

LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Premium de Saint-Omer			
5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	3,80€	4,80€	5,80€
Goudale Blonde	4,50€	5,50€	7,50€
7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.			
Goudale Ambrée	4,90€	5,90€	7,90€
7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraichissante.			
Goudale Rubis	4,50€	5,50€	7,50€
5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.			
Triple Secret des Moines Blonde			
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,50€	6,50€	9,00€
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.	5,50€	6,50€	9,00€
Goudale Grand Cru	5,00€	6,00€	8,00€
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.			
KingWood Héritage	6,00€	7,00€	9,50€
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.			

LES COCKTAILS

Mojito	8,90€
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante, Angostura.	
Cuba libre	
Rhum ambrée, citron vert, cola.	
Pina Colada	
Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert, crème de coco.	
Americano	
Campari, Martini rouge, eau pétillante.	
Spritz	
Aperol, Prosecco, eau pétillante.	
Limoncello Spritz	
Limoncello, Prosecco, eau pétillante.	
Hugo Spritz	
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante.	
Amaretto Sour	
Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf.	
Expresso Martini	
Vodka, liqueur de café, café expresso.	
Sex on the Beach	
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron vert.	
Porn Star	
Vodka, Passoa, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shooter de champagne.	
Cubain	
Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, limonade.	
Long Island Iced Tea	10,90€
Vodka, Tequila, Gin, Rhum blanc, Cointreau, jus de citron vert, cola.	

À PARTAGER

Planche Terroir			
Charcuterie fine et fromages régionaux.			
2 pers.	13,00€	4 pers.	19,50€
6 pers.	26,50€		
Planche Gourmande			
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.			
2 pers.	13,00€	4 pers.	19,50€
6 pers.	26,50€		

La Planche Un Peu de Tout

2 pers.	19,00€	4 pers.	29,00€	6 pers.	39,00€
---------	--------	---------	--------	---------	--------

LES BOUTEILLES

Belzebuth Rouge	33cl	6,00€
8.5° Bière fruitée arômes de cranberries et agrumes de fruits.		
Belzebuth Violette, Rosée	33cl	6,00€
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
Triple Secret des Moines Brune	33cl	6,00€
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.		
Desperados	33cl	6,00€
5.9° Bière aromatisée tequila, marquée par des saveurs citronnées et quelques notes épicées.		
Goudale IPA	33cl	6,50€
7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.		
Goudale Rhum Finish	33cl	5,50€
7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.		
Goudale Citron	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
Goudale	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool.		
Bière du moment	4,80€	5,80€ 7,80€

LES SIGNATURES

Le Titi	10,90€
Gin, Martini blanc, purée de framboise, jus de citron vert, sirop d'orgeat.	
Pink Panther	
Lillet rose, liqueur de fleur de sureau, sirop de rose, jus de citron vert, limonade.	
Améthyste	
Vodka black, Curaçao bleu, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine.	

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	6,90€
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, sirop de sucre, limonade.	
Virgin Colada	
Crème de coco, sirop de sucre, jus d'ananas, jus de citron.	
Cuddle on the Beach	
Sirop de pêche, jus de citron vert, jus d'orange, jus de cranberry.	
Émeraude	
Jus de passion, jus d'abricot, sirop de banane, sirop de kiwi.	
Carton rouge	
Jus de fraise, jus de pamplemousse, sirop de grenadine.	

Le Cocktail du moment	8,90€
-----------------------	-------

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé	13,90€
Foie gras	13,90€
Tarte au Meroilles	7,90€



LES APÉRITIFS

Ricard	2cl				3,50€
Martini rosso, bianco	6cl				4,90€
Suze	6cl				3,90€
Kir Vin blanc	12cl				4,90€
Cassis ou mûre.					
Kir Royal	12cl				10,90€
Cassis ou mûre.					
	25 cl		33 cl		50 cl
Picon bière	4,90€	5,90€		6,90€	
Monaco, Panaché	3,80€	4,80€		5,80€	

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne	12cl	9,00€
Collet Art Déco 1 ^{er} Cru	brut 75cl	52,00€
Mumm Cordon Rouge	brut 75cl	65,00€

LES WHISKYS

Clan Campbell		4cl	6,10€
Ballantine's			7,10€
Jameson			7,10€
Aberlour			9,00€
Chivas Regal	Blended premium 12 ans.		9,00€
Chivas Regal	18 ans.		13,00€
SÉLECTION JACK DANIEL'S			
Jack Daniel's N°7			7,50€
Jack Daniel's	Fire, Rye, Apple, Honey.		8,00€

VODKAS

Vodka Absolut		4cl	6,90€
Ciroc			9,00€
Ciroc	Apple, Pêche, Red berry, Coco.		10,00€

RHUMERIE

Havana 3 ans		4cl	6,90€
Havana Especial			6,90€
Havana 7 ans			7,90€
Don Papa Baroko 3 ans			8,50€
Bumbu			8,50€
Diplomatico			11,00€
Rhum arrangé			6,90€
Ananas, citron gingembre, mangue passion.			

