons fumés.		
<b>Pinsa à l'ail</b>		<b>8,90€</b>
<b>Frites Cheddar oignons frits</b>		<b>5,50€</b>
<b>Frites Cheddar Bacon grillé</b>		<b>6,00€</b>
<b>Frites sauce Maroilles</b>		<b>6,50€</b>
<b>Saucisson sec à partager</b>		<b>6,90€</b>

LES BOUTEILLES

Belzebuth Rouge	33cl	5,50€
8.5° Bière fruitée arômes de cranberries et agrumes de fruits.		
Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
Belzebuth Framboise	33cl	4,50€
2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.		
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 IPA	33cl	5,50€
7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.		
Goudale Blanche	25cl	5,00€
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.		
Goudale	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool.		
Goudale Grand Cru	1,5l	24,00€
Magnum.		

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.	
Le mocktail du moment	



COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé	9,90€
Pains toastés, beurre salé.	
Terrine maison, pickles	5,90€
Flamiche au Mayoilles	4,90€
Os à moelle	7,90€
Pains toastés, sel de Guérande.	



LES APÉRITIFS

Americano maison	12cl	8,40€
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€
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€
Cinzano Aperitivo, 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.		
Italicus Spritz		9,50€
Prosecco, liqueur de bergamote, glace et olives vertes.		
Saint Germain Spritz		9,50€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.		

LES CHAMPAGNES

Champagne Collet Art Déco	1er Cru 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet	Brut 12cl	9,00€

LES WHISKYS

	4cl	
The Ballantine's		6,50€
Aberlour		10,00€
Chivas Regal,		
Blended premium 12 ans		8,00€
Jack Daniel's n°7		8,00€
Jameson		6,50€

RHUMERIE

	4cl	
Diplomatico Reserva Exclusiva		9,00€
Don Papa Baroko 3 ans		8,00€
Bumbu		8,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Gin Monkey 47	4cl		12,00€
Gin Beefeater London	4cl		7,00€
Vodka	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€
La Fleur de bière	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

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

## Pour nous suivre

[www.goudale-bethune.fr](http://www.goudale-bethune.fr)

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

 [goudalebethune](#)

 Pub Goudale Restaurant Béthune



## LES PINSA

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

	Entière	La demi Servie avec de la salade
<b>La Reine</b>	<b>14,90€</b>	<b>12,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.		
<b>La 3 Fromages</b>	<b>15,90€</b>	<b>13,90€</b>
Base crème, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.		
<b>La Signature</b>	<b>16,90€</b>	<b>15,90€</b>
Sauce tomate, speck, câpres, mozzarella, basilic, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.		

## LES FLAMMEKUECHES

<b>La Montagnarde</b>	<b>14,90€</b>
Crème, lardons, oignons caramélisés, pommes de terre en lamelles et Reblochon.	
<b>Maroilles</b>	<b>13,90€</b>
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
<b>Goudale</b>	<b>12,90€</b>
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
<b>Chèvre Miel</b>	<b>12,90€</b>
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	
<b>3 fromages</b>	<b>11,90€</b>
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	
<b>Classique</b>	<b>9,90€</b>
Crème, oignons, lardons.	
<b>Saumon</b>	<b>15,90€</b>
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	

## LES SALADES & POKE BOWLS

<b>Poke Bowl aux 2 saumons</b>	<b>19,90€</b>
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Poke Bowl au poulet</b>	<b>17,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Buddha bowl</b>	<b>17,90€</b>
Choux rouge, carottes râpés, falafel, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre.	
<b>Salade César</b>	<b>15,90€</b>
Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	
<b>Salade du Chef</b>	<b>17,90€</b>
Pommes de terre au four gratinée au Saint-Félicien, salade, tomates, lardons fumés et vinaigrette.	

## LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

<b>Entrecôte beurre maître d'hôtel</b>	<b>23,90€</b>
Environ 300g.	
<b>Cœur de filet de rumsteack</b>	<b>21,90€</b>
Environ 180g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	
<b>Travers de porc Tex-Mex</b>	<b>19,90€</b>
Marinés aux épices du Sud-Ouest, tendres et savoureux, avec une touche fumée et épicée.	
<b>Jambonneau rôti à la fleur de bière</b>	<b>19,90€</b>
Hauts de France.	
<b>Andouillette 5A grillée</b>	<b>16,90€</b>
Environ 180g, sauce moutarde.	
<b>Cochon de lait</b>	<b>18,90€</b>
Cuit basse température, Haut de France, sauce royale.	
<b>Filet de poulet sauce forestière</b>	<b>15,90€</b>
Poulet cuisson basse température, crème, champignons.	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz pilaf, pâtes, gratin dauphinois.

## SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre, Toscane, moutarde.

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

<b>Supplément sauce</b>	<b>+1,50€</b>
<b>Supplément légumes</b>	<b>+2,50€</b>
<b>Supplément frites</b>	<b>+2,50€</b>

## LES BURGERS

Accompagnés de frites et salade.

Tous les burgers sont possibles en veggie.

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
<b>Welsh Burger</b>	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
Buns, steak haché frais, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.		
<b>Original Goudale Burger</b>	<b>15,90€</b>	<b>18,90€</b>
Buns, steak haché frais, sauce burger, fromage Goudale, cornichons doux, bacon grillé, tomate, oignons frits.		
<b>Ch'ti Burger</b>	<b>14,90€</b>	<b>17,90€</b>
Buns, steak haché frais, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.		



# LES SPÉCIALITÉS

<b>Trilogie Flamande</b> Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.	<b>17,90€</b>
<b>Welsh royal à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	<b>16,90€</b>
<b>Welsh classique à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	<b>15,90€</b>
<b>Carbonade à la Goudale Ambrée</b> Avec frites.	<b>16,90€</b>
<b>Émincé de poulet au Maroilles gratiné</b> Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	<b>15,90€</b>
<b>Camembert rôti</b> Camembert au lait cru entier, charcuterie fine, gratin dauphinois maison, salade et toasts.	<b>18,90€</b>
<b>Mac and Cheese Original</b> Macaronis, sauce cheddar, béchamel, oignons caramélisés, crispy oignons, ciboulette et roquette.	<b>13,90€</b>
<b>Chicon gratiné au Maroilles</b> Endive des Haut-de-France, béchamel au Maroilles, jambon blanc et tranche de lard fumé.	<b>13,90€</b>



	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
<b>Le Jean Claude Dusse</b> Buns, steak haché frais, Reblochon de Savoie AOP, sauce poivre, cornichons, tomates, oignons caramélisés, lardons fumés et roquette.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Le Tabarnak</b> Buns, steak haché frais, véritable fromage à poutine, galette rösti, sauce carbonnade, crispy oignons et roquette.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Le Félicie aussi</b> Buns, steak haché frais, Saint-Félicien, lard, sauce Toscane, oignons caramélisés, tomate, cornichons et roquette.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Le Poulailler d'Acajou</b> Buns, filet de poulet croustillant, tranches de lard, cheddar, crispy oignons, sauce toscane, cornichons et tomates.	<b>14,90€</b>	<b>17,90€</b>
<b>Le Pulled Pork Burger</b> Buns, pulled pork, pickles d'oignon, salade.	<b>17,90€</b>	<b>19,90€</b>



# LES POISSONS

<b>Pavé de saumon croustillant aux graines de sésames</b> Riz parfumé et légumes du jour.	<b>18,90€</b>
<b>Fish and chips</b> Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	<b>15,90€</b>
<b>Moules*</b> Sauce au choix : Marinière, Maroilles, crème, crème à l'ail.	<b>16,90€</b>
*Selon arrivage	

# LES POUTINES

<b>Poutine Royale</b> Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	<b>16,90€</b>
<b>Poutine du Chef</b> Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	<b>16,90€</b>
<b>Poutine Ch'ti</b> Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	<b>16,90€</b>

