

LES PRESSIONS

25 cl 33 cl 50 cl

Goudale Blonde 4,00€ 5,00€ 7,50€

7,2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.

Goudale Ambrée 4,50€ 5,50€ 8,00€

7,2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.

Goudale Grand Cru 5,00€ 6,00€ 9,00€

7,8° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.

Triple Secret des Moines Rouge

8,5° Fruit d'une rencontre entre 5,00€ 6,00€ 9,00€

notre Triple Secret des Moines Blonde et la Cerise, ce mariage

traditionnel est un parfait équilibre entre fraîcheur et douceur.

Premium de Saint-Omer

5,5° Moelleuse et rafraîchissante 4,00€ 5,00€ 7,50€

avec un arôme incomparable.

La Raoul 4,00€ 5,00€ 7,50€

7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.

Triple Secret des Moines Blonde

8° Houblonnage à cru, procédé qui 5,00€ 6,00€ 9,00€

consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.

KingWood Héritage 5,50€ 7,00€ -

10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.

Goudale IPA 4,50€ 5,50€ 8,00€

7,2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.

Picon Bière 4,90€ 5,90€ 8,90€

Limonade 3,90€



LES BOUTEILLES

Belzebuth Rouge 33cl 5,50€

8,5° Bière fruitée arômes de cranberries et agrumes de fruits.

Belzebuth Rosé 33cl 5,50€

2,8° Bière blanche aromatisée à la framboise.

Goudale Rubis 25cl 5,00€

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

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 6,50€

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.



LES COCKTAILS

Mojito Original 8,90€

Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

Mojito Royal 9,50€

Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Prosecco.

Mojito Fruits Rouges 9,50€

Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre.

Piña Colada 8,90€

Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.

Sex On The Beach 8,90€

Vodka 2cl, jus d'ananas, jus de cranberry, liqueur de melon.

Cuba Libre 7,50€

Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.

Ranch Cocktail 9,50€

Liqueur d'orange, sucre de canne, citron, Prosecco.

Margarita 8,90€

Liqueur d'orange, tequila, citron, sucre de canne.

Tequila Sunrise 8,90€

Tequila, jus d'orange, grenadine.

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito 5,90€

Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

Virgin Piña Colada 5,90€

Jus d'ananas, coco.

Virgin Mojito Fruits Rouges 6,50€

Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.

Coco Beach 5,90€

Sirop de coco, jus d'ananas, jus de cranberry.

Caribbean 5,90€

Jus d'orange, jus d'ananas et jus de cranberry.

La Grenade 5,90€

Jus d'orange, limonade et sirop de grenade.



À PARTAGER

Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

2 pers. 10,50€ 4 pers. 16,50€

Planche Gourmande

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

2 pers. 11,00€ 4 pers. 18,50€

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.

Pinsa à l'ail, Charcuterie

ø 32 9,90€

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé 9,90€

Pains toastés, beurre salé.

Terrine maison, pickles 5,90€

Flamiche au Maroilles 4,90€

Assiette de fromage 7,90€

Maroilles, fromage Goudale.

LES APÉRITIFS

Americano maison 12cl

8,40€

Picon Bière 25cl

4,90€

Ricard 2cl

3,40€

Porto rouge ou blanc 6cl

4,00€

Martini rosso, bianco 6cl

4,00€

Coupe de Prosecco 12cl

6,00€

Kir Prosecco 12cl

6,40€

Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.

Kir Vin blanc 12cl

4,50€

Cassis, mûre ou pêche.

Kir Royal 12cl

9,00€

Au champagne cassis, mûre ou pêche.

Coupe de champagne Collet 12cl

9,00€

Brut

Spritz

7,90€

Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.

Saint Germain Spritz

9,50€

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

Gin tonic

6,50€

Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.

LES CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Champagne

105,00€

Champagne Collet Art Déco 1^{er} Cru 75cl

49,00€

Coupe de Champagne Collet Brut 12cl

9,00€

LES WHISKYS

4cl

The Ballantine's



6,50€

Jameson Black Barrel,



Premium Irish whiskey

Aberlour



10,00€

Chivas Regal,



Blended premium 12 ans

Jack Daniel's n°7



8,00€

Jameson



7,00€

RHUMERIE

4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva



9,00€

Don Papa Baroko 3 ans



8,00€

Bumbu



8,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Gin Monkey 47 4cl



12,00€

Gin Beefeater London 4cl



7,00€

Vodka Absolut Blue 4cl



7,00€

Supp. orange, ananas ou Coca-Cola

1,00€

Poire

7,00€

4cl, liqueur poire.

