

Une cuisine
aux parfums Flamands

FOURMIES - ORCHIES - LOMME - CAMBRAI
VALENCIENNES - CUCQ / LE TOUQUET - BÉTHUNE
DUNKERQUE - LE QUESNOY - SAINT QUENTIN



PUB
Goudale
RESTAURANT



Les Bières



Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Goudale Blonde 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	8,00€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	8,00€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,50€	5,50€	8,00€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,50€	5,50€	8,00€
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,50€	7,50€
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.	5,00€	6,00€	8,50€
Triple Secret des Moines Blonde 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,00€	6,00€	8,50€
King Wood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,50€	6,50€	9,00€
Saint Landelin Blonde 6.5° Bière d'Abbaye.	4,50€	5,50€	7,50€



CGA 2025
La Brasserie
Goudale primée
avec 9 Médailles!

Les Bouteilles

Belzeuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,80€
Belzeuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	5,80€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	33cl	5,80€
Triple Secret des Moines Brune 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,80€
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	5,80€
Goudale Blanche 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25cl	5,50€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	4,00€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	4,00€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	24,00€

Bière du moment

5,00€ 6,00€ 8,50€

Les Apéritifs

Coupe de champagne Collet Brut 12cl	9,00€
Spritz Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	7,90€
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	7,90€
Saint Germain Spritz Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50€
Coupe de Prosecco 12cl	6,00€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, mûre, framboise ou pêche.	5,50€
Kir Vin blanc 10cl Mûre, framboise ou pêche.	4,90€
Porto rouge 6cl	5,00€
Picon bière ou vin blanc 25cl	4,90€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Ricard 2cl	4,00€

Les Cocktails

8,90€

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.
Mojito kiwi Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de kiwi, 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 4cl, 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.
L'Azur Vodka 4cl, pomme 6cl, limonade 6cl, curacao 2cl.
Le Pirate Rhum 4cl, orange 6cl, ananas 6cl, grenadine 2cl, feuille de menthe.
Cocktail du moment Demander au serveur.

Les Mocktails

30cl 6,40€

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.
Virgin mojito kiwi Menthe fraîche, sucre, purée de kiwi, limonade.
Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.
Gin tonic Gin Ceder's 4cl, tonic.
Virgin passion Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.
Virgin fruits rouges Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.
Exotique Jus d'ananas, passion et grenadine.
L'Arlequin Ananas 6cl, orange 6cl, limonade 6cl, sirop de violette 2cl.
Mocktail du moment Demander au serveur.

Planches et Flam's à Partager



Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

2 pers. 11,90€
4 pers. 21,90€

Planche Gourmande

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

2 pers. 13,00€
4 pers. 19,90€



Tenders de poulet croustillant

Sauce BBQ.
x 6 9,90€
x 8 13,50€

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.
ø 32 9,90€

Saucisson sec à partager

5,90€



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

Entrées

Saumon fumé Pains toastés, beurre salé.	9,90€
Chèvre chaud sur toast	6,90€
Terrine à la bière	6,90€
Œuf mimosas	5,50€

Les Salades

Salade aux 2 saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	18,90€
Salade végétarienne salade, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, cœur d'artichaut, maïs, carotte, mangue, vinaigrette, sauce soja.	16,90€
Salade de chèvre chaud Salade, lardons, oignons, tomates, toast de chèvre chaud au miel, vinaigrette.	16,90€
Salade César Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	15,90€
Salade du moment	15,90€



Nos Menus

Formule Midi

Du lundi au vendredi midi

Plat du jour

+ Café ou Thé Gourmand

+ 1 Boisson (Premium Saint-Omer 25cl, 1 verre de pinot noir, Sprite, eau 20 cl, Coca-Cola ou Fanta)

15,90€

Menu Goudale

Entrée au choix

+ Plat au choix*

+ Dessert au choix

29,90€

*Sauf saumon fumé, faux filet, café gourmand, irish gourmand, doubles burger ou supplément.

