

LES PRESSIONS

25 cl 33 cl 50 cl

Premium de Saint-Omer

5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.

4,00€ 5,50€ 7,50€

Goudale IPA

7.2° Bière à la robe cuivrée, est le parfait mariage de plusieurs houblons américains révélant des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

4,70€ 6,20€ 8,20€

Goudale Ambrée

7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraichissante.

4,70€ 6,20€ 8,20€

Goudale Blonde

7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.

4,70€ 6,20€ 8,20€

Goudale Rubis

5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.

4,70€ 6,20€ 8,20€

La Raoul

7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.

5,00€ 6,50€ 8,50€

Triple Secret des Moines Blonde

8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.

5,20€ 6,70€ 8,70€

Goudale Grand Cru

7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.

5,70€ 7,20€ 9,20€

LES BOUTEILLES

Goudale Citron

0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.

25cl 4,20€

Goudale

0.0° Sans alcool.

25cl 4,20€

Goudale Blanche

4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.

25cl 5,00€

Triple Secret des Moines Brune

8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.

33cl 6,20€

Belzebuth Violette

2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.

33cl 6,20€

Belzebuth Gingembre

4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.

33cl 6,20€

Goudale Rhum Finish

7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.

33cl 6,80€

Goudale Grand Cru

Magnum.

1,5l 24,00€

LES COCKTAILS

Mojito Original

Rhum 4cl, Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe, angostura.

8,90€

Mango Loco

Tequila 4 cl, maracuja 6cl, jus de mangue 6cl, jus de pomme 6cl.

8,90€

L'Azur

Vodka 4cl, pomme 6cl, limonade 6cl, curaçao 2cl.

8,90€

Le Pirate

Rhum 4cl, orange 6cl, ananas 6cl, grenadine 2cl, feuille de menthe.

8,90€

Le Sex on the Beach

Vodka 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange 6cl, jus de cranberry 6 cl.

8,90€

La Piña Colada

Rhum 4cl, jus d'ananas 8cl, purée de coco Monnin 4cl, sirop de sucre de canne 2cl.

8,90€

Mojito Royal

Rhum 4cl, Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe, angostura, champagne, supplément sirop 1€.

11,90€

Long Island

Gin 2cl, Vodka 2cl, Rhum 2cl, Tequila 2cl, Cointreau 2cl, jus de citron 2 cl, coca 8cl.

11,90€

LES MOCKTAILS

L'Arlequin

Ananas 6cl, orange 6cl, limonade 6cl, sirop de violette 2cl.

5,90€

Virgin Sex on The Beach

Jus d'ananas 6cl, sirop de grenadine 2cl, jus d'orange 6cl, jus de cranberry 6cl.

5,90€

Virgin Piña Colada

Jus d'ananas 12cl, purée de coco Monnin 4cl, sirop de sucre de canne 2cl.

5,90€

Moussaillon

Orange 8cl, Ananas 8cl, grenadine 2cl, feuilles de menthe.

5,90€

Virgin Mojito

Citrons vert, menthe, sucre de canne, limonade. Purée au choix, supplément +1€.

5,90€

Virgin Azur

Jus de pomme 8cl, limonade 8cl, sirop de curaçao 2cl.

5,90€

Virgin Mango Loco

Maracuja 8cl, jus de mangue 8cl, jus de pomme 8cl.

5,90€



À PARTAGER

Frites Cheddar Oignons Frits

5,50€

Frites Maroilles Oignons frits

5,50€

Saucisson

6,90€

Dips Goudale

Croustillants de pizza (comme des nachos) avec les dips, guacamole, tzatziki et cheddar.

7,90€

Tartine Goud'ail

Pain ciabatta, mascarpone ail, mozzarella, fromage Goudale

5,90€

Le panier Cheesy Crousty

Stick mozzarella, bouchées camembert, nachos cheese

8,90€

Assiette d'Os à Moelle

Os à Moelle et son pain à l'ail

9,90€

Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

Petite 14,90€ Grande 24,50€



LES APÉRITIFS

Ricard 2cl

4,00€

Kir Vin blanc 12cl

Cassis, mûre ou pêche.

