

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	4,50€	5,50€	7,50€
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.			
KingWood Héritage	5,50€	6,50€	9,00€
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.			
Goudale IPA	4,50€	5,50€	7,50€
7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.			

LES COCKTAILS

Mojito Original	8,90€
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, eau gazeuse, 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, crème, 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.	
Cuba Libre	
Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.	
Blue Lagoon	
Vodka absolut 4cl, citron, curaçao.	

À PARTAGER

<b>Planche Terroir</b>			
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.			
2 pers.	<b>10,50€</b>	4 pers.	<b>16,50€</b>
		6 pers.	<b>23,50€</b>
<b>Planche Gourmande</b>			
Sticks mozzarella, camembert pané,			
tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.			
2 pers.	<b>13,00€</b>	4 pers.	<b>18,50€</b>
		6 pers.	<b>24,50€</b>
<b>Tenders de poulet croustillant</b>			
Sauce BBQ.			
x 2	<b>3,90€</b>	x 4	<b>7,50€</b>
		x 6	<b>9,90€</b>
<b>Pinsa à l'ail</b>			<b>7,00€</b>
<b>Frites Cheddar oignons frits</b>			<b>5,50€</b>
<b>Frites Cheddar Bacon grillé</b>			<b>6,00€</b>
<b>Frites sauce Maroilles</b>			<b>6,50€</b>
<b>Saucisson sec à partager</b>			<b>6,90€</b>

LES BOUTEILLES

Belzebuth Rouge	33cl	5,50€
8.5° Bière fruitée arômes de cranberries et agrumes de fruits.		
Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.		
Belzebuth Framboise	33cl	4,50€
2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.		
Belzebuth Gingembre	33cl	5,50€
4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.		
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 Rhum Finish	33cl	5,50€
7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.		
Goudale Blanche	25cl	5,00€
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.		
Goudale	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool.		
Goudale Citron	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
Goudale Grand Cru	1,5l	24,00€
Magnum.		

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	5,90€
Menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse.	
Virgin Piña Colada	
Jus d'ananas, crème, noix de coco.	
Virgin Mojito Violette	
Menthe fraîche, citron vert, sirop de violette, eau gazeuse.	
Virgin Mojito Passion	
Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, eau gazeuse.	
Virgin Mojito Fruits Rouges	
Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, eau gazeuse.	
Red Light	
Sirop de fraise, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron.	
Spritz	
Bitters sans alcool, pétillant sans alcool, rondelle d'orange.	
Summer	
Jus d'ananas, jus de cranberry, jus d'orange et sirop de pêche.	



LES APÉRITIFS

Americano maison	12cl	8,40€
Picon bière	25cl	4,90€
Ricard	2cl	4,00€
Porto rouge	6cl	5,00€
Martini rosso, bianco	6cl	4,90€
Kir pétillant	10cl	5,50€
Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.		
Kir Vin blanc	10cl	4,90€
Cassis, mûre ou pêche.		
Kir Royal	10cl	9,00€
Au champagne cassis, mûre ou pêche.		
Coupe de champagne Collet	12cl	9,00€
Brut		
Spritz		7,90€
Cinzano Aperitivo, vin blanc pétillant, glace et rondelle d'orange.		
Spritz Rosé		7,90€
Lillet rosé, vin blanc pétillant, rondelle de citron vert.		
Limoncello Spritz		7,90€
Limoncello, vin blanc pétillant, glace et rondelle de citron.		
Saint Germain Spritz		9,50€
Vin blanc pétillant, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.		

LES CHAMPAGNES

Champagne Collet Art Déco	1 <sup>er</sup> Cru 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet	Brut 12cl	9,00€

LES WHISKYS

	4cl	
The Ballantine's		6,50€
Aberlour		10,00€
Chivas Regal,		8,00€
Blended premium 12 ans		
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€

ALCOOLS & LIQUEURS

Gin Beefeater London	4cl		7,00€
Vodka Absolut Blue	4cl		7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola			
Red Bull			
Poire Cognac			7,00€
4cl, liqueur poire et Cognac.			
Calvados	4cl		7,00€
Get 27/31	6cl		7,00€
Limoncello, Baileys	4cl		6,00€
La Fleur de bière	4cl		7,00€



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


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

## Pour nous suivre

[www.restaurant-goudale.com](http://www.restaurant-goudale.com)

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

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

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



## LES PINSA

Comme une pizza qui n'en a pas le nom, moelleuse et croustillante.

	Entière	La demi
		Servie avec de la salade
<b>La Reine</b>	<b>14,90€</b>	<b>12,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.		
<b>La 3 Fromages</b>	<b>15,90€</b>	<b>13,90€</b>
Base crème, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.		
<b>La Signature</b>	<b>16,90€</b>	<b>15,90€</b>
Sauce tomate, speck, câpres, mozzarella, basilic, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.		

