

LES VINS



VINS BLANCS

		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	 4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Les Amours de la Reine	AOP, Jurançon Doux	 5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Chablis de la Chablisienne		5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Uby 4		5,00€	8,50€	14,50€	23,00€

VINS ROSÉS

		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock	IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance	AOP Côtes de Provence	 5,00€	8,50€	14,50€	25,00€
Gris de Gris		5,00€	8,50€	14,50€	25,00€

VINS ROUGES

		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€
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

		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Rouge Néphalia	Cabernet Sauvignon	5,00€	8,50€	12,50€	23,00€
Blanc Néphalia	Chardonnay	5,00€	8,50€	12,50€	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 !

LES EAUX

Saint-Amand les Eaux	50cl	3,50€
	1L	4,50€
San Pellegrino	50cl	4,50€
	1L	5,90€
Perrier	33cl	4,20€
Dose de sirop		0,50€



ALLERGÈNES BÉTHUNE

LES SOFTS

Coca-Cola	33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,50€
Canada Dry	20cl	3,50€
 25cl tropical.		4,50€
FANTA	25cl orange.	4,50€
fuzetea	25cl pêche, citron.	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Red Bull	25cl	5,00€
Sprite	25cl	4,50€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	4,50€
Minute Maid	25cl Orange, pomme, tomates, ananas.	4,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Irish coffee	Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	9,00€
Pirate coffee	Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	9,00€
Italian coffee	Ameretto, café, sucre, chantilly.	9,00€
Baileys coffee	Baileys, café, sucre, chantilly.	9,00€
Double espresso ou Crème cappuccino		3,90€
Café, décaféiné		2,50€
Café crème, Décaféiné crème		2,50€
Chocolat chaud		3,20€
Chocolat chaud viennois		3,90€
Thé ou infusion		3,00€
Latte Macchiato, Caramel, Chocolat, Vanille		3,50€

LES DESSERTS

Irish gourmand maison	14,90€
Café ou thé gourmand maison	7,90€
Ch'Tiramisu au Spéculoos	6,90€
Mousse Chocolat Maison	6,90€
Brookie Maison	7,90€
Gaufre de Ducasse	7,90€
Dessert du moment	8,90€

Crêpes	Sucre 4,50€ Nutella 4,90€ Fraise 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.	

Nougat Glacé	8,90€
--------------	-------

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 Fruits Rouges	7,90€
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, fraises fraîches, chantilly.	

Coupe Tiramisu	7,90€
2 boules tiramisu, biscuits cuillère, coulis café, chantilly.	

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.	

1 boule de glace	2,00€
2 boules de glace	3,50€
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, tiramisu.	

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
IMPRIMERIE SUR PAPIER PEFC



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 Goudales.			
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€
KingWood Héritage	5,50€	6,50€	9,00€
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.			
Goudale Hippy Juicy	4,50€	5,50€	7,50€
5.5° Onctueuse et fruitée. Non filtrée, bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.			
Goudale Circus triple	5,00€	6,00€	8,50€
9° Bière bière ronde et chaleureuse qui offre une belle longueur en bouche.			

LES BOUTEILLES

Belzebuth Rouge	33cl	5,50€
8.5° Bière fruitée arômes de cranberries et agrumes de fruits.		
Belzebuth Pêche	33cl	5,50€
2.8° Bière fruitée arômes pêche.		
Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.		
Belzebuth Framboise	33cl	4,50€
2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.		
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.		
Goudale	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool.		



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, fruits rouges, kiwi, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
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 passion, menthe fraîche, eau gazeuse.	
Mojito Kiwi	
Rhum Havana Club 3 ans 4 cl, citron vert, sirop kiwi, 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	8,90€

LES SPRITZ

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

Virgin Mojito	5,90€
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	
Virgin Piña Colada	
Jus d'ananas, lait de coco, sirop coco.	
Virgin Mojito Passion	
Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.	
Virgin Mojito Kiwi	
Menthe fraîche, citron vert, sirop kiwi, limonade.	
Virgin Mojito Fruits Rouges	
Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.	
Gin Tonic	
Gin Ceder's 4cl, tonic.	
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.	
Exotic	
Jus d'ananas, jus de maracuja, purée passion, grenadine.	
Le mocktail du moment	5,90€

Planche Gourmande		
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.		
2 pers.	13,90€	4 pers. 18,50€
		6 pers. 24,50€
Planche XXL pour 12 personnes		
Mix des 3 planches.		
Pinsa à l'ail		
		8,90€
Saucisson du moment de chez		
"Copains comme cochons" à Béthune,		
à partager ou non...		
		5,90€



PUB
Goudale
RESTAURANT
BÉTHUNE
Loisirs

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€
Bouteille de Prosecco	75cl	19,90€
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.		

