

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 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	4,50€	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.			

N'oubliez pas notre
Bière du moment !

LES COCKTAILS

Americano maison	15cl	8,40€
Aperol Spritz	20cl	7,90€
Aperol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange.		
Lillet Rosé Spritz	20cl	8,90€
Lillet rosé, Prosecco, Perrier, rondelle de citron vert.		
Limoncello Spritz	20cl	8,90€
Limoncello, Prosecco, Perrier, rondelle de citron.		
Italicus Spritz	20cl	9,50€
Prosecco, liqueur de bergamote, Perrier, rondelle de citron.		
Hugo Spritz	20cl	8,90€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, Perrier, rondelle de citron.		
Mojito Original	20cl	7,90€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Perrier, Angustura.		
Mojito Royal	20cl	10,90€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.		
Mojito Fruits	20cl	9,90€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Perrier au choix : purée de fruits rouges, purée de fruits de la passion, purée de cassis.		
Piña Colada	20cl	8,90€
Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, crème de coco.		

À PARTAGER

Planche Terroir		
Charcuterie fine, terrine, 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	ø 30	9,90€
Crème, oignons, lardons fumés.		
Pinsa à l'ail		6,90€
Frites Cheddar Bacon grillé		6,00€
Frites sauce Maroilles		5,50€
Saucisson sec		6,90€

LES BOUTEILLES

Belzebuth Framboise	33cl	5,50€
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 Rouge	33cl	6,00€
8.5° Fruit d'une rencontre entre notre Triple Secret des Moines Blonde et la Cerise, ce mariage traditionnel est un parfait équilibre entre fraîcheur et douceur.		
Triple Secret des Moines Brune	33cl	6,00€
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.		
Goudale Rhum Finish	33cl	6,00€
7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.		
Goudale Blanche	25cl	4,50€
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.		
Goudale 0.0°	25cl	4,00€
Sans alcool.		
Goudale Citron 0.0°	25cl	4,00€
Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
Goudale Grand Cru	1,5l	28,00€
7.8° Magnum.		

Gin Tonic	16cl	8,90€
Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.		
Sex On The Beach	20cl	8,90€
Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche.		
Daiquiri	10cl	7,90€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, liqueur de framboise, purée fruits rouges, jus de citron.		

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	20cl	5,90€
Citron vert, sucre, menthe fraîche, limonade.		
Virgin Piña Colada		
Jus d'ananas, lait de coco, crème de coco.		
Virgin Gin Tonic		
Gin sans alcool 4cl, tonic.		
Virgin Mojito Passion		
Citron vert, menthe fraîche, sucre, purée passion, limonade.		
Virgin Mojito Fruits Rouges		
Citron vert, menthe fraîche, sucre, purée fruits rouges, limonade.		
Red Light		
Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise et jus de citron.		
Dulce		
Jus de passion, jus d'ananas, sirop hibiscus et jus de citron vert.		

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé	11,90€
Pains toastés, beurre salé.	
Terrine, pickles	5,90€
Pains toastés.	
Assiette de fromage	7,90€
Maroilles, fromage Goudale, chèvre.	



Planche gourmande pour 6 personnes



LES APÉRITIFS

Picon bière	33cl Bière Premium.	6,00€
Picon bière	50cl Bière Premium.	8,00€
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	12cl	5,50€
Méthode traditionnelle liqueur de cassis, mûre, framboise ou pêche.		
Kir Vin blanc	12cl	4,90€
liqueur de cassis, mûre, framboise ou pêche.		
Coupe de champagne Collet	12cl	9,50€
Art Déco 1 ^{er} Cru Brut		

LES CHAMPAGNES

Testulat blanc de blanc		
Champagne Brut	75cl	62,00€
Champagne Collet Art Déco	1 ^{er} Cru 75cl	52,00€

LES WHISKYS

	4cl	
The Ballantine's		6,50€
Aberlour		8,00€
Chivas Regal,		8,00€
Blended premium 12 ans.		
Caol Ila,		9,00€
12 ans, whisky tourbé.		
Jack Daniel's n°7		8,00€
Jameson		7,00€
Artésia Whisky		9,00€
Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France.		