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant

-OU- 3 tenders de poulet

-OU- Steak haché 80g

Frites -OU- Légumes

+ 1 boisson Eau, Diabolo, Tropic 20cl

-OU- Coca Cola 25cl + Pompote

-OU- Crêpe au chocolat, 1 glace 1 boule

9,90€

Les Flammekueches 032

Saumon Crème, saumon frais, oignons, mozzarella, citron.	15,90€
Maroilles Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	13,90€
Goudale Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	12,90€
Baraque à frites Crème, oignons, lardons, cheddar, frites, sauce BBQ.	12,90€
Chèvre Miel Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	11,90€
Végétarienne Crème, oignons rouges, cœur d'artichaut, champignons frais, mozzarella.	11,90€



Accord
mets et vins



Les Poissons

Pavé de saumon au beurre blanc citronné Riz parfumé et légumes du jour.	21,90€
Poisson du jour	19,90€
Fish and chips Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules Marinière*	14,90€
Moules* Sauce au choix : Maroilles, crème.	15,90€

*Selon arrivage



Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine Forestière Frites, effiloché de poulet, sauce forestière, mozzarella, oignons frits.	15,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	14,90€
Poutine Ch'ti Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	14,90€



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Faux filet XXL 300g environ, généreuse pièce de viande réservée aux amateurs, sauce au poivre maison.	23,90€
Assiette Mixed Grill 300g environ. Généreuse sélection de pièces du boucher sauce BBQ.	19,90€
Magret de canard	18,90€
Bavette à l'échalote Environ 200g.	16,90€
Andouillette 5A grillée 200g, sauce moutarde.	16,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pâtes, pommes de terre grenailles.



SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, poivre.

Demandez notre «délicieuse» sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

Supplément sauce	+1,00€
Supplément légumes	+2,00€
Supplément frites	+2,00€



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



Les Spécialités

Jambonneau à la bière Avec frites.	19,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	16,90€
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	15,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	17,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet au Maroilles, frites.	15,90€
Pennes gratinées au fromage Goudale et poulet	15,90€
Pennes gratinées à la sauce forestière et poulet	15,90€



Accord
mets et vins



Les Burgers

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Burger chèvre miel Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, tomate, chèvre et miel.	16,90€	19,90€
Original Goudale Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	19,90€
Burger au poulet Buns, filets de poulet, cornichons doux, cheddar, tomate, oignons frits, sauce César.	15,90€	19,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	15,90€	19,90€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	14,90€	18,90€



Assiette de fromages

3 fromages.



7,90€

Une création
Goudale Restaurant



Les Desserts

Irish gourmand	11,90€
Brioche perdue, glace au choix 1 boule de glace au choix, vanille, chocolat, fraise, caramel, et chantilly.	8,90€
Choux à la crème chantilly à partager 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.	8,90€
Café ou thé gourmand	7,90€
Gaufre liégeoise 1 boule de glace vanille ou caramel, nutella®, amandes effilées, chantilly.	6,90€
Tiramisu Nutella®	6,90€
Trilogie crème brûlée Vanille, pistache, chicorée.	6,90€
Crêpes	Sucre 3,00€ Nutella® 4,50€



Nos Coupes Glacées

Suicide aux chocolats "Réservé aux Amateurs de Chocolats".	7,90€
Melba fruits rouges 1 boule de glace fraise, 1 boule sorbet framboise, 1 boule de vanille, chantilly.	7,90€
Coupe cookie 1 boule de caramel, 1 boule de chocolat blanc, 1 boule de chocolat noir, sauce caramel, chantilly.	7,90€
Coupe Flamande 1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	7,50€
Liégeois Chocolat, Café ou Caramel	7,50€
2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	7,50€
Coupe pêche melba 2 boules vanille, 1 boule fraise, morceaux de pêche, coulis de pêche, chantilly.	7,50€
Coupe colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	8,90€
1 boule de glace	1,50€
2 boules de glace	3,00€
3 boules de glace	4,50€

SORBETS

Citron, framboise, poire, violette, mangue, passion, ananas.