LES CHAMPAGNES

Champagne du Moment	
Demandez conseil à votre serveur	
Champagne, Collet Art Déco	1 ^{er} Cru 75cl
Coupe de Champagne, Collet	Brut 12cl

LES WHISKYS

The Tottori Blended	4cl	12,00€
Chivas Regal,		
Blended premium 12 ans		9,00€
Monkey Shoulder 40°		8,00€
Jack Daniel's		8,00€
Blended whisky		
Jameson		7,00€

RHUMERIE

Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans		8,00€
Bumbu		8,00€
Rhum arrangé du moment	2cl	4,00€
	4cl	7,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Gin Beefeater London	4cl	7,00€
Vodka	4cl	7,00€
	Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
	Supp. Red Bull	2,00€
Jägermeister	4cl	7,00€
Poire Cognac		7,00€
4cl, liqueur poire et Cognac.		
Calvados	4cl	7,00€
Armagnac	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 Printemps Été

Une cuisine
aux parfums
Flamands

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

Pour nous suivre

www.goudale-bethune.fr

www.restaurant-goudale.com

 [goudalebethune](https://www.instagram.com/goudalebethune)

 Pub Goudale Restaurant Béthune

Tél. 03 21 57 33 27

mail contact@goudale-bethune.fr



LES PINSA

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

	Entière	La demi Servie avec de la salade
La Goudale	17,90€	15,90€
Sauce tomate, speck, câpres, fromage Goudale, basilic, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan		
La Saumon	17,90€	15,90€
Base crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron, aneth.		
La Reine	15,90€	13,90€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.		
La Dolce Végie	15,90€	13,90€
Sauce tomate, poivrons, champignons, oignons rouges, mozzarella, origan.		

LES FLAMMEKUECHES ø32

Maroilles	14,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
Goudale	13,90€
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
Classique	9,90€
Crème, oignons, lardons.	
3 fromages	12,90€
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	
Saumon	16,90€
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
Bella Verte (végétarien)	12,90€
Sauce tomate, poivrons, champignons, oignons rouges, emmental, origan.	
Bella Burrata	15,90€
Crème, oignons, tomates confites, mortadelle, burrata, pistaches et pesto.	

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	18,90€
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Salade César	16,90€
Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	
Salade de chèvre chaud	16,90€
Salade, lardons, oignons rouges, tomates, toasts de chèvre chaud au miel, vinaigrette.	
Salade du soleil	18,90€
salade, oignons rouges, tomates confites, maïs, poêlée de poivrons galette de falafel, burrata, pesto maison.	

LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Bavette marinée aux poivres	17,90€
Environ 180g.	
Jambonneau rôti à la fleur de bière	19,90€
Hauts de France.	
Brochette d'onglet de bœuf	21,90€
Environ 300g.	
Brochette de poulet marinée BBQ	18,90€
Environ 300g.	
Brochette de canard au poivre vert	19,90€
Environ 300g.	
Carpaccio	19,90€
Andouillette d'Arras	17,90€
Environ 180g, sauce moutarde à l'ancienne.	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, pâtes, riz 3 saveurs pilaf, pommes de terre grenailles rôties au Romarin.

SAUCES

Royale, mayonnaise maison, Maroilles, Pesto Maison, poivre, Toscane, BBQ.

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 BURGERS

Accompagnés de frites et salade. Viande origine Française.

Tous les burgers sont possibles en veggie et halal.

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



VISITE DE
LA BRASSERIE
GOUDALE

Renseignements au :
03 66 10 01 69
ou sur
www.brasserie-goudale.com

Réserver
votre visite



www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale

LES SPÉCIALITÉS

Le BBQ Master Ribs Maison Viande Française, confit 6h en basse température, frites.	 17,90€
Trilogie Flamande Carbonade flamande, poulet au Maroilles, potjevleesch, frites.	19,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	18,90€
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	17,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	18,90€
Potjevleesch Avec frites et salade.	16,90€
Émincé de Poulet gratiné au Maroilles Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	16,90€
Émincé de Poulet gratiné Provençale Poulet cuisson basse température, poivron, tomates, Mozzarella.	17,90€



	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Chicken Pepper Burger Buns, filet de poulet croustillant, sauce poivre, cheddar, tranches de lard, cornichons doux, tomates, oignons frits.	15,90€	17,90€
Classique Burger Buns, steak haché frais, ketchup, moutarde douce, oignons blancs, cornichons doux, tomates.	15,90€	17,90€
Le Burger Estival Buns, steak haché frais, mozzarella, tomates confites, cornichons doux, oignons rouges, mayonnaise et pesto maison.	16,90€	19,90€



LES POISSONS

Pavé de saumon croustillant aux graines de sésames Riz 3 saveurs pilaf et légumes du jour.	19,90€
Fish and chips Poisson pané, sauce mayonnaise ou pesto maison, salade et frites.	15,90€
Moules Marinières* Ajout sauce au choix Maroilles, crème, ail, provençale, poivre.	16,90€ +1,00€
*Selon arrivage	

LES POUTINES

Poutine Royale Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	17,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	17,90€
Poutine Ch'ti Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	17,90€

LES TARTARES

Viande hachée d'origine française pour tous nos tartares. Accompagnés de frites et salade.	
Tartare de saumon avocat Saumon, avocat, focaccia, vinaigrette à la ciboulette.	18,90€
Tartare du Ch'ti gratiné Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	17,90€
Tartare italien Viande hachée, tomates séchées, échalotes, câpres, stracciatella, pesto.	17,90€
Tartare classique Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	16,90€

NOS MENUS

MENU CINÉMA
1 Burger classique -OU- Salade César
-OU- 1 Flammekueche au choix
Goudale ou Classique
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 du boucher frais
Garniture au choix (frites, pâtes, riz, légumes)
+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl -OU- Coca Cola 25cl
+ Pom'Potes -OU- Crêpe au choix (Sucre, Nutella, fraise)
-OU- Glace du moment
10,90€





PUB
Goudale
RESTAURANT

La Brasserie
Toutes nos bières sont brassées à Saint-Omer



26 médailles pour la Brasserie Goudale au World Beer Awards 2025