ALCOOLS & LIQUEURS

Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	4cl	8,00€
Bumbu	4cl	8,00€
Gin Beefeater London	4cl	7,00€
Vodka Absolut Blue	4cl	7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola		
Poire	4cl, liqueur poire.	7,00€
Cognac	4cl	7,00€
Calvados	4cl	7,00€
Get 27/31	4cl	6,00€
Limoncello, Baileys	4cl	6,00€
La Fleur de bière	4cl	7,00€
Genièvre de Houlle	4cl	7,90€



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

SAINT-OMER - ORCHIES - LOMME

BÉTHUNE - VALENCIENNES

CUCQ / LE TOUQUET - CAMBRAI

DUNKERQUE - DENAIN

MARQUISE - ARRAS

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com/saint-omer

 restaurant.pub.goudale.st.omer

 RestaurantPubGoudaleStOmer



LES PINSAS

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

Entière

La demi

Servie avec de la salade

La Reine

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

14,90€

10,90€

La 3 Fromages

Base crème, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

15,90€

11,90€

La Signature

Sauce tomate, speck, câpres, basilic, mozzarella, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

16,90€

13,90€

LES FLAMMEKUECHES

à 30

Marioilles

Crème, oignons, Marioilles, lardons fumés.

13,90€

Goudale

Crème, oignons, lardons fumés, fromage Goudale, champignons.

13,90€

Classique

Crème, oignons, lardons fumés.

9,90€

LES SALADES & POKE BOWLS

Salade César

Salade, tomates, grana padano, croûtons, œuf dur, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.

15,90€

Poke Bowl aux 2 saumons

Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, riz rond, avocat, fèves, citron, fruits de saison, sauce soja, vinaigrette.

18,90€

Poke Bowl au poulet

Aiguillettes de poulet panées, riz rond, avocat, fèves, fruits de saison, sauce soja, vinaigrette.

17,90€

Buddha bowl

Choux rouge, carottes râpées, falafel, riz rond, avocat, fruits de saison, sauce soja, vinaigrette.

16,90€

LES VIANDES

Accompagnées d'une garniture et d'une sauce.

Cœur de filet de rumsteck

Environ 180g, servi avec notre célèbre sauce "Royale".

21,90€

Jambonneau rôti à la fleur de bière

Environ 180g.

19,90€

Pièce de bœuf du boucher

Environ 180g.

18,90€

Andouillette 5A grillée

Environ 180g, sauce moutarde.

17,90€

Échine de cochon

Jus corsé, purée.

15,90€

Filet de poulet sauce forestière

Poulet cuisson basse température, crème, champignons.

15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Marioilles, poivre, échalote, moutarde, ketchup.

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

Supplément sauce

+1,00€

Supplément accompagnement

+2,00€

LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande

Carbonade flamande, poulet au Marioilles, mini welsh, frites.

19,90€

Welsh royal à la Goudale Ambrée

Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.

16,90€

Welsh Veggie

Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, frites et salade.

15,90€

Carbonade à la Goudale Ambrée

Avec frites.

16,90€

Émincé de poulet au Marioilles gratiné

Poulet cuisson basse température au Marioilles, frites.

15,90€

Camembert rôti au miel et noix

Accompagné de charcuterie, pommes de terre grenaille.

17,90€

Flammekueche Goudale

Carbonade à la Goudale Ambrée

Ch'ti Burger

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, yellow moutarde, ketchup, tomate oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar, salade.

17,90€

21,90€

Ch'ti Burger

Buns, steak haché, sauce Marioilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.

16,90€

20,90€

Original Goudale Burger

Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.

17,90€

21,90€

Chicken Burger

Buns, filet de poulet croustillant, sauce César, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.

15,90€

19,90€

Ch'ti Burger

LES POISSONS

Fish and chips

Filet de poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

15,90€

Pavé de saumon croustillant aux graines de sésame

Riz et légumes du jour.

18,90€

Pâtes aux 2 saumons

15,90€

Moules* Marinière

15,90€

Moules* Marioilles ou crème.

17,90€

*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 Marioilles.

16,90€

Tartare classique

Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, cornichons, sauce Worcestershire.