GLACES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chocolat blanc, chicorée, spéculoos, fraise.

Supplément Chantilly

+ 0,50€

Nos Desserts



Le Signature Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	8,90€
Merveilleux spéculoos Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus®, meringue et copeaux de chocolat blanc.	8,90€
Profiteroles chocolat chaud Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	8,90€
Fraisier Crème glacée vanille, coulis fraise, biscuit crumble, mousse fraise et macaron.	8,90€



PUB
Goudale
RESTAURANT



Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1898 • 1919

Vins Blancs

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay 4,00€ 7,00€ 12,00€ 19,00€

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier 4,00€ 7,00€ 12,00€ 19,00€

Les Amours de la Reine Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP, Jurançon Doux 5,00€ 9,00€ 16,00€ 23,00€

Vins Rosés

Wine O'Clock IGP Méditerranée Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
4,00€ 7,00€ 12,00€ 19,00€

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Gris de Gris 5,00€ 9,00€ 16,00€ 23,00€

Vins Rouges

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot 4,00€ 7,00€ 12,00€ 19,00€

Maison Castel Grande Réserve Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir 4,00€ 7,00€ 12,00€ 19,00€

Maison Castel Bourgogne Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP, Cépage Pinot Noir 6,50€ 11,00€ 21,00€ 26,00€

Maison Castel Châteauneuf du Pape AOP - - - 39,00€

Cru de la Maqueline AOP Bordeaux Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
5,00€ 9,00€ 16,00€ 23,00€

Les Jarlotiers Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile 5,50€ 10,00€ 17,00€ 24,00€

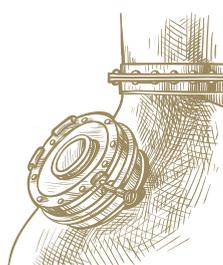
Saint-Émilion Grand Cru Verre 12cl Pcht 25cl Pcht 50cl Bt 75cl
AOP Château La Croix de Montlbert 8,00€ 14,00€ 29,00€ 39,00€

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 !



Découvrez notre outil
Accord mets et vins



Les Eaux

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

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl 3,90€
TROPICO 25cl orange ananas. 3,90€
FANTA 25cl orange. 3,90€
fuzetea 25cl pêche. 3,90€
fuzetea 25cl menthe, citron. 3,90€
Orangina 25cl 3,90€
Sprite 25cl 3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl 3,90€
Red Bull 25cl 3,90€
Minute Maid 25cl 3,90€
ananas, orange, pomme, abricot.
Diabolo 25cl (limonade). 3,00€

Les Boissons Chaudes

Irish coffee Whisky Jameson, 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 3,90€
Chocolat chaud 3,20€
Chocolat chaud viennois 3,90€
Thé ou infusion 3,00€
Café, décaféiné 1,90€
Café crème, Décaféiné crème 2,00€
Latte Macchiato, Caramel, Chocolat 3,90€

L'abus 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 - IMPRIMÉ SUR PAPIER PEFC

Les Champagnes

Mumm AOP Champagne Brut 75cl 59,00€

Champagne Collet 75cl 49,00€

Coupe de Champagne Collet Brut 12cl 9,00€

Les Whiskys

Aberlour 4cl 10,00€

Chivas Regal, blended premium 12 ans 8,00€

Jack Daniel's n°7 8,00€

Jameson 7,00€

Artésia 9,00€
Whisky local, fait à Wambrechies

Rhumerie

Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl 9,00€

Don Papa Baroko 3 ans 8,00€

Bumbu 8,00€

Nos Gins

Beefeater London 4cl 7,00€

+ Tonic 3,00€

Alcools & Liqueurs

Vodka Absolut Blue 4cl 7,00€

Supp. orange, ananas ou Coca-Cola 1,00€ Red Bull 2,00€

Poire Cognac 4cl, liqueur poire et Cognac. 7,00€

Calvados 4cl 7,00€

Get 27/31 6cl 7,00€

Limoncello, Baileys 4cl 6,00€



ALLERGÈNES FOURNIES



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