Calvados, Cognac 4cl

7,00€

Get 27/31 6cl

7,00€

Baileys 6cl

7,00€

Genièvre de Houle 4cl

7,00€



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

Une cuisine aux parfums Flamands

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

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com
 pub.goudale.restaurant
 conceptgoudale
 goudalerestaurant

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine Chorizo	16,90€
Poutine du Chef	16,90€
Poutine Ch'ti	16,90€

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons	19,90€
Poke Bowl au poulet	17,90€
Salade César	15,90€



LES PINSA

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

La Reine	14,90€
La 3 Fromages	15,90€

LES FLAMMEKUECHES

Saumon	15,90€
Maroilles	13,90€
Goudale	12,90€
Chorizo	12,90€
3 fromages	11,90€
Classique	9,90€

LES VIANDES

Un accompagnement au choix.

Cœur de filet de rumsteack Environ 180g, servie avec sa sauce au choix.	21,90€
Jambonneau rôti à la fleur de bière Hauts de France.	19,90€
Pièce du Boucher Environ 180g, servie avec sa sauce au choix.	17,90€
Andouillette 5A grillée Environ 180g, sauce moutarde.	16,90€
Filet de poulet sauce forestière Poulet cuison basse température, crème, champignons.	15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES

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

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

Sauce supplémentaire non consommée	+1,50€
Supplément légumes	+3,50€
Supplément frites	+3,50€
Supplément salade	+2,50€
Supplément œuf	+1,50€



LES BURGERS

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

Welsh Burger	19,90€	23,90€	Simple Steak 180g	Double 2 x 180g	Chicken Burger	15,90€	-
Buns, steak haché, mayonnaise, oignons frits, cornichons doux, cheddar.			Buns, tenders, sauce burger, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.				
Original Goudale Burger	15,90€	19,90€	Ch'ti Burger	16,90€	20,90€		
Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.			Buns, steak haché, sauce burger, Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.				



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande Carbonade flamande, welsh simple, flamme Maroilles, frites.	22,90€
---	--------

Welsh simple à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière, cheddar, frites.	15,50€
---	--------

Welsh jambon à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, frites.	16,50€
---	--------

Welsh complet à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, œuf au plat, frites.	18,00€
---	--------

Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	18,50€
--	--------

Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet cuison basse température au Maroilles, frites.	16,90€
---	--------

LES POISSONS

Pavé de saumon croustillant aux graines de sésame Riz parfumé et légumes du jour.	18,90€
---	--------

Fish and chips Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
---	--------

Moules Marinière*	15,90€
Enfant 9,90€	

Moules* Sauce au choix : Maroilles, crème, chorizo, poivre.	16,90€
Enfant 10,90€	

*Selon arrivage

LES TARTARES

Viandes hachées environ 180g. Accompagnés de frites et salade.

Tartare du Ch'ti gratiné Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	16,90€
---	--------

Tartare italien Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	16,90€
---	--------

Tartare classique Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	15,90€
---	--------

NOS MENUS

FORMULE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Original Goudale Burger (version 180gr)

-OU- Fish & chips
-OU- Filet de poulet sauce forestière
-OU- Flammekueche maroilles