16,90€

Tartare de saumon

Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

17,90€

NOS MENUS

MENU GOUDALE

Entrée* + Plat* + Dessert* au choix

29,90€

*Sauf Cœur de filet de rumsteck, Pièce de bœuf du Boucher, Saumon fumé, Poke bowl 2 saumons, Tous les burgers double, Pavé de saumon, Les Irish / café / thé gourmand, le signature / merveilleux spéculoos .

MENU DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du jour + dessert du jour + boisson

Au choix Limo 25cl -OU- Premium 25cl -OU- Vin de table 12cl -OU- Eau 50cl

19,00€

Plat du jour seul

11,90€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Au choix Plat :

Burger -OU- Tenders de poulet -OU- Pâte saumon

Accompagnement au choix

Dessert : Coupe 2 boules -OU- Crêpe sucre -OU- Mousse chocolat

Boisson : Sirop à l'eau -OU- Limonade -OU- Tropic briquette 20cl

9,90€

Espace Groupes

Pour vos repas d'entreprise, réunions de famille ou sorties touristiques, nous serons ravis de vous accueillir.

Notre restaurant de Saint-Omer met à votre disposition une salle conviviale pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes, avec possibilité de privatisation.

Nous vous proposons également des menus personnalisés pour faire de votre événement un moment unique.

LES VINS



VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay		4,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier		4,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux		5,00€	10,00€	18,00€	25,00€
Les Amours de la Reine AOP Côtes de Gascogne, Cépage Colombard – Sauvignon		4,50€	9,00€	15,00€	23,00€

VINS ROSÉS

Wine O'Clock IGP Méditerranée			4,00€	8,00€	13,00€	20,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris			5,00€	9,00€	16,00€	23,00€

VINS ROUGES

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot		4,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir		4,00€	8,00€	14,00€	20,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux		5,00€	9,50€	17,00€	25,00€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile		5,50€	10,00€	17,00€	25,00€

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.

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



Scannez-moi !



LES DESSERTS

Café ou thé gourmand	6,90€	
Irish gourmand	12,90€	
Crème brûlée	6,90€	
Mousse au chocolat	6,90€	
Tiramisu au Spéculoos	6,90€	
Moelleux au chocolat	7,90€	
1 boule de glace vanille, chantilly.		
Tarte fine aux pommes	6,90€	
1 boule de glace vanille, coulis caramel beurre salé.		
Gaufre Liégeoise	6,90€	
1 boule de glace vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly.		
Crêpes	Sucre	4,90€
	Nutella	5,90€



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.	

LES FLAMMEKUECHES
SUCRÉES

ø24

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

NOS COUPES
GLACÉES

Coupe Flamande	7,90€
1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	
Liégeois Chocolat, Café ou Caramel	7,90€
2 boules de chocolat ou café ou caramel beurre salé, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café ou caramel, chantilly.	
Dame blanche	7,90€
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	
Coupe colonel	7,90€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	
Coupe Houlle	7,90€
2 boules de sorbet poire, genièvre de Houlle 4cl.	
Coupe passion	8,50€
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	

2 boules de glace	4,00€
3 boules de glace	5,50€

SORBETS	
Framboise, fraise, poire, mangue, passion, ananas, citron vert.	
GLACES	
Vanille, chocolat au lait, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc.	
Supplément Chantilly	+ 1,00€

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

Eau plate Villers	50cl 3,50€
	1L 4,50€
Eau gazeuse Villers	50cl 3,50€
	1L 4,50€
Perrier	33cl 3,90€
Sirop à l'eau 25cl	2,50€
Supplément dose de sirop	0,50€
Fraise, grenadine, pêche, menthe, kiwi, violette, hibiscus, citron.	



ALLERGÈNES SAINT OMER



Prix nets

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,10€
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	3,90€
Minute Maid 25cl	3,90€
Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	
Limonade pression 25cl	2,50€
Diabolo 25cl (limonade Goudale pression).	3,00€
Dose de sirop	0,50€
Fraise, grenadine, pêche, menthe, kiwi, violette, hibiscus, citron.	



LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Double expresso ou cappuccino	3,90€
Thé ou infusion	3,90€
Chocolat chaud	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Caramel, chocolat, Spéculoos ou vanille.	
Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	8,90€
Houlle coffee Genièvre de Houlle, café, sucre, chantilly.	8,90€
Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Supplément crème	0,50€
Supplément chantilly	1,00€