

LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Goudale Blonde	4,00€	5,00€	7,00€
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	4,00€	5,00€	7,00€
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	4,00€	5,00€	7,00€
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 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 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€
Coupe de pétillant sans alcool	12cl	4,50€
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, Prosecco, glace et rondelle d'orange.		
Spritz Rosé		7,90€
Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.		
Limoncello Spritz		7,90€
Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.		
Italicus Spritz		9,50€
Prosecco, liqueur de bergamote, glace et olives vertes.		
Saint Germain Spritz		9,50€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.		

LES COCKTAILS

8,90€

Mojito Original

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, 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, 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.

LES MOCKTAILS

5,90€

Virgin Mojito

Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

Virgin Piña Colada

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.

Gin Tonic

Gin Ceder's 4cl, tonic.

Virgin Mojito Passion

Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.

Virgin Mojito Fruits Rouges

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

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.



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€

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.

ø 32 8,50€

Pinsa à l'ail

6,90€

Frites Cheddar oignons frits

5,50€

Frites Cheddar Bacon grillé

6,00€

Frites sauce Maroilles

6,50€

Frites mayonnaise à la truffe

6,50€

Saucisson sec à partager

6,90€

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé

Pains toastés, beurre salé.

9,90€

Terrine maison, pickles

5,90€

Flamiche au Maroilles

4,90€

Assiette de fromage

Maroilles, fromage Goudale.

7,90€



LES CHAMPAGNES

Mumm AOP Champagne	Brut 75cl	59,00€
Champagne Collet Art Déco	1 ^{er} Cru 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet	Brut 12cl	9,00€

LES WHISKYS

The Ballantine's		4cl 6,50€
Jameson Black Barrel,		10,00€
Premium Irish whiskey		
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

Diplomatico Reserva Exclusiva		4cl 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€		
Red Bull		2,00€
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

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

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com

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

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

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



LES PINSA

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

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

LES FLAMMEKUECHES

Saumon	15,90€
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
Maroilles	13,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
Goudale	12,90€
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
Chorizo	12,90€
Crème, piment despelette, cheddar, chorizo.	
3 fromages	11,90€
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	
Classique	9,90€
Crème, oignons, lardons.	

LES SALADES & POKE BOWLS

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

LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Côte à l'os	29,90€
Environ 350g.	
Cœur de filet de rumsteack	21,90€
Environ 180g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	
Jambonneau rôti à la fleur de bière	19,90€
Hauts de France.	
Bavette sauce aux poivres	17,90€
Environ 180g.	
Andouillette 5A grillée	16,90€
Environ 180g, sauce moutarde.	
Échine de cochon	16,90€
Jus corsé, purée.	
Filet de poulet sauce forestière	15,90€
Poulet cuisson basse température, crème, champignons.	

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

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre.

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

Supplément sauce	+1,50€
Supplément légumes	+2,50€
Supplément frites	+2,50€



LES BURGERS

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

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



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.	17,90€
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.	16,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	15,90€
Vol au Vent Béchamel, poulet cuisson basse température, champignons, frites et salade.	15,90€
Mac and Cheese au Maroilles Pâtes, béchamel, fromage cheddar, fromage Maroilles, oignons frits. Supplément 2 tenders de poulet	15,90€ 3,00€
Mac and Cheese truffé Pâtes, béchamel, fromage cheddar, tartufata. Supplément 2 tenders de poulet	16,90€ 3,00€



	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Rösti Burger Rösti, steak haché origine Hauts-de-France, bacon grillé, cornichons doux, tomate, fromage Goudale, sauce burger.	16,90€	19,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	14,90€	17,90€
	Double Steak 60g	Triple Steak 60g
Smash Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France cuisson smashé, ketchup, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, oignons crus	16,90€	19,90€



LES POISSONS

Croquettes de crevettes grises 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€
Pavé de saumon croustillant aux graines de sésames 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, chorizo, poivre.	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€

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 Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, 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

MENU GOUDALE

Plat au choix* + Dessert au choix

29,90€

*Sauf saumon fumé, café gourmand, irish gourmand, côte à l'os, doubles burgers ou supplément.

MENU ORIGINAL GOUDALE BURGER

Original Goudale Burger + frites

+ 1 Coca-cola 33cl ou 1 bière Goudale 25cl

19,00€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant -OU- 3 tenders de poulet

-OU- Steak haché

Frites et Légumes

+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl

-OU- Coca Cola 25cl

+ Pomote -OU- Crêpe au Nutella

9,90€

Tout doit commencer... Par une belle rencontre.

André et Patrice ont imaginé pour vous

PUB Goudale RESTAURANT

Parfois la vie nous permet de croiser le chemin de personnes formidables.

Patrice Contati



PUB Goudale RESTAURANT

La Brasserie

Toutes nos bières sont brassées à Saint-Omer



26 médailles pour la Brasserie Goudale au World Beer Awards 2025



LES VINS

CASEL FRÈRES
MARGUES • CHATEAUX • GRANDS CRUS

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€
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Chablis AOP Le Finage	6,50€	-	-	34,00€
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 Châteauneuf du Pape AOP	-	-	-	39,00€
Cru de la Mæqueline AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	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	8,00€	14,00€	29,00€	43,00€

VINS SANS ALCOOL

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Rouge Néphalia Cabernet Sauvignon	5,00€	-	-	23,00€
Blanc Néphalia Chardonnay	5,00€	-	-	23,00€
Rosé Néphalia	5,00€	-	-	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 !

LES DESSERTS

Irish gourmand	13,90€
Café ou thé gourmand	6,90€
Profiteroles Maison Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	8,90€
Tiramisu au Spéculoos	6,90€
Moelleux au chocolat Sauce chocolat, coulis de fruits rouges.	6,90€
Baba au rhum	7,90€
Gaufre Liégeoise 1 boule de glace vanille, caramel, chantilly	6,90€
Crêpes	Sucre 4,50€ Nutella 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€

LES FLAMMEKUECHES SUCRÉES

ø24

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

NOS COUPES GLACÉES

Mirage de Dubai 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 passion 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	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	6,50€
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.	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, framboise, fraise, poire, violette, mangue, passion, ananas.	
GLACES Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc.	
Supplément Chantilly	+ 0,50€

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 4,10€
Dose de sirop	0,50€



ALLERGÈNES ORCHIES



Prix nets

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,10€
As 25cl tropical.	4,10€
FANTA 25cl orange.	4,10€
fuzetea 25cl pêche, menthe, citron.	4,10€
Orangina 25cl	4,10€
Sprite 25cl	4,10€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,10€
Red Bull 25cl	4,10€
Minute Maid 25cl ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	4,10€
Diabolo 25cl (limonade pression).	3,50€

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€

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

