

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€
KingWood 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€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	7,50€

LES BOUTEILLES

Belzebuth Rouge 8.5° Bière fruitée arômes de cranberries et agrumes de fruits.	33cl	5,50€
Belzebuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzebuth Framboise 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	4,50€
Belzebuth Pêche 2.8° Bière blanche aromatisée à la pêche.	33cl	4,50€
Belzebuth Gingembre 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	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 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 Rubis 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme de baies rouges et de fleur d'Hibiscus.	25cl	3,50€

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 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.

Sex On The Beach

Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche.

Ti-Punch

Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, sucre de canne.

Armagnac Tonic

Armagnac Armin 2 ans, tonic, citron vert.

Spritz

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

Spritz Rosé

Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.

Saint Germain Spritz

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

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.

Florida

Jus d'orange, citron jaune pressé, sirop de grenadine.

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 barbecue et tartare.

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

Flam's Classique ø 32

Crème, oignons, lardons fumés.

9,90€

Saucisson sec à partager

6,90€

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé

Pains toastés, beurre salé.

9,90€

Terrine maison, pickles

5,90€

Oeuf mayonnaise maison

4,90€



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.	

LES CHAMPAGNES

Mumm AOP Champagne Brut 75cl	59,00€
Champagne Collet Art Déco 1er 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	10,00€
Aberlour	10,00€
Chivas Regal, Blended premium 12 ans	8,00€
Chivas Regal, Blended premium 18 ans	10,00€
Jack Daniel's n°7	8,00€
Jameson	7,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans 4cl	8,00€
Bumbu 4cl	8,00€
Gin Monkey 47 Germany 4cl	12,00€
Gin Beefeater England 4cl	7,00€
Vodka Absolut Suède 4cl	7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
Red Bull	2,00€
Armagnac Armin 10 ans	9,00€
Poire Cognac	7,00€
4cl, liqueur poire et Cognac.	
Calvados 4cl	7,00€
Get 27 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 Printemps Été

Une cuisine aux parfums Flamands

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

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com

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

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

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



LES PINSA

Pâte légère et croustillante.

	Entière	La demi Servie avec de la salade
La Reine Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.	14,90€	12,90€
La Romaine Sauce tomate, jambon speck, mozzarella bille.	15,90€	13,90€
La 3 Fromages Base crème, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.	15,90€	13,90€
La Saumon Base crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron, aneth.	16,90€	14,90€
La Goudale Sauce tomate, speck, câpres, fromage Goudale, basilic, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan	16,90€	14,90€

LES FLAMMEKUECHES

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

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, concombre, tomates cerise, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	19,90€
Poke Bowl au poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, concombre, tomates cerise, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	17,90€
Salade César Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	15,90€
Salade de Chèvre chaud Salade, lardons, oignons rouges, tomate, vinaigrette, 1 toast de chèvre chaud au miel.	15,90€

LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Côte à l'os Environ 350g.	26,90€
Brochette d'onglet de bœuf Environ 250g.	19,90€
Carpaccio de bœuf Limousin Environ 160g.	19,90€
Jambonneau rôti à la fleur de bière Hauts de France.	19,90€
Bavette sauce aux poivres Environ 180g.	18,90€
Brochette de poulet mariné barbecue Environ 200g.	15,90€
Andouillette grillée d'Arras Environ 150g, sauce moutarde.	15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pommes de terre grenailles au thym.

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise maison, 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€
Supplément sauce frites : cheddar oignons ou cheddar bacon	+3,00€



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€
Original Goudale Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, salade, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	18,90€
Chicken Burger Buns, filets de poulet croustillants, sauce César, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits, salade.	14,90€	17,90€



VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE

Renseignements au :
03 66 10 01 69
ou sur
www.brasserie-goudale.com

Réserver votre visite



www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande Carbonade flamande, poulet au Maroilles, Potjevleesch, 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€
Potjevleesch Frites et salade.	15,90€



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. *Selon arrivage	15,90€

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

Entrée + Plat au choix* + Dessert au choix
29,90€

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

MENU CLASSIQUE CHEESE BURGER

Classique Cheese Burger + frites
+ 1 Coca-cola 33cl ou 1 bière Goudale 25cl
16,90€

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
+ Pom'Pote -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 Conforti



**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

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • 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 Colombar - 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 Mərəfiance 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 Maqueline 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
Blanc de Blanc Néphalia Pétillant	5,00€	-	-	23,00€
Blanc Néphalia Chardonnay	5,00€	-	-	23,00€

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

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER
NOTRE CAVE GRANDS CRUS ET NOTRE VIN DU MOIS !

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€
Mousse Chocolat Maison Aux éclats de Spéculoos.	6,90€
Tiramisu au Spéculoos	6,90€
Pavlova Fruits Rouges	6,90€
Crème Brûlée à la Chicorée	5,90€
Tarte au Sucre Maison	4,90€
Crêpes Maison Sucre ou Confiture Nutella	4,50€ 4,90€



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.

Fraisier **8,90€**
Crème glacée vanille, coulis fraise, biscuit crumble, mousse fraise et macaron.

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 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 Passion 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	7,90€
Coupe Fruits Rouges 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, 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€
Crazy Crunchy Caramel 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, éclats de caramel, pop-corn caramel et chantilly, sauce caramel beurre salé Monin.	7,90€
Crazy Crunchy Chocolat 2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly, éclat de cacahuètes	7,90€
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, 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€
Oasis 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 pratique pour la rémunération de ce service). Photos non contractuelles.

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