4,90€

Picon bière 25cl

4,90€

Martini rosso, bianco 8cl

4,90€

Monaco 25cl

4,90€

Panaché 25cl

4,90€

Porto rouge 8cl

5,00€

Coupe de Chardonnay pétillant 12cl

5,50€

Kir pétillant 12cl

Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.

5,50€

Americano maison 12cl

7,90€

Spritz

Apérol, Prosecco, glace et rondelle d'orange.

8,90€

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.

8,90€

Saint Germain Spritz

Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.

9,90€

LES CHAMPAGNES

Chardonnay brut de Perrière 12cl

5,50€

Chardonnay brut de Perrière 75cl

24,90€

Coupe de Champagne collet Brut 12cl

9,00€

Champagne Collet 75cl

49,00€

LES WHISKYS

Jameson



4cl

6,90€

Jack Daniel's n°7



8,90€

Artésia Whisky

Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France



9,00€

RHUMERIE

Don Papa Baroko 3 ans



4cl

8,00€

Havana blanc 3 ans



8,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Vodka Absolut Blue 4cl



5,90€

Gin Beefeater London 4cl



7,00€

Limoncello, Baileys 4cl

5,90€

Cointreau 4cl

5,90€

Get 27 6cl

5,90€

Cognac 4cl

7,90€

Calvados 4cl

7,90€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets

Une cuisine aux parfums Flamands

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

Pour nous suivre

www.pubgoudaledk.fr
www.restaurant-goudale.com
goudale.dunkerque
Pub-Goudale-DK
03 28 21 26 31

Carte de fidélité

Scanne-moi !



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 PIZZAS

Tous les premiers lundi du mois la demi pizza est à volonté

	La demi	Entière
Pizza Margarita Sauce tomates, mozzarella, huile d'olive.	7,90€	14,90€
Pizza du Soleil Sauce tomates, légumes rôtis, mozzarella, pesto.	8,50€	15,90€
Pizza Reine Sauce tomates, champignons, tomates, jambon, mozzarella.	8,90€	16,20€
Pizza Pepperoni Sauce tomates, oignons, pepperoni, olives, mozzarella, origan.	9,90€	16,50€
Pizza Chèvre Miel Mascarpone, chèvre, tomates, salade roquette, mozzarella, miel.	9,90€	16,50€
Pizza 3 Fromages Mascarpone, chèvre, mozzarella, fromage Goudale.	11,90€	17,90€
Pizza Merguez Sauce tomates, oignons, merguez, chorizo, mozzarella, origan, olives.	11,90€	18,90€
Pizza Goudale Mascarpone, oignons, lardons, fromage Goudale, mozzarella.	12,50€	18,90€
Pizza Saumon Mascarpone, ail, saumon fumé, mozzarella, citron.	12,90€	19,90€

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine Royale Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	16,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de bœuf façon carbonnade, cheddar, fromage Goudale, oignons pickles, dés de pain d'épices.	16,90€
Poutine Pulled Pork Frites, effiloché de porc, sauce barbecue, mozzarella.	16,90€

LES SALADES & POKE BOWLS

Salade du Soleil Salade, tomates, oignons, fêta, légumes rôtis, melon, vinaigrette.	14,90€
Salade César Salade, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frit, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, sauce césar.	15,90€
Poke Bowl au Poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, mangue, concombre, Coleslaw, fèves, avocat.	16,90€
Poke Bowl aux 2 Saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, mangue, concombre, Coleslaw, fèves, avocat.	18,90€

LES VIANDES

Accompagnement aux choix.

Steak Goudale Steak haché, galette de pommes de terre, œuf, tranches de cheddar.	14,90€
Andouillette SA grillée Environ 180g, sauce moutarde.	16,90€
Carpaccio de Bœuf Environ 150g, câpres, tomates cerises confites, pesto, copeaux de Parmesan, oignons, roquette.	16,90€
Jambonneau rôti Servi avec ses pommes de terre rôtis.	19,90€
Faux-filet Environ 250g, sauce au choix.	19,90€
Pavé de Rumsteack Environ 200g, servi avec notre célèbre sauce « royale ».	19,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes de saison, riz, salade, pâtes, pommes de terre grenaille.