ALCOOLS & LIQUEURS

Get 27/31	6,50€	
Bailey's	6,50€	
Malibu	6,00€	
Gin / Gin Tonic	8,00€	
Tequila	8,00€	
Bêtises de Cambrai	6,50€	
Poire Cognac	Liqueur poire et Cognac.	7,00€
Limoncello	6,00€	
Calvados	6,50€	
Hennessy Cognac	9,00€	



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

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

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com

pub.goudale.restaurant

conceptgoudale

goudalrestaurant



LES PINSA

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

Entière

La Reine 14,90€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

La 3 Fromages 16,90€

Base crème, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

La Signature 17,90€

Sauce tomate, speck, câpres, mozzarella, basilic, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

LES FLAMMEKUECHES

ø32

Saumon 15,90€

Crème, ciboulette, saumon fumé, oignons, emmental, citron.

Maroilles 13,90€

Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.

Chèvre Miel 12,90€

Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel, noix, roquette.

3 fromages 14,90€

Crème, fromage Goudale, chèvre, Maroilles.

Classique 10,90€

Crème, oignons, lardons fumés.

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons 18,90€

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

Poke Bowl au poulet 17,90€

Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Buddha bowl 17,90€

Choux rouge, carottes râpées, falafel, quinoa, avocat, radis, concombre.

Salade César 15,90€

Aiguillettes de poulet panées, œuf dur, Grana Padano, croûtons à l'ail, salade, tomates, maïs, sauce César.

LES VIANDES

Accompagnement et sauce au choix.

**Entrecôte de bœuf
et son beurre maître d'hôtel** 24,90€
Environ 300g.

Poire de bœuf 19,90€
Environ 250g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".

Bavette à l'échalote 17,90€
Environ 200g.

Andouillette de Cambrai 18,90€
Environ 180g, sauce moutarde à l'ancienne.

Steak haché façon bouchère 14,90€
Environ 180g.

**Magret de canard
aux fruits rouges** 19,90€

Côtes d'agneau au pesto rouge 18,90€
Environ 300g.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, légumes du jour, riz, tagliatelles, pommes de terre grenaille.

SAUCES

Royale, poivre, béarnaise, Maroilles, échalote, Tome de Cambrai.

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. Tous les burgers sont possibles en veggie.

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Welsh Burger	18,90€	21,90€

Buns, steak haché, sauce moutarde à l'ancienne, chiffonnade de jambon, cornichons doux, tomate, oignons, œuf au plat, nappage cheddar.

Rösti Raclette Burger	17,90€	19,90€
------------------------------	--------	--------

Rösti, steak haché, fromage raclette, bacon grillé, cornichons doux, tomate, sauce burger.

Roll Burger	17,90€	20,90€
--------------------	--------	--------

Buns feuilleté roll, steak haché, fromage Goudale, bacon grillé, concassé de tomates, cornichons doux, sauce mayonnaise.



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande Carbonade flamande, welsh classique, tarte au Maroilles, frites.	19,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, steak haché, cheddar, œuf au plat, frites et salade.	18,90€
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, jambon, cheddar, œuf au plat, frites et salade.	17,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	17,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné	17,90€
Jambonneau rôti à la fleur de bière Hauts de France.	20,90€
Camembert rôti et sa pomme de terre au four Camembert, charcuterie fine, sauce aux fines herbes.	19,90€



	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
BBQ Chicken Burger Buns, filet de poulet pané, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits, sauce barbecue.	16,90€	19,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	16,90€	19,90€
Classic Burger Buns, steak haché, cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	15,90€	18,90€



LES POISSONS

Dos de cabillaud en croûte de chorizo Aux graines de sésames, sauce vierge, riz et légumes du jour.	20,90€
Pavé de saumon croustillant Cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites.	20,90€
Fish and chips	16,90€
Moules* Sauce Marinère.	15,90€
*Selon arrivage	

LES POUTINES

Poutine Goudale Frites, bœuf façon carbonade, fromage Goudale, oignons frits.	17,90€
Poutine à la Diable Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.	16,90€
Poutine Ch'ti Frites, émincé de poulet, Maroilles.	17,90€

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.	18,90€
Tartare italien Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	17,90€
Tartare classique Prépare, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	16,90€

NOS MENUS

**FORMULE DU MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI**
Plat du jour + Café gourmand
+ 1 boisson = Bière Goudale 25cl
ou verre de vin 12cl ou soft
19,90€

MENU GOUDALE
Entrée au choix + Plat au choix
+ Dessert au choix
37,90€

**MENU ENFANT
JUSQU'À 12 ANS**
Burger enfant -OU- Tenders de poulet
-OU- Bâtonnets de poisson panés
Frites -OU- Légumes
+ 1 boule de glace -OU- Crêpe au Nutella
+ 1 boisson Eau -OU- Fuzetea -OU- Coca Cola
9,90€

LE MIRAGE

Jouer, défier, partager !