+ 2 boules de Glace + 1 café ou thé

-OU-

+ Café ou thé gourmand

17,90€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant

-OU- Fish and Chips
-OU- Tenders de poulet
-OU- Steak haché

LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay

Verre 12cl 4,00€ Pcht 25cl 7,80€ Pcht 50cl 14,50€ Bt 75cl 20,00€

Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux

Verre 12cl 5,00€ Pcht 25cl 9,50€ Pcht 50cl 18,00€ Bt 75cl 23,00€

Chablis AOP Le Finage

Verre 12cl 6,50€ Pcht 25cl 12,50€ Pcht 50cl 24,00€ Bt 75cl 33,90€

VINS ROSÉS

Wine O'Clock IGP Méditerranée

Verre 12cl 4,50€ Pcht 25cl 8,50€ Pcht 50cl 16,00€ Bt 75cl 23,00€

Château Cavalier, Cuvée Maréfiance AOP Côtes de Provence

Verre 12cl 5,00€ Pcht 25cl 9,50€ Pcht 50cl 18,50€ Bt 75cl 27,50€

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris

Verre 12cl 4,00€ Pcht 25cl 7,80€ Pcht 50cl 14,50€ Bt 75cl 20,00€

VINS ROUGES

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir

Verre 12cl 4,00€ Pcht 25cl 7,80€ Pcht 50cl 14,50€ Bt 75cl 20,00€

Maison Castel Bourgogne AOP, Cépage Pinot Noir

Verre 12cl 6,50€ Pcht 25cl 12,00€ Pcht 50cl 23,00€ Bt 75cl 34,00€

Cru de la Maqueline AOP Bordeaux

Verre 12cl 5,00€ Pcht 25cl 9,50€ Pcht 50cl 18,50€ Bt 75cl 27,50€

Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile

Verre 12cl 5,00€ Pcht 25cl 9,50€ Pcht 50cl 18,50€ Bt 75cl 27,50€

Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert

Verre 12cl - Pcht 25cl - Pcht 50cl - Bt 75cl 42,00€

VINS SANS ALCOOL

Rouge Néphalia Cabernet Sauvignon

Verre 12cl 5,00€ Pcht 25cl 9,50€ Pcht 50cl 18,50€ Bt 75cl 27,50€

Blanc Néphalia Chardonnay

Verre 12cl 5,00€ Pcht 25cl 9,50€ Pcht 50cl 18,50€ Bt 75cl 27,50€

Nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire - * Terra Vitis : agriculture raisonnée.

*Vous avez choisi votre plat ?
On s'occupe du vin !*



Scanne-moi !

LES EAUX

Eau plate 50cl **4,50€**

1L **5,50€**

Eau gazeuse 50cl **4,50€**

1L **5,50€**

Perrier 33cl **4,20€**

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.



ALLERGÈNES MARQUE



Prix nets

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl **3,90€**

Oasis 25cl tropical. **3,50€**

FANTA 25cl orange. **3,50€**

fuzetea 25cl pêche, menthe, citron. **3,50€**

Schweppes tonic ou agrumes 25cl **3,50€**

Minute Maid 25cl Ananas, tomate, orange, pomme, abricot. **3,90€**

Diabolo 33cl (limonade pression). **3,90€**



Sirop à l'eau 33cl **2,20€**

LES BOISSONS CHAUDES

Irish coffee Whisky, café, sucre, chantilly. **9,00€**

Jamaïcain coffee Rhum, café, sucre, chantilly. **9,00€**

Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly. **9,00€**

Double expresso **3,80€**

Double expresso crème **3,90€**

Chocolat chaud **3,40€**

Thé ou infusion **3,10€**

Café, décaféiné **2,00€**

Café crème, Décaféiné crème **2,10€**

LES DESSERTS

Irish gourmand **13,90€**

Café ou thé gourmand **7,90€**

Profiteroles **8,90€**

Maxi chou garni de crème glacée vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison.

Tiramisu au Spéculoos **6,90€**

Mousse chocolat maison **6,90€**

Gaufre Liégeoise **6,90€**

1 boule de glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly maison.

Crêpes chantilly **4,50€**

Sucre **5,40€**



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

024

Pomme, cassonade,

flambée au Calvados **7,90€**

Pomme, cassonade, boule vanille **7,90€**

NOS COUPES GLACÉES

Coupe passion **7,50€**

1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, coulis fruits rouges, chantilly maison.

Coupe Ch'ti **7,90€**

1 boule vanille, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé maison, brisures de spéculoos, chantilly maison.

Chocolat Liégeois **7,50€**

2 boules de chocolat, 1 boule de vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison.

Dame blanche **7,50€**

3 boules de vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison.

Coupe colonel **7,90€**

2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

1 boule de glace **3,40€**

2 boules de glace **5,90€**

3 boules de glace **7,50€**

Chantilly maison et coulis au choix inclus : chocolat chaud maison, café, fruits rouges ou caramel beurre salé maison.

SORBETS

Citron vert, framboise, mangue, passion, ananas.

GLACES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, spéculoos, café, pistache, fraise.