

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	6,00€	8,50€	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

	8,90€
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.
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

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€	
Flam's Classique	ø 32	8,50€	
Crème, oignons, lardons fumés.			
Pinsa à l'œil		8,90€	
Frites Cheddar oignons frits		5,50€	
Frites Cheddar Bacon grillé		6,00€	
Frites sauce Mæroilles		6,50€	
Saucisson sec à partager		6,90€	

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 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 MOCKTAILS

5,90€

Virgin Mojito	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	



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

4cl

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€





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
www.restaurant-goudale.com
 [goudalebethune](#)
 [Pub Goudale Restaurant Béthune](#)



LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Entrecôte beurre maître d'hôtel 23,90€

Environ 300g.

23,90€

Cœur de filet de rumsteack 21,90€

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

21,90€

Travers de porc Tex-Mex 19,90€

Marinés aux épices du Sud-Ouest, tendres et savoureux, avec une touche fumée et épicee.

19,90€

Jambonneau rôti 19,90€

à la fleur de bière

Hauts de France.

19,90€

Andouillette 5A grillée 16,90€

Environ 180g, sauce moutarde.

16,90€

Cochon de lait 18,90€

Cuit basse température, Haut de France, sauce royale.

18,90€

Filet de poulet sauce forestière 15,90€

Poulet cuision basse température, crème, champignons.

15,90€

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.

Supplément sauce +1,50€

Supplément légumes +2,50€

Supplément frites +2,50€

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.

LES FLAMMEKUECHES

La Montagnarde 14,90€

Crème, lardons, oignons caramélisés, pommes de terre en lamelles et Reblochon.

Maroilles 13,90€

Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.

Goudale 12,90€

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

Chèvre Miel 12,90€

Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.

3 fromages 11,90€

Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.

Classique 9,90€

Crème, oignons, lardons.

Saumon 15,90€

Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.

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.

Buddha bowl 17,90€

Chou rouge, carottes râpées, falafel, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre.

Salade César 15,90€

Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.

Salade du Chef 17,90€

Pommes de terre au four gratiné au Saint-Félicien, salade, tomates, lardons fumés et vinaigrette.



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flambée 17,90€

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

Welsh royal

à la Goudale Ambrée 16,90€

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

Welsh classique

à la Goudale Ambrée 15,90€

Pain imbiber 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 cuison basse température au Maroilles, frites.

Camembert rôti

Camembert au lait cru entier, charcuterie fine, gratin dauphinois maison, salade et toasts.

Mac and Cheese Original

Macaronis, sauce cheddar, béchamel, oignons caramélisés, crispy oignons, ciboulette et roquette.

Chicon gratiné au Maroilles 13,90€

Endive des Haut-de-France, béchamel au Maroilles, jambon blanc et tranche de lard fumé.



Simple Steak 125g Double 2 x 125g

Le Jean Claude Dusse 16,90€ 19,90€

Buns, steak haché frais, Reblochon de Savoie AOP, sauce poivre, cornichons, tomates, oignons caramélisés, lardons fumés et roquette.

Le Tabarnak 16,90€ 19,90€

Buns, steak haché frais, véritable fromage à poutine, galette rösti, sauce carbonnade, crispy oignons et roquette.

Le Félicie aussi 16,90€ 19,90€

Buns, steak haché frais, Saint-Félicien, lard, sauce Toscane, oignons caramélisés, tomate, cornichons et roquette.

Le Poulailler d'Acajou 14,90€ 17,90€

Buns, filet de poulet croustillant, tranches de lard, cheddar, crispy oignons, sauce toscane, cornichons et tomates.

Le Pulled Pork Burger 17,90€ 19,90€

Buns, pulled pork, pickles d'oignon, salade.



LES POISSONS

Pavé de saumon croustillant aux graines de sésames

Riz parfumé et légumes du jour.

18,90€

Fish and chips

Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

15,90€

Moules*

Sauce au choix : Marinier, Maroilles, crème, crème à l'ail.

16,90€

*Selon arrivage

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine Royale

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

16,90€

Poutine du Chef

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

16,90€

Poutine Ch'ti

Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.

16,90€

LES TARTARES

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares.

Accompagnés de frites et salade.

Tartare de saumon avocat

Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

17,90€

Tartare du Ch'ti gratiné

Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.

16,90€

Tartare italien

Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.

16,90€

Tartare classique

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

15,90€

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, Tropico 20cl

-OU- Coca Cola 25cl

+ Pompoche -OU- Crêpe au Nutella

9,90€



**PUB
Goudale
RESTAURANT**

La Brasserie

Toutes nos bières sont brassées à Saint-Omer



26 médailles pour la Brasserie Goudale au World Beer Awards 2025



LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€

Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux

	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
--	-------	-------	--------	--------

Sancerre AOP les Rochettes

	8,50€	15,00€	30,00€	42,00€
--	-------	--------	--------	--------

VINS ROSÉS

Wine O'Clock IGP Méditerranée

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€

Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence

	-	-	-	25,00€
--	---	---	---	--------

VINS ROUGES

Sapristi ! Vin de France

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
	-	-	-	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

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
--	------------	-----------	-----------	---------

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€

L'abus 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.



ALLERGÈNES BÉTHUNE



Prix nets

LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€

Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux

	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
--	-------	-------	--------	--------

Sancerre AOP les Rochettes

	8,50€	15,00€	30,00€	42,00€
--	-------	--------	--------	--------

VINS ROSÉS

Wine O'Clock IGP Méditerranée

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€

Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence

	-	-	-	25,00€
--	---	---	---	--------

VINS ROUGES

Sapristi ! Vin de France

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
--	------------	-----------	-----------	---------

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

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
--	------------	-----------	-----------	---------

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 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 **6,90€**
Sauce chocolat, coulis de fruits rouges.

Baba au rhum **6,90€**

Gaufre Liégeoise **6,90€**
1 boule de glace vanille, caramel, chantilly

Crêpes **4,50€**
Sucre **4,90€**
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.

Merveilleux spéculoos **8,90€**

Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus*, meringue et copeaux de chocolat blanc.

NOS COUPES GLACÉES

Mirage de Dubaï **7,90€**

1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, chantilly, cheveux d'ange, nappage chocolat, croustillant chocolat pistache.

Suicide aux chocolats **7,90€**

"Réservé aux Amateurs de Chocolats".

Coupe passion **7,90€**

1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.

Coupe violette **7,90€**

2 boules sorbet violette, 1 boule vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.

Coupe Flamande **7,50€**

1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

Liégeois Chocolat, Café ou Caramel **6,50€**

2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, 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 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, violette, mangue, passion, ananas.

GLACES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc.

Supplément Chantilly **+ 0,50€**

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 expresso 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€**