

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 rafraichissante.			
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 rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.			
Premium de Saint-Omer			
5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.			
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.			
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.			
Bière du moment	5,00€	6,00€	8,50€

LES BOUTEILLES

Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2.8° Bière rafraichissante 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.		



LES COCKTAILS

Mojito Original	9,50€
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.	

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

Virgin Mojito	7,50€
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.	

À PARTAGER

</

Flam' Classique	11,00€
Crème, oignons, lardons.	
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 Spritz	Brut	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		9,00€
Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France		

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		7,00€
Vodka Absolut Blue	4cl		7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola			1,00€
Poire Cognac			7,00€
4cl, liqueur poire et Cognac.			
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€



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


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

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com

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

 [conceptgoudale](https://www.facebook.com/conceptgoudale)

 [goudalrestaurant](https://www.facebook.com/goudalrestaurant)



LES FLAMMEKUECHES

	à 30
Flam' fumée du Pub	15,90€
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
Flam' Maroilles	13,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
Flam' Goudale	13,90€
Crème, oignons, poulet, fromage Goudale, champignons frais.	
Flam' 3 fromages	12,00€
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	
Flam' Classique	11,00€
Crème, oignons, lardons fumés.	

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 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 cuisson 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 SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande	19,90€
Carbonade flamande, welsh classique, flamiche 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 cuisson basse température au Maroilles, frites.	
Croque Goudale	15,90€
Béchamel, jambon pays, champignons, fromage Goudale, œuf, frites, salade.	
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 BURGERS

Accompagnés de frites et salade.

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g		Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Welsh Burger	19,00€	22,00€	Veggie Burger	16,90€	19,90€
Buns, steak haché origine Hauts-de-France, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.			Buns, steak végétal, cheddar, tomate, oignons crus, sauce burger.		
Original Goudale Burger	16,90€	19,90€	Ch'ti Burger	16,90€	19,90€
Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.			Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.		
Chicken Burger	16,90€	19,90€	Classique Cheese Burger	16,50€	19,50€
Buns, filets de poulet croustillants, sauce césar, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.			Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.		



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	

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine du Chef	16,90€
Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	
Poutine Ch'ti	16,90€
Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	

NOS MENUS

MENU GOUDALE

Entrée au choix* + Plat au choix* +
Dessert au choix

35,00€
HORS BOISSONS

*Sauf cœur de rumsteack, double burger, irish gourmand ou supplément 700€.

MENU ORIGINAL GOUDALE BURGER

Original Goudale Burger + frites
+ 1 Coca-cola 33cl ou 1 bière Goudale 25cl

19,00€

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, Tropic
-OU- Coca Cola 25cl

11,00€



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

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 EAUX

Eau plate	20cl	3,00€
	50cl	4,00€
Eau gazeuse	1L	5,00€
	20cl	3,00€
	50cl	4,00€
	1L	5,00€
Perrier	33cl	4,00€
Dose de sirop		0,50€
Grenadine, fraise, violette, pêche, kiwi, menthe		



ALLERGÈNES DENAIN



Prix nets



LES VINS		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
VINS BLANCS	Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	 4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
	Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux	 6,00€	13,00€	24,00€	30,00€
	Sancerre AOP les Rochettes	7,00€	14,00€	26,00€	40,00€
	Alsace Gewurztraminer AOP	6,00€	13,00€	24,00€	30,00€
VINS ROSÉS	Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,00€	-	-	21,00€
	Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence	 -	-	-	25,00€
	Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	 5,00€	9,00€	17,00€	24,00€
	Rosé Collines Demoiselles IGP Gard	4,50€	7,50€	13,00€	-
VINS ROUGES	Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	 4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
	Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	 4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
	Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	 4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
	Maison Castel Châteauneuf du Pape AOP	 -	-	-	39,00€
	Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	 5,00€	9,00€	16,00€	24,00€
	Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	 5,50€	10,00€	18,00€	25,00€
	Saint Nicolas de Bourgueil AOP domaine Laurent Malibeu	5,50€	10,00€	19,90€	28,00€
	Crozes Hermitage Les Launes AOC Maison Delas	7,00€	-	-	40,00€
	Château Haut Plantade Léognan AOC	7,00€	-	-	40,00€
VINS SANS ALCOOL	Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert	 8,00€	-	-	49,00€
	Rouge Néphalia Cabernet Sauvignon	5,00€	-	-	23,00€
	Blanc Néphalia Chardonnay	5,00€	-	-	23,00€
Rosé Néphalia		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 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€
Sprite 25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,00€
Red Bull 25cl	5,90€
Granini 25cl Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	4,00€
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 espresso 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	Sucre 4,90€ 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

ø30

Pomme, cassonade, flambée au Calvados	7,90€
Pomme, cassonade	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€
----------------------	---------