## LES FLAMMEKUECHES

	ø32
<b>Saumon</b>	<b>15,90€</b>
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
<b>Maroilles</b>	<b>13,90€</b>
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
<b>Goudale</b>	<b>12,90€</b>
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
<b>Chèvre Miel</b>	<b>11,90€</b>
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	
<b>3 fromages</b>	<b>12,90€</b>
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	
<b>Classique</b>	<b>9,90€</b>
Crème, oignons, lardons.	
<b>La fermière</b>	<b>12,90€</b>
Crème, oignons, effiloché de poulet, cheddar, yellow moutarde.	

## LES SALADES & POKE BOWLS

<b>Poke Bowl aux 2 saumons</b>	<b>19,90€</b>
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Poke Bowl au poulet</b>	<b>17,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Buddha bowl</b>	<b>17,90€</b>
Choux rouge, carottes râpées, falafel, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre.	
<b>Salade César</b>	<b>15,90€</b>
Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	

## LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

<b>Cœur de filet de rumsteack</b>	<b>21,90€</b>
Environ 180g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	
<b>Jambonneau rôti à la fleur de bière</b>	<b>19,90€</b>
Hauts de France.	
<b>Sélection du boucher</b>	<b>17,90€</b>
Environ 180g.	
<b>Andouillette 5A grillée</b>	<b>16,90€</b>
Environ 180g, sauce moutarde.	
<b>Filet de poulet au chorizo</b>	<b>15,90€</b>
Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.	
<b>Filet de poulet sauce forestière</b>	<b>15,90€</b>
Poulet cuisson basse température, crème, champignons.	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pâtes, purée de pommes de terre, haricots verts.

## SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre, cheddar, forestière, chorizo.

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

<b>Supplément sauce</b>	<b>+1,50€</b>
<b>Supplément légumes</b>	<b>+2,50€</b>
<b>Supplément frites</b>	<b>+2,50€</b>



## LES BURGERS

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
<b>Welsh Burger</b>	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
Buns, steak haché origine Hauts-de-France, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.		
<b>Original Goudale Burger</b>	<b>15,90€</b>	<b>18,90€</b>
Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.		
<b>Chicken Burger</b>	<b>14,90€</b>	<b>17,90€</b>
Buns, filets de poulet croustillants, sauce césar, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.		





LES SPÉCIALITÉS

<b>Trilogie de la Goudale</b> Carbonade flamande, welsh, poulet au Maroilles, frites, salade.	<b>20,90€</b>
<b>Welsh royal à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	<b>16,90€</b>
<b>Welsh classique à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	<b>15,90€</b>
<b>Carbonade à la Goudale Ambrée</b> Avec frites.	<b>16,90€</b>
<b>Émincé de poulet au Maroilles gratiné</b> Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	<b>15,90€</b>
<b>Endives flamandes gratinées</b> Avec frites.	<b>15,90€</b>
<b>Pennes à la royale</b> Pennes, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	<b>15,90€</b>
<b>Pennes à la diable</b> Pennes, chorizo, cheddar, oignons frits.	<b>15,90€</b>



	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
<b>Rösti Burger</b> Rösti, steak haché origine Hauts-de-France, bacon grillé, cornichons doux, tomate, fromage Goudale, sauce burger.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Ch'ti Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	<b>14,90€</b>	<b>17,90€</b>
<b>Classique Cheese Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	<b>15,90€</b>	<b>18,90€</b>



LES POISSONS

<b>Pavé de saumon croustillant aux graines de sésames</b> Riz parfumé et légumes du jour, sauce vierge.	<b>18,90€</b>
<b>Fish and chips</b> Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	<b>15,90€</b>
<b>Moules*</b> Sauce au choix : Marinière, Maroilles, crème, chorizo, poivre.	<b>15,90€</b>
*Selon arrivage	

LES POUTINES

<b>Poutine Royale</b> Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	<b>16,90€</b>
<b>Poutine du Chef</b> Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	<b>16,90€</b>
<b>Poutine Ch'ti</b> Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	<b>16,90€</b>

LES TARTARES

<b>Tartare de saumon avocat</b> Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	<b>17,90€</b>
<b>Tartare du Ch'ti gratiné</b> Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	<b>16,90€</b>
<b>Tartare italien</b> Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	<b>16,90€</b>
<b>Tartare classique</b> Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	<b>15,90€</b>

NOS MENUS

**MENU CINÉ EXPRESS 7J/7 AVANT 20H00**  
Flammekueches au choix (sauf Saumon)  
+ 1 boisson en 25cl  
+ 1 place de cinéma #Kinépolis  
**20,00€**

**FORMULE DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI**  
*Hors vacances scolaires et jours fériés*  
Plat du jour -OU- Steak à cheval -OU- Flam'Classique  
+ 1 boisson en 25cl  
Goudale, eau, soft, verre de vin  
**15,90€**

