

LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Goudale Blonde	4,50€	5,50€	7,50€
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 rafraîchissante.			
Goudale Grand Cru	5,50€	6,50€	8,50€
7,9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.			
Goudale Rubis	4,50€	5,50€	7,50€
5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.			
Premium de Saint-Omer			
5,5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
La Raoul	4,50€	5,50€	7,50€
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.	5,50€	6,50€	8,50€
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€	8,50€
Bière du moment	5,00€	6,00€	8,50€

LES COCKTAILS

9,50€

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.

À PARTAGER

Planche du Brasseur

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

2 pers. **15,00€** 4 pers. **25,00€**

Planche La Méditerranéenne Halal

Poulet fumé, saucisson de volaille, bœuf séché, mozzarella.

2 pers. **15,00€** 4 pers. **25,00€**

Planche La Pub' Gourmande

Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.

2 pers. **15,00€** 4 pers. **25,00€**

Planche La Raffinée du Pub

Lucullus de Valenciennes, émincé de saumon fumé, viande fumée, viande des grisons, fromage Goudale.

2 pers. **19,00€** 4 pers. **34,00€**

LES BOUTEILLES

Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2,8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
Belzebuth Framboise	33cl	5,50€
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	25cl	5,00€
0,0° Sans alcool.		
Goudale Citron	25cl	5,00€
0,0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
Goudale Grand Cru	1,5l	30,00€
Magnum.		



Luxury Porn Star

Vodka 4cl, méthode champenoise, mandarine impériale 6cl, vanille, pulco citron.

Le Long Island

Rhum 4cl, amaretto, cognac, pulco, coca cola.

LES MOCKTAILS

7,50€

Virgin Mojito

Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

Virgin Piña Colada

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.

Virgin Porn Star

Jus de maracuja, jus de pomme, sirop passion, sirop de vanille, pulco.

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.

Virgin Lagon Bleu

Curaçao, sirop de menthe glaciale, pulco, limonade.

Flam' Classique

Crème, oignons, lardons.

11,00€

Frites Cheddar Bacon grillé

6,00€

Frites sauce Maroilles

6,50€

COMME UNE ENTRÉE

Le Roll brioché et ses 12 escargots à l'ail	13,00€
Saumon fumé maison	9,90€
Pains toastés, beurre salé.	
Terrine maison et condiments	6,00€
Flamiche au Maroilles	6,00€
Lucullus de Valenciennes	12,90€
Assiette de fromage	7,90€
Maroilles, fromage Goudale.	

LES APÉRITIFS

Americano maison 12cl	9,00€
Picon bière 25cl	5,00€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge ou blanc 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	5,00€
Coupe de Prosecco 12cl	6,00€
Kir pétillant 10cl	6,00€
Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.	
Kir Vin blanc 10cl	5,00€
Cassis, mûre ou pêche.	
Coupe de champagne 12cl	9,00€
Veuve Renard de Beaumont Brut	
Spritz	9,00€
Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	
Limoncello Spritz	9,00€
Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	
Saint Germain Spritz	10,00€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	
La Bouteille de Prosecco 75cl	32,00€

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne 12cl	9,00€
Veuve Renard de Beaumont Brut	
La Bouteille de Champagne Veuve Renard de Beaumont Brut AOP 75cl	35,00€
La Bouteille de Champagne Collet Brut 75cl	55,00€

LES WHISKYS

4cl

The Ballantine's		7,00€
Jameson Black Barrel , Premium Irish whiskey		10,00€
Aberlour		10,00€
Chivas Regal , Blended premium 12 ans		8,00€
Jack Daniel's n°7		8,00€
Jameson		7,00€
Artésia Whisky Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France		9,00€

RHUMERIE

4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva		9,00€
Don Papa Baroko 3 ans		8,00€
Bumbu		8,00€
La Hechicera		9,00€

ALCOOLS & LIQUEURS	
Gin Beefeater London 4cl	
Vodka Absolut Blue 4cl	
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
Poire Cognac 4cl, liqueur poire et Cognac.	7,00€
Calvados, Cognac, Armagnac 4cl	7,00€
Get 27 6cl	7,00€
Limoncello, Baileys 4cl	6,00€
La Fleur de bière 4cl	7,00€
La Croqueuse 4cl	6,00€
La Mentheuse 4cl	6,00€
La Pulpeuse 4cl	6,00€





PUB Goudale RESTAURANT

Carte Automne Hiver

Une cuisine
aux parfums
Flamands

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

Pour nous suivre
www.restaurant-goudale.com
 pub.goudale.restaurant
 conceptgoudale
 goudalerestaurant



LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Choucroute Alsacienne	22,00€
Cœur de filet de rumsteack sauce Royale	21,90€
Environ 180g.	
Bavette sauce au poivre	17,90€
Environ 180g.	
Andouillette 5A grillée sauce au Genièvre	16,90€
Environ 180g.	
Magret de canard à l'orange	18,90€
La sélection du boucher au beurre et à l'ail	17,90€
Environ 180g.	
Filet de poulet sauce forestière	15,90€
Poulet cuison basse température, crème, champignons.	

LES ACCOMPAGNEMENTS
Frites, légumes du jour, riz, pâtes, purée de pommes de terre.

SAUCES	
Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre.	
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 TARTARES

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares.
Accompagnés de frites et salade.