**BOWLING
KARAOKE
LASER GAME
REALITE VIRTUELLE
FLECHETTES
SALLE DE JEUX**

Réservez dès maintenant
votre créneau sur notre site !
En scannant ce qr-code

le-mirage-cambrai.fr

LES VINS



VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay		4,00€	7,00€	12,00€	21,00€
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux		5,00€	9,00€	16,00€	25,00€
Alsace Gewurztraminer AOP Caves de Turckheim		6,00€	-	-	26,00€

VINS ROSÉS

Wine O'Clock	IGP Méditerranée		4,50€	7,00€	12,00€	21,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance	AOP Côtes de Provence		5,50€	-	-	28,00€

VINS ROUGES

Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot		-	7,00€	12,00€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir		4,50€	7,00€	12,00€	21,00€
Maison Castel Séries Limitées	AOP Gigondas		-	-	-	39,00€
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 Nicolas de Bourgueil	AOP Marie Dupin		5,50€	-	-	27,00€
Maison Castel Châteauneuf du Pape	AOP		-	-	-	39,00€
Saint-Émilion Grand Cru	AOP Château La Croix de Montlabert		-	-	-	39,00€

VINS SANS ALCOOL

Rouge Néphalia	Cabernet Sauvignon		5,00€	-	-	23,00€
Blanc Néphalia	Chardonnay		5,00€	-	-	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

Eau plate	20cl	2,90€
	50cl	3,50€
	1L	4,50€
Eau gazeuse	50cl	3,50€
	1L	4,50€
Perrier	33cl	4,00€
Dose de sirop		0,50€

LES SOFTS

Coca-Cola	33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,00€
Oasis	25cl tropical.	4,00€
FANTA	25cl orange.	4,00€
fuzetea	25cl pêche, menthe, citron.	4,00€
Orangina	25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	4,00€
Red Bull	25cl	5,00€
Granini	25cl	
Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.		4,00€
Diabolo	25cl (limonade pression).	3,00€

LES BOISSONS
CHAUDES

Irish coffee	Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
Pirate coffee	Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
Bailey's coffee	Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Italian coffee	Amaretto, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double espresso		3,90€
Cappuccino		3,90€
Chocolat chaud		3,50€
Thé ou infusion		3,50€
Café, décaféiné		2,10€
Café crème, Décaféiné crème		2,30€
Café viennois		3,20€
Latte Macchiato	Saveur caramel, chocolat ou spéculoos.	3,90€

LES DESSERTS

Irish gourmand	13,90€
Café ou thé gourmand	7,90€
Profiteroles Maison	8,90€
Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	
Ch'tiramisu au Spéculoos	7,90€
Crème brûlée au rhum Don Papa	6,90€
Brioche perdue	8,90€
Pommes caramélisées, boule vanille.	
Gaufre Liégeoise	4,90€
Tarte Tatin crème anglaise	7,90€
Brookie	8,90€
Mi-cookie mi brownie et sa boule vanille.	
Crêpes	Sucre 4,50€ Nutella 4,90€
	
Le Signature	8,90€
Crème glacée chîcorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chîcorée Leroux.	

DESSERTS À BOIRE

Douceur Tatin	6,90€
Jus de pomme, caramel beurre salé, sirop de vanille, chantilly, brisures de spéculoos.	
Choco-Coco	6,90€
Lait, purée de coco, chocolat chaud, chantilly, copeaux de chocolat.	

NOS COUPES
GLACÉES

Mirage de Dubaï	7,90€
1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, 1 boule framboise, chantilly, nappage framboise, croustillant chocolat pistache.	
Coupe Gourmande	7,90€
1 boule spéculoos, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	
Coupe violette	7,90€
2 boules sorbet violette, 1 boule vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.	
Café ou Chocolat Liégeois	7,90€
2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	
Dame blanche	7,90€
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	
Dame noire	7,90€
3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	
Coupe colonel	7,90€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	
2 boules de glace	3,90€
3 boules de glace	5,50€
SORBETS Citron, framboise, fraise, violette.	
GLACES Vanille, chocolat, caramel beurre salé, 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 CAMBRAI



Prix nets