# LES TARTARES

<b>Tartare de saumon avocat</b> Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	<b>17,90€</b>
<b>Tartare du Ch'ti gratiné</b> Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	<b>16,90€</b>
<b>Tartare italien</b> Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	<b>16,90€</b>
<b>Tartare classique</b> Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	<b>15,90€</b>

# NOS MENUS

**MENU CINÉMA**  
1 Flammekueche au choix  
1 Boisson au choix, Bière (25cl) ou soft  
1 Entrée au cinéma de Béthune  
**20,00€**

**MENU ORIGINAL GOUDALE BURGER**  
Original Goudale Burger + frites  
1 Boisson au choix, Bière (25cl) ou soft  
**19,00€**

**MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS**  
Burger enfant -OU- 3 tenders de poulet  
-OU- Steak haché  
Frites et Légumes  
+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl  
-OU- Coca Cola 25cl  
+ Pomote -OU- Crêpe au Nutella  
**9,90€**



**La Brasserie**  
Toutes nos bières sont brassées à Saint-Omer



LES VINS



VINS BLANCS

<b>Maison Castel Grande Réserve</b>	IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay		4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Les Amours de la Reine</b>	AOP, Jurançon Doux		5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
<b>Sancerre</b>	AOP les Rochettes		8,50€	15,00€	30,00€	42,00€

VINS ROSÉS

Wine O'Clock IGP Méditerranée		4,00€	7,00€	12,00€	19,00€	
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence			-	-	-	25,00€

VINS ROUGES

Sapristi !	Vin de France		-	-	-	12,00€
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir		4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah		4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Cru de la Maqueline	AOP Bordeaux		5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Les Jarlotiers	AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile		5,50€	10,00€	17,00€	24,00€
Saint-Émilion Grand Cru	AOP Château La Croix de Montlabert		8,00€	14,00€	29,00€	39,00€

VINS SANS ALCOOL

Rouge Néphalia	Cabernet Sauvignon		-	-	-	23,00€
Blanc Néphalia	Chardonnay		-	-	-	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

Évian	50cl	4,50€
	1L	5,90€
San Pellegrino	50cl	4,50€
	1L	5,90€
Perrier	33cl	4,20€
Dose de sirop		0,50€

LES SOFTS

Coca-Cola	33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,50€
Canada Dry	25cl	3,50€
	25cl tropical.	4,50€
FANTA	25cl orange.	4,50€
fuzetea	25cl pêche.	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Sprite	25cl	4,50€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	4,50€
Minute Maid	25cl Orange, pomme.	4,00€

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€
Double espresso ou Crème cappuccino		3,90€
Chocolat chaud		3,20€
Chocolat chaud viennois		3,90€
Thé ou infusion		3,00€
Café, décaféiné		2,50€
Café crème, Décaféiné crème		2,50€
Latte Macchiato, Caramel, Chocolat		3,50€

LES DESSERTS

Irish gourmand		13,90€
Café ou thé gourmand		6,90€
Tiramisu au Spéculoos		6,90€
Banane au chocolat caramélisé		5,00€
Moelleux au chocolat	Sauce chocolat, coulis de fruits rouges.	6,90€
Baba au rhum		6,90€
Gaufre Liégeoise	1 boule de glace vanille, caramel, chantilly	6,90€
Crêpes	Sucre Nutella	4,50€ 4,90€



Le Signature	Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	8,90€
Merveilleux spéculoos	Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus®, meringue et copeaux de chocolat blanc.	8,90€

NOS COUPES  
GLACÉES

Mirage de Dubaï	1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, chantilly, cheveux d'ange, nappage chocolat, croustillant chocolat pistache.	7,90€
Suicide aux chocolats	*Réservé aux Amateurs de Chocolats*.	7,90€
Coupe passion	1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	7,90€
Coupe violette	2 boules sorbet violette, 1 boule vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.	7,90€
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€
Liégeois Chocolat, Café ou Caramel	2 boules de chocolat ou café ou caramel, 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 de sorbet citron vert, vodka 4cl.	7,90€

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

SORBETS	
Citron, framboise, fraise, poire, violette, 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



ALLERGÈNES BÉTHUNE



Prix nets