Tartare de saumon avocat	17,90€
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	
Le Goudalier mi-cru, mi cuit	19,00€
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, oignons, enrobé de jambon de pays, gratiné au Maroilles, frites, salade.	
Tartare italien	17,90€
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	
Filet américain façon "Pascal"	17,90€
Viande hachée, câpres, persil, jaune d'œuf, oignons, sauce Worcestershire, frites, salade.	
Le Cafougnette	19,00€
Viande hachée, câpres, persil, jaune d'œuf, moutarde, oignons, sauce Worcestershire, 2cl d'alcool de Genièvre, frites, salade.	

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.	
Salade César	15,90€
Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	

LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande **19,90€**

Carbonade flamande, welsh classique, flamme Maroilles, frites.

Welsh royal à la Goudale Ambrée **17,90€**

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

Welsh classique à la Goudale Ambrée **16,90€**

Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.

Carbonade à la Goudale Ambrée **17,90€**

Avec frites.

Émincé de poulet au Maroilles gratiné **16,90€**

Poulet cuison basse température au Maroilles, frites.

Croque Goudale **15,90€**

Béchamel, jambon, fromage Goudale, cheddar, oignons frits.

Croque Maroilles **15,90€**

Béchamel, poulet, tomate, Maroilles, frites, salade.

Les chicons au gratin **15,90€**

Endives, béchamel, jambon, frites, salade.

Mac and Cheese au Maroilles **15,90€**

Pâtes, béchamel, fromage cheddar, fromage Maroilles, filet de poulet, oignons frits.

LES POISSONS

Choucroute de poissons **22,00€**

Chou, saumon, haddock, poisson blanc, beurre blanc, pomme vapeur.

Pavé de saumon à l'effilochée d'endives **18,90€**

Riz parfumé et légumes du jour.

Fish and chips **16,90€**

Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

Moules* Marinière **15,90€**

Moules* Sauce au choix : Maroilles ou crème. **16,90€**

*Selon arrivage



Espace Forum

Entreprise, Groupe,
Réunion de famille,
Mariage,
Vins d'Honneur...

Nous vous proposons
une salle de location
privatisable pour vos
événements !

Possibilité de vous
proposer un menu
adapté à votre
événement.

Salle de jeux au 1^{er} étage

Jeux de
Fléchettes
Billards
Baby Foot
Jeux
d'Arcades
Carrousel
sur la place

MENU CH'TIOT QUINQUIN

JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant

-OU- 3 tenders de poulet

-OU- Steak haché

+ Frites ou Légumes

+ Pompote

-OU- Crêpe au chocolat

-OU- Glace

+1 boisson Eau 20cl, Tropico

-OU- Coca Cola 25cl

11,00€



LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux
Sancerre AOP les Rochettes
Alsace Gewurztraminer AOP

VINS ROSÉS

Wine O'Clock IGP Méditerranée
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris
Rosé Collines Demoiselles IGP Gard

VINS ROUGES

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah
Maison Castel Châteauneuf du Pape AOP
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile
Saint Nicolas de Bourgueil AOP domaine Laurent Malibeaup
Crozes Hermitage Les Launes AOC Maison Delas
Château Haut Plantade Léognan AOC
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert

VINS SANS ALCOOL

Rouge Néphalia Cabernet Sauvignon
Blanc Néphalia Chardonnay
Rosé Néphalia

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 **3,00€**
50cl **4,00€**

Eau gazeuse 1L **5,00€**
20cl **3,00€**
50cl **4,00€**

Perrier 1L **5,00€**
Dose de sirop 33cl **4,00€**
0,50€
Grenadine, fraise, violette, pêche, kiwi, menthe



ALLERGÈNES DENAIN



LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,00€
Coca-Cola 25cl tropical.	4,00€
FANTA 25cl orange.	4,00€
fuzetea 25cl pêche, menthe, citron.	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Sprite 25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,00€
Red Bull 25cl	5,90€
Granini 25cl	4,00€
Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	
Diabolo 25cl (limonade pression). Grenadine, fraise, violette, pêche, kiwi, menthe.	3,90€

LES BOISSONS CHAUDES

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	8,90€
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double expresso ou Crème cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Chocolat chaud viennois	4,00€
Thé ou infusion	3,00€
Café, décaféiné	2,20€
Café crème, Décaféiné crème	2,30€

LES DESSERTS

Irish gourmand	11,90€
Café ou thé gourmand	8,50€
3 mignardises selon la sélection du pâtissier.	
Profiteroles Maison	8,90€
3 choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, chocolat chaud, chantilly.	
Brioche pain perdue et sa boule de glace	6,90€
Moelleux au chocolat	6,90€
Sauce chocolat, coulis de fruits rouges, chantilly.	
Gaufre Bruxelloise	6,90€
1 boule de glace spéculoos, caramel, chantilly.	
Crêpes	4,90€
Sucre	
Chocolat	5,50€



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.



LES FLAMMEKUECHES SUCRÉES

Pomme, cassis, flambée au Calvados	7,90€
Pomme, cassis	6,90€
Banane, chocolat	6,90€

NOS COUPES GLACÉES

Chez Laurette	8,00€
1 boule de citron, 1 boule framboise, 1 boule fraise chantilly, nappage fruits rouges.	
Suicide aux chocolats	8,00€
"Réservé aux Amateurs de Chocolats".	
Le Jean Bart	8,00€
1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	
Les Liégeois	
Chocolat, Café ou Caramel	7,00€
2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	
Dame blanche	7,00€
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	
Dame noire	7,00€
3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	
Coupe colonel	8,00€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	
2 boules de glace	5,00€
3 boules de glace	6,00€
SORBETS	
Citron, framboise.	
GLACES	
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc, fraise.	
Supplément Chantilly	+ 0,50€