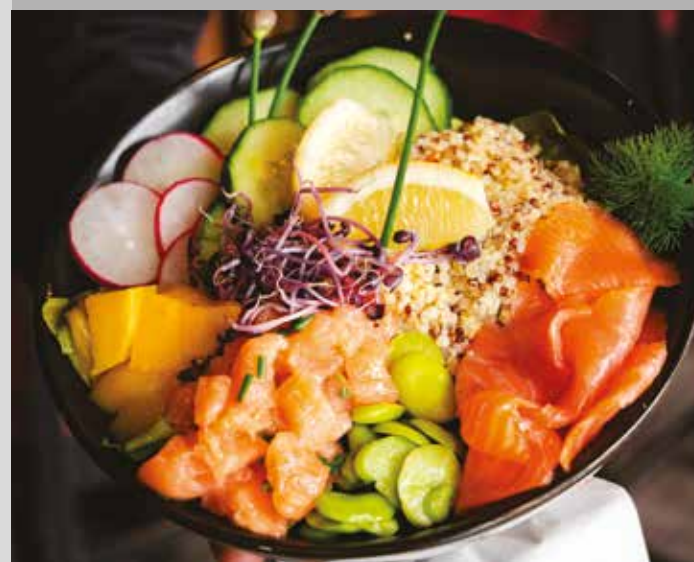
Accompagnement 0s à moelle	3,50€
SAUCES Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre, moutarde, sauce barbecue ou sauce cheddar. Demandez notre « délicieuse » sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.	
Supplément sauce	+1,50€
Supplément garniture	+2,50€



LES BURGERS

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	14,90€	17,90€
Fish Burger Buns, aiguillettes de colin croustillants, Coleslaw, sauce Savora, cheddar, roquette.	14,90€	17,90€
Chicken Burger Buns, filets de poulet croustillants, Coleslaw, sauce Sriracha, cheddar, roquette.	14,90€	17,90€
Burger Pulled Pork Buns, effiloché de porc, Coleslaw, sauce barbecue, cheddar, roquette.	15,90€	18,90€
Original Goudale Burger Buns, steak haché, sauce burger, salade roquette, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	18,90€
Welsh Burger Buns, steak haché, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, tomates, cornichons doux, salade roquette, cheddar.	18,90€	21,90€



LES SPÉCIALITÉS

Le Hot Dog Goudale Pain hot dog, saucisse de Montbéliard, confit d'oignons, Coleslaw, petite sauce épicée, oignons frits, frites, salade.	14,90€
Filet de Poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température, sauce Maroilles, frites.	15,90€
Vol au Vent Béchamel, poulet cuisson basse température, champignons, servi avec frites.	16,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Façon Gastronomique Avec frites.	16,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	16,90€
Trilogie Flamande Mini welsh, mini poulet Maroilles, mini carbonnade, frites.	17,90€
La Planche Goudale Saucisse de Montbéliard, pommes de terre grenailles, fromage Goudale fondu, os à moelle, toasts de pain aillé, salade.	18,90€

LES POISSONS

Fish and Chips Colin pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules* Sauce au choix: Marinière, Maroilles, crème, poivre, à fail. *Selon arrivage	17,90€
Dos de Lieu Noir croustillant au Paprika Servi avec tagliatelles parfumées à la bisque de homard, moules et légumes.	18,90€
Croquettes de Crevettes Grises 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€

LES TARTARES

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

Tartare classique Préparé ou non préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	16,90€
Tartare Italien Viande hachée, câpres, copeaux de Parmesan, tomates cerises confites, pesto, roquette.	16,90€
Tartare de saumon avocat Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	19,90€

NOS MENUS

MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi (hors week-end et jour fériés)

Plat du jour (seul 11,90€)

-Ou- demi pizza de la semaine
+ café gourmand + 1 boisson au choix
16,00€

MENU TRADITION

Boisson au choix* + Plat au choix :

Moules (sauce au choix)

-Ou- Chicken Burger

-Ou- Pizza Margarita -Ou- Salade César

+ Mousse chocolat ou délice citron

avec café ou café gourmand

25,90€

MENU ENFANT

Le mercredi midi et samedi midi, menu enfant offert pour un plat adulte acheter.

