

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 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,90€	5,90€	7,90€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'hibiscus.	4,50€	5,50€	7,50€
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 7.9° Élegante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	5,00€	6,00€	8,00€
KingWood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	6,00€	7,00€	9,50€

LES BOUTEILLES

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

LES COCKTAILS

Mojito
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante. **8,90€**

Cuba libre
Rhum ambrée, citron vert, cola.

Piña Colada
Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de coco, sirop de sucre de canne.

Americano
Campari, Martini rouge, eau pétillante.

Spritz
Aperol, Prosecco, eau pétillante.

Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, eau pétillante.

Hugo Spritz
Liqueur de fleur de sureau, menthe, Prosecco, eau pétillante.

Sex on the Beach
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de sucre de canne.

Porn Star
Vodka, Passoa, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shooter de champagne.

Long Island Iced Tea **10,90€**
Vodka, Tequila, Gin, Rhum blanc, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, cola.

LES SIGNATURES

Pink Panther
Lillet rose, liqueur de fleur de sureau, sirop de rose, jus de citron vert, limonade. **10,90€**

Améthyste
Vodka black, Curaçao bleu, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de grenadine.

Hard Crash
Jack Daniel's Fire, Bumbu, Miel, jus de pomme, jus de citron vert.

Bloom Paradoxe
Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop d'hibiscus, jus de citron vert.

Secret d'Eden
Poire Cognac, Calvados, jus d'abricot, jus d'ananas, citron vert, sirop de Vanille.

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito
Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade. **6,90€**

Virgin Colada
Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de coco, sirop de sucre de canne.

Cuddle on the beach
Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de pêche.

Émeraude
Jus de passion, jus d'abricot, sirop de banane, sirop de kiwi.

Mang'Over
Purée de Mangue, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de spéculoos.

Prohibition
Jus d'Ananas, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de framboise.

Le Cocktail du moment **8,90€**

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 Mixte
2 pers. **19,00€** 4 pers. **29,00€** 6 pers. **39,00€**

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé **13,90€**

Flamiche au Maroilles **8,90€**

Burrata gourmande **11,90€**
Burrata, pêches caramélisées, jambon serrano, noix, balsamique.

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

Une cuisine aux parfums Flamands

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

Pour nous suivre

www.le-mirage-cambrai.fr

www.restaurant-goudale.com

 [pub.goudale.restaurant](https://www.instagram.com/pub.goudale.restaurant)

 [Goudale Restaurant Cambrai](https://www.facebook.com/Goudale-Restaurant-Cambrai)



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 FLAMMEKUECHES

à 32

Saumon Crème, ciboulette, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	15,90€
Maroilles Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	13,90€
Chèvre Miel Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel, noix, roquette.	12,90€
3 fromages Crème, fromage Goudale, chèvre, Maroilles.	14,90€
Classique Crème, oignons, lardons fumés.	10,90€

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 Saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	18,90€
Poke Bowl au Poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	17,90€
Buddha Bowl Choux rouge, carottes râpées, falafel, quinoa, avocat, radis, concombre.	17,90€
Salade César Aiguillettes de poulet panées, œuf dur, Grana Padano, croûtons à l'ail, salade, tomates, maïs, sauce César.	15,90€



LES VIANDES

Accompagnement et sauce au choix.

Entrecôte de Bœuf Environ 200g, beurre maître d'hôtel.	24,90€
Carpaccio de Bœuf Environ 160g, burrata, sauce pesto, copeaux de Grana Padano.	20,90€
Bavette à l'échalote Environ 180g.	18,90€
Demi Magret de Canard	19,90€
Brochette de Poulet à la provençale	17,90€
Jambonneau rôti à la Fleur de Bière	23,90€
Andouillette de Cambrai Environ 180g, sauce moutarde à l'ancienne.	18,90€
Steak haché façon bouchère Environ 180g.	14,90€

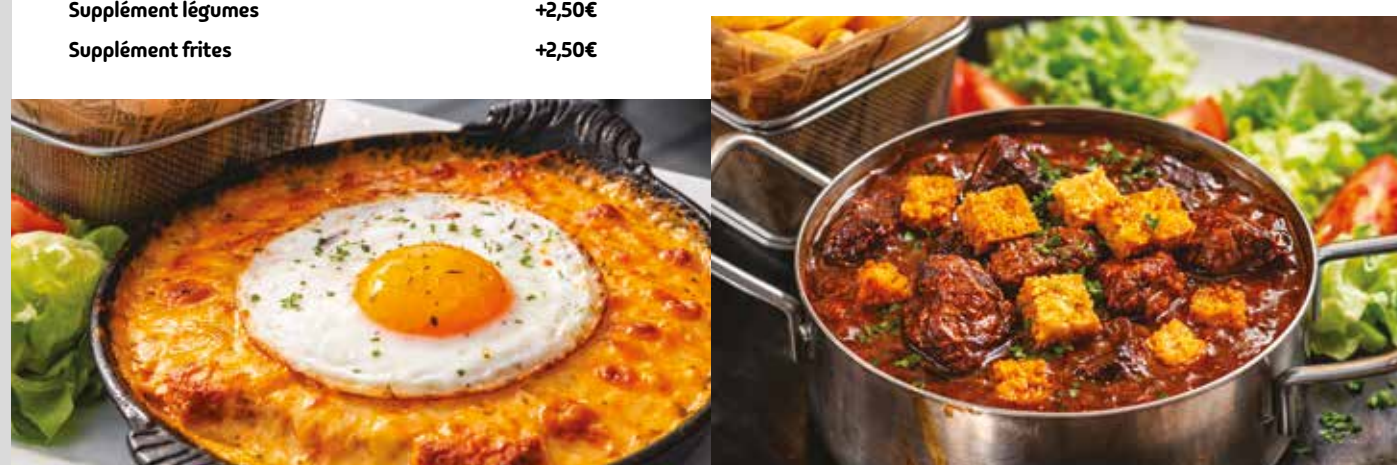
LES ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES

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

Supplément sauce	+1,50€
Supplément légumes	+2,50€
Supplément frites	+2,50€



LES WELSHS

Welsh Traditionnel Pain imbibé à la bière, moutarde, jambon, cheddar, œuf au plat.	17,90€
Welsh Royal Pain imbibé à la bière, moutarde, steak haché, cheddar, œuf au plat.	18,90€
Welsh au Maroilles Pain imbibé à la bière, moutarde, jambon, Maroilles, œuf au plat.	18,90€
Welsh Végétarien Pain imbibé à la bière, moutarde, steak veggie, cheddar.	17,90€

LES SPÉCIALITÉS

Carbonade Flamande Bœuf mijoté à la bière, au pain d'épices et à la vergeoise brune.	17,90€
Émincé de Poulet au Maroilles	17,90€
Trilogie Flamande Carbonade flamande, welsh traditionnel, flamiche au Maroilles.	20,90€
Cordon Bleu Cambrésien Escalope de poulet, jambon, Tome de Cambrai, panure à l'anglaise.	18,90€
Filet Américain	17,90€
Camembert rôti Pomme de terre au four, crème ciboulette, charcuterie fine.	19,90€

LES BURGERS

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Classic Burger Buns, steak haché, cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	15,90€	18,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce Maroilles, poitrine fumée, cornichons doux, tomate.	16,90€	19,90€
Burrata Burger Buns, steak haché, burrata, sauce poivronnade, oignons caramélisés à la bière, cornichons doux, roquette.	19,90€	22,90€
Black Burger Buns noir multi-graines, steak haché, cabécou, poitrine fumée, sauce au miel, tomate, salade, pointe de framboise.	19,90€	22,90€
BBQ Chicken Burger Buns, filet de poulet pané, cheddar, sauce barbecue, cornichons doux, tomates, oignons frits.	16,90€	19,90€
Welsh Burger Buns, steak haché, sauce moutarde à l'ancienne, chiffonnade de jambon, cornichons doux, tomate, oignons, œuf au plat, nappage cheddar.	19,90€	22,90€



LES POISSONS

Pavé de Saumon croustillant Aux graines de sésames, sauce vierge.	20,90€
Dos de Cabillaud à la Provençale	20,90€
Bagel Norvégien Bagel aux graines de pavot, saumon fumé, crème ciboulette, concassé de tomates, suprême de citron, roquette.	19,90€
Fish and Chips Cabillaud pané, sauce tartare.	16,90€
Moules* Marinières	16,90€
Moules* au Maroilles	17,90€

*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

Vianes 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 Préparé, 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](http://www.le-mirage-cambrai.fr)

LES VINS

CASEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

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€	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

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,50€	7,00€	12,00€	21,00€
Château Cavalier, Cuvée Mafiance AOP Côtes de Provence	5,50€	-	-	28,00€

VINS ROUGES

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

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



LES DESSERTS

Café ou Thé Gourmand	7,90€
Carpaccio Victoria Ananas, boule de glace noix de coco, coco torréfiée.	8,90€
Merveilleux à la violette Copeaux de chocolat blanc.	8,90€
Crème brûlée au rhum Don Papa	6,90€
Ch'tiramisu au Spéculoos	7,90€
Brookie Mi-cookie mi brownie et sa boule de glace vanille.	8,90€
Profiteroles traditionnelles	8,90€
Gaufre Liégeoise	4,90€
Crêpes	Sucre 4,50€ Chocolat 4,90€

NOS COUPES GLACÉES

Les Trésors du Nord Glace vanille, spéculoos, nougat, chantilly, brisures de spéculoos.	7,90€
La Douce Tentation Glace vanille, brownie fondant, noix de pécan caramélisées, coulis caramel, chantilly.	7,90€
L'Escapade Glace vanille, coco, mangue, chantilly, coulis de mangue, coco torréfiée.	7,90€
Café ou Chocolat Liégeois 2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	7,90€
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	7,90€
Dame noire 3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	7,90€
Coupe colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	7,90€
2 boules de glace	4,90€
3 boules de glace	6,90€

PARFUMS

Citron, framboise, fraise, violette, vanille, chocolat, caramel beurre salé, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc, nougat, coco, mangue.

Supplément Chantilly + 0,50€

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€
7UP 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€

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



PUB
Gouldale
RESTAURANT



ALLERGÈNES CAMBRAI



Prix nets