**Plat du jour seul 13,90€**

**MENU ORIGINAL GOUDALE BURGER**  
Original Goudale Burger + frites  
+ 1 Coca-cola 33cl ou 1 bière Goudale 25cl  
**19,00€**

**PLACE SEULE 9,20€**

# Après le festin place à l'action !

Bowling

Karaoké

Quiz boxing

VR

Expérimental park

**TARIFS EXCLUSIFS**  
-20% sur les activités du lundi au jeudi  
\*hors vacances scolaires / hors menu groupe

**→ Accès direct par le fond du restaurant**

**Planet**  
UN MONDE D'ATTRACTIONS

**MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS**  
Cheese burger -OU- Tenders de poulet -OU- Steak haché -OU- Fish > Frites  
+ Pomote -OU- Crêpe au Nutella  
-OU- 1 Boule de glace

**POUR LES PETITS, LE MARDI SOIR C'EST GRATUIT !**  
1 menu enfant offert pour 1 adulte payant.

**6,90€**  
Bonus : 1 jeton d'arcade @planet.  
+ 1,00 € Tropicoco

LES VINS



VINS BLANCS

		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay		5,00€	9,00€	16,00€ 23,00€
Les Amours de la Reine	AOP, Jurançon Doux		5,00€	9,00€	16,00€ 23,00€
Sancerre	AOP les Rochettes		8,50€	16,00€	29,00€ 42,00€

VINS ROSÉS

		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock	IGP Méditerranée		4,50€	7,50€	12,50€ 19,50€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance	AOP Côtes de Provence		5,00€	9,00€	16,00€ 23,00€
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Gris de Gris		5,00€	9,00€	16,00€ 23,00€

VINS ROUGES

		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir		5,00€	9,00€	16,00€ 23,00€
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah		5,00€	9,00€	16,00€ 23,00€
Cru de la Maqueline	AOP Bordeaux		5,50€	9,50€	18,50€ 23,00€
Les Jarlotiers	AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile		5,50€	10,00€	17,00€ 24,00€
Saint-Émilion Grand Cru	AOP Château La Croix de Montlabert		8,50€	16,00€	29,00€ 42,00€

VINS SANS ALCOOL

Rouge Néphalia	Cabernet Sauvignon		5,00€	9,00€	16,00€ 23,00€
Blanc Néphalia	Chardonnay		5,00€	9,00€	16,00€ 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 !

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  
IMPRIME SUR PAPIER PEFC



LES EAUX  
AQUALEX

Eau plate filtrée	50cl	2,90€
	75cl	3,50€
Eau gazeuse filtrée	50cl	2,90€
	75cl	3,50€
Dose de sirop		0,50€



ALLERGÈNES LOMME



Prix nets

LES SOFTS

Coca-Cola	33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90€
Oasis	25cl tropical.	3,90€
Fanta	25cl orange.	3,90€
fuzetea	25cl pêche, menthe, citron.	3,90€
Orangina	25cl	3,90€
Sprite	25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	3,90€
Red Bull	25cl	4,00€
Minute Maid	25cl	
Ananas, tomate, orange, pomme.		3,90€
Diabolo	25cl.	3,00€

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		3,90€
Chocolat chaud		3,20€
Chocolat chaud viennois		3,90€
Thé ou infusion		3,00€
Café, décaféiné		2,10€
Café crème, Décaféiné crème		2,20€
Café Viennois		3,90€
Latte Macchiato		3,90€

LES DESSERTS

Assiette de fromages	Maroilles, fromage Goudale.	7,90€
Irish gourmand		13,90€
Café ou thé gourmand		6,90€
Tiramisu au Spéculoos		6,90€
Moelleux au chocolat	Sauce chocolat, coulis de fruits rouges.	6,90€
Brioche perdue	Sauce caramel beurre salé, glace vanille	7,90€
Crème brûlée au rhum		7,90€
Gaufre Liégeoise	1 boule de glace vanille, caramel, chantilly	6,90€
Crêpes	Sucre Nutella	4,50€ 4,90€



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.	7,90€

LES FLAMMEKUECHES  
SUCRÉES

Pomme, cassonade, flambée au Calvados		7,90€
Pomme, cassonade, boule vanille		6,50€
Nutella		6,50€

NOS COUPES  
GLACÉES

Mirage de Dubaï	1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, chantilly, nappage framboise, croustillant chocolat pistache.	7,90€
Suicide aux chocolats	"Réserve aux Amateurs de Chocolats".	7,90€
Coupe violette	2 boules sorbet violette, 1 boule vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, 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	2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	6,50€
Dame blanche	3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
Dame noire	3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
Coupe colonel	2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	7,90€

2 boules de glace	3,00€
3 boules de glace	4,50€

SORBETS  
Citron, fraise, violette.

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

Supplément Chantilly + 0,50€