

Une cuisine
aux parfums Flamands

ORCHIES - FOURMIES - LOMME - BÉTHUNE
VALENCIENNES - CUCQ / LE TOUQUET - CAMBRAI
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.	4,00€	5,00€	7,00€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,00€	5,00€	7,00€
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
La Raoul 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
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 Rouge 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits.	33cl	5,50€
Belzeuth Blonde 8.5° Bière élaborée à partir de plusieurs grains, avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité.	33cl	5,50€
Belzeuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzeuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	4,50€
Belzeuth Ginger Citron vert 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	33cl	5,50€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	33cl	5,50€
Triple Secret des Moines Brune 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,50€
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	5,50€
Goudale Blanche 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25cl	5,00€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	3,50€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	24,00€

Les Apéritifs

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

Les Cocktails

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	8,90€
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 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, curaçao 2cl.	
Le Pirate Rhum 4cl, orange 6cl, ananas 6cl, grenadine 2cl, feuille de menthe.	

Les Mocktails

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	30cl 5,90€
Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.	
Gin tonic Gin Ceder's 4cl, tonic.	
Mojito Passion Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.	
Mojito 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.	

Planches et Flam's à Partager



Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

2 pers. 10,50€
4 pers. 16,50€
6 pers. 23,50€

Planche Gourmande

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

2 pers. 13,00€
4 pers. 18,50€
6 pers. 24,50€



Tenders de poulet croustillant

Sauce BBQ.
x 2 3,90€
x 4 7,50€
x 6 9,90€
x 8 13,50€

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés. ø 32 8,50€

Assiette de fromage

Maroilles, Fromage Goudale. 7,90€

Saucisson sec à partager

6,90€



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 maison	5,90€
Flamiche au Maroilles	4,90€



Les Salades & Poke Bowls

Poke Bowl aux 2 saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	18,90€
Poke Bowl au poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	16,90€
Salade César Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	15,90€
Salade de chèvre chaud Salade, lardons, oignons, tomates, toast de chèvre chaud au miel, vinaigrette.	15,90€



Nos Menus

Menu Goudale

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

29,90€

*Sauf saumon fumé, faux filet, café gourmand, Irish gourmand, doubles burgers ou supplément.

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant
-OU- 3 tenders de poulet
-OU- Steak haché
Frites -OU- Légumes
+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl
-OU- Coca Cola 25cl + Pompote
-OU- Crêpe au Nutella

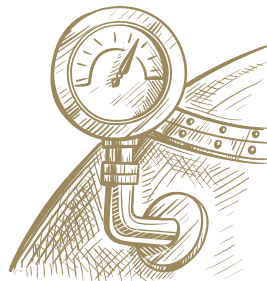
9,90€

Les Flammekueches 032

Saumon Crème, saumon fumé, oignons, emmental, 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€
3 fromages Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	11,90€
Chèvre Miel Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	11,90€
Classique Crème, oignons, lardons.	9,90€



Accord
mets et vins



Les Poissons

Croquettes de crevettes grises 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€
Pavé de saumon au beurre blanc citronné Riz parfumé et légumes du jour.	18,90€
Fish and chips Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules* Sauce au choix : Marinière, Maroilles, crème, poivre, chorizo.	15,90€

*Selon arrivage



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, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	16,90€
Poutine Ch'ti Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles.	16,90€
Poutine à la Diable Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.	15,90€



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€
Pavé de rumsteack 200g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	19,90€
Jambonneau rôti à la fleur de bière Hauts de France, sauce Royale.	19,90€
Bavette marinée aux poivres Environ 180g.	17,90€
Andouillette 5A grillée 200g, sauce moutarde.	16,90€
Poulet au chorizo Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.	15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS
Frites, légumes du jour, riz, pâtes.



SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, chorizo, 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 du Ch'ti gratiné Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	16,90€
Tartare italien Origine France Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	16,90€
Tartare classique Origine France Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	15,90€



Les Spécialités

Trilogie Flamande Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.	16,90€
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.	15,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	15,90€
Pennes gratinées au fromage Goudale	15,90€
Pennes gratinées au Chorizo	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
Welsh Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.	16,90€	19,90€
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€	18,90€
Roll Burger au poulet croustillant Buns feuilleté roll, filets de poulet croustillants, cornichons doux, cheddar, tomate, oignons frits, sauce César.	15,90€	18,90€
Ch'ti Burger Ch'ti, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	14,90€	17,90€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	14,90€	17,90€



Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale.



7,90€

Une création
Goudale Restaurant



Les Desserts

Irish gourmand	11,90€
Brioche feuilleté, glace au choix 1 boule de galce au choix, vanille, chocolat, fraise, pistache, caramel, et chantilly.	8,90€
Douceur fruits rouges Fromage blanc, coulis de fruits rouges, fruits rouges.	7,90€
Café ou thé gourmand	6,90€
Tiramisu Nutella®	6,90€
Trilogie crème brûlée	6,90€
Choux à la crème	4,90€
Crêpes	Sucre 4,50€ Nutella 4,90€



Nos Coupes Glacées

Suicide aux chocolats "Réservé aux Amateurs de Chocolats".	7,90€
Melba fruits rouges 1 boule sorbet 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 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€
Dame caramel 3 boules de caramel, sauce caramel 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, framboise, fraise, poire, violette, mangue, passion, ananas.

GLACES

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

Supplément Chantilly + 0,50€

Les Flammekueches Sucrées

ø24

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

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

Prix nets

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1858 • 1919

Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Bourgogne AOP, Cépage Chardonnay	6,50€	11,00€	21,00€	26,00€
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Sancerre AOP les Rochettes	8,50€	15,00€	30,00€	42,00€
Les Amours de la Reine AOP Côtes de Gascogne, Cépage Colombard - Sauvignon	4,50€	8,00€	15,00€	22,00€

Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
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€	16,00€	23,00€

Vins Rouges

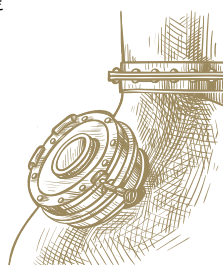
	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Bourgogne 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	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Château d'Arcins AOP Haut-Médoc, Cru Bourgeois	-	-	-	34,00€
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 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€
Dos E 25cl tropical.	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 ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	3,90€
Diabolo 25cl (limonade pression).	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€
Chicorée Leroux	2,50€
Café, décaféiné	1,90€
Café crème, Décaféiné crème	2,00€
Latte Macchiato, Caramel, Chocolat	3,90€

Prix et service compris (du taux pratique pour la rémunération de ce service).
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets

Les Champagnes

Mumm AOP Champagne Brut 75cl	59,00€
Champagne Collet 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	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 local, fait à Wambrechies	9,00€
----------------------------------------------------	-------

Rhumerie

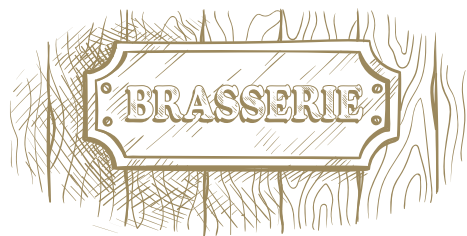
Diplomatico Reserva Exclusiva	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	8,00€
Bumbu	8,00€

Nos Gins

	4cl
Gin Monkey 47	12,00€
Malfy Gin Limone	9,00€
Beefeater London	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€
La Fleur de bière 4cl	7,00€



ALLERGÈNES ORCHIES



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

Photos non contractuelles.

Conception & Impression - www.toutenimage.fr - IMPRIMÉ SUR PAPIER PEFC