Pour les moins de 12 ans.

Cheese burger enfant -Ou- Petit poisson blanc

-Ou- Tenders de poulet -Ou- Steak haché

Garnitures au choix*

+ Boissons au choix*

2 boules de glace -Ou- Demie gaufre

-Ou- Crêpe

+ Une surprise.

8,90€

HAPPY HOUR!

Tous les samedis de 17h à 19h



Le mercredi midi et samedi midi, menu enfant offert pour un plat adulte acheter.
Pour les moins de 12 ans



Formule Express

1/2 Pizza Margarita
ou 1/2 Pizza reine
ou 1/2 Pizza Pepperoni
ou 1/2 Pizza Chèvre miel
ou 1/2 pizza du soleil
+ 1 boisson au choix

10€

Du lundi au vendredi (Voir condition en restaurant)

LES VINS

CASEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

	Verre 12cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,90€	24,90€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon Doux	6,20€	31,90€
Alsace Gewurztraminer AOP Caves de Turckheim	5,90€	29,90€

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	4,90€	24,90€
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,20€	26,90€

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	5,20€	25,90€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,90€	29,90€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	6,20€	31,90€
Maison Castel Séries Limitées AOP Gigondas	-	45,90€

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

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

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,10€
FANTA 25cl orange.	3,90€
fuzetea 25cl pêche.	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90€
Jus de fruit Pago 20cl Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	3,90€
Limonade Goudale 33cl (limonade pression)	3,90€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Double espresso ou crème cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,90€
Thé ou infusion	3,90€
Latté Macchiato, caramel, chocolat ou vanille	4,90€
Irish-coffee Whisky Jameson, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Pirate-coffee Rhum Havana, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Bailey's-coffee Bailey's, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Normandy-coffee Calvados, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Supplément crème	0,50€

PUB Goudale RESTAURANT



ALLERGÈNES DUNKERQUE



Prix nets

LES DESSERTS

Gaufre liégeoise ou crêpe nappage au choix **4,90€**
Sucre ou cassonade ou crème fouettée ou sauce chocolat ou Nutella® ou coulis de caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou coulis pistache ou glace vanille bourbon. Supplément garniture +1€.

Café ou thé gourmand **6,90€**

Irish gourmand **12,90€**

Mousse au chocolat **6,90€**

Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.

Crème brûlée vanille **6,90€**

Cheesecake pistache **6,90€**

Profiteroles Maison **6,90€**

Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.

Le délice citron **6,90€**

Sablé breton, mousse au citron, coulis yuzu.

Assiette de fromages **7,90€**

Maroilles, fromage Goudale, servie avec salade.



Le Signature **8,90€**

Crème glacée chicorée Leroux, vanille, coulis de 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 PIZZAS SUCRÉES

	La Part	La Demi
Pizza Nutella® mascarpone	4,90€	8,90€
Pizza choco pistache	4,90€	8,90€
Pizza fraise	4,90€	8,90€

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche ou dame Nutella® **6,90€**
3 boules vanille, chocolat chaud ou Nutella®, chantilly.

Café liégeois **6,90€**
3 boules café, coulis de café, chantilly.

Chocolat liégeois **6,90€**
3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Caramel liégeois **6,90€**
3 boules caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé, chantilly.

Colonel **6,90€**
2 boules citron vert, vodka 4cl.

Coupe flamande **7,90€**
1 boule chicorée, 1 boule spéculoos, 1 boule caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé, brisures de spéculoos, chantilly.

Fraise melba **7,90€**
2 boules de fraises, 1 boule vanille, coulis fruits rouge, fraises, chantilly.

Coupe passion **7,90€**
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis de passion, chantilly.

Coupe 3 citrons **7,90€**
2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet citron vert, coulis yuzu, brisure sablé breton, chantilly.

La boule de glace ou sorbet **2,50€**

SORBETS
Citron vert, framboise, fraise, mangue, passion, ananas.

GLACES
Vanille Bourbon, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café.

Supplément Chantilly **+ 1,00€**

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

