

LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
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 rafraichissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'hibiscus.	4,00€	5,00€	7,00€
La Raoul 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	7,50€
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 Hippy Juicy 5.5° Onctueuse et fruitée. Non filtrée, bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.	5,00€	6,00€	8,50€
Belzebuth Framboise 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	4,00€	5,00€	7,00€

LES BOUTEILLES

Belzebuth Pêche 33cl 2.8° Bière fruitée arômes pêche.	5,50€
Belzebuth Violette 33cl 2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.	5,50€
Goudale Hop Lager 25cl 5.2° Bière blonde à la robe d'or cristalline, légère et rafraichissante.	4,50€
Goudale IPA 33cl 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	6,00€
Goudale Blanche 25cl 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	4,50€
Goudale Bio 25cl 7.2° Bière blonde Bio sans gluten de forte fermentation	4,50€
Sombrero 33cl 5.9° Bière blonde aromatisée au spiritueux d'agave et aux arômes de citron.	4,50€
Goudale 25cl Sans alcool. 0.0° Sans alcool.	4,00€
Goudale Citron 25cl 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	4,00€
Goudale Rubis 25cl 0.0° Sans alcool. Bière aux saveurs des fruits rouges et de la fleur d'hibiscus.	3,50€
Goudale Grand Cru 1,5l, 7.9° Magnum.	29,00€

LES SPRITZ

Aperol Spritz 20cl Aperol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange.	7,90€
Limoncello Spritz 20cl Limoncello, Prosecco, Perrier, rondelle de citron.	8,90€
Hugo Spritz 20cl Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, Perrier, rondelle de citron.	8,90€
Campari Spritz 20cl Campari, Prosecco, eau pétillante, glace et rondelle d'orange.	8,90€
Sarti Spritz 20cl Sarti, Prosecco, eau pétillante, glace et rondelle de citron.	8,90€

LES COCKTAILS

Mojito Original 20cl Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Perrier, Angustura.	7,90€
Mojito Royal 20cl Rhum Havana Club 3 ans 4cl, méthode traditionnelle, citron vert, sucre, menthe fraîche.	10,90€
Mojito Fruits 20cl 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.	9,90€
Piña Colada 20cl Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, crème de coco.	8,90€

Gin Tonic 16cl Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	8,90€
Sex On The Beach 20cl Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de mûre.	8,90€
Daiquiri 10cl Rhum Havana Club 3 ans 4cl, liqueur de framboise, purée fruits rouges, jus de citron.	7,90€
Sunset 10cl Vodka 4cl, sirop de curaçao, limonade, sirop de grenadine.	8,40€
Americano maison 15cl Martini rouge, Campari, Noilly Prat.	8,40€

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito Citron vert, sucre, menthe fraîche, limonade.	5,90€
Virgin Piña Colada Jus d'ananas, lait de coco, crème de coco.	5,90€
Virgin Gin Tonic Gin sans alcool 4cl, tonic.	5,90€
Virgin Mojito Fruits Menthe fraîche, citron vert, limonade, au choix : purée fruits rouges, passion, cassis.	6,90€
Florida Jus d'orange jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine.	5,90€
Miami Jus d'orange, jus de citron, sirop d'hibiscus.	5,90€
Le Blue Lagon Limonade, jus de citron, sirop de curaçao.	5,90€
Crodino Virgin Spritz Crodino, eau pétillante, rondelle d'orange.	5,90€

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 32 Crème mascarpone, oignons, lardons fumés.	9,90€	
Saucisson sec	6,90€	
Pinsà à l'ail	9,90€	
Pilons de Poulet (6 pièces)	9,90€	

COMME UNE ENTRÉE

Rillettes de saumon	10,50€
Terrine maison, pickles Pains toastés.	6,90€
Œufs Mayonnaise maison	4,90€
Jambon Melon	6,90€
Burrata Environ 100g, pains toastés, huile d'olive.	6,90€

LES APÉRITIFS

Picon bière 25cl Bière Premium.	5,00€
Picon bière 33cl Bière Premium.	6,00€
Picon bière 50cl Bière Premium.	8,50€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge ou blanc 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Coupe de Pétillant 12cl	5,00€
Kir pétillant 12cl Méthode traditionnelle liqueur de cassis, mûre, framboise, violette ou pêche.	5,50€
Kir Vin blanc 10cl Liqueur de cassis, mûre, framboise, violette ou pêche.	4,90€

LES CHAMPAGNES

Testulat blanc de blanc Champagne Brut 75cl	62,00€
Champagne Collet Art Déco 1 ^{er} Cru 75cl	52,00€
Coupe de champagne Collet 12cl Art Déco 1 ^{er} Cru Brut	9,50€

LES WHISKYS

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

ALCOOLS & LIQUEURS

Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl		9,00€
Don Papà Baroko 3 ans 4cl		8,00€
Bumbu 4cl		9,00€
Gin Beefeater London 4cl		7,00€
Vodka Absolut Blue 4cl		7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola		2,00€
Armagnac 4cl		6,00€
Poire 4cl, liqueur poire.		7,00€
Calvados 4cl		7,00€
Cognac 4cl		7,00€
Get 27/31 4cl		6,00€
Limoncello, Baileys 4cl		6,00€
La Fleur de bière 4cl		7,00€
Genièvre de Houille 4cl		8,50€



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



Pièce de bœuf

LES PINSAS

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

- La Reine** 14,90€
Base tomate basilic, mozzarella, champignons, jambon blanc, une pincée d'origan.
- La Burrata** 16,90€
Base tomate basilic, jambon sec, burrata, tomate, trait d'huile d'olive.
- La 3 Fromages** 15,90€
Base crème mascarpone, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, une pincée d'origan.

LES FLAMMEKUECHES

- Saumon** 15,90€
Crème, mascarpone, saumon fumé, oignons, emmental, citron.
- Maroilles** 14,90€
Crème, mascarpone, oignons, Maroilles, lardons fumés.
- Goudale** 14,90€
Crème, mascarpone, oignons, lardons fumés, fromage Goudale, champignons frais.
- Classique** 9,90€
Crème, mascarpone, oignons, lardons fumés.

LES SALADES & POKE BOWLS

- Salade César Poulet** 15,90€
Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, œufs durs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.
- Salade César de la Mer** 15,90€
Salade, tomates, Grana Padano, croûtons, maïs, œufs durs, saumon fumé, sauce César.
- Salade de Chèvre Chaud** 15,90€
Salade, lardons, oignons rouges, tomate, vinaigrette, toast de chèvre chaud au miel.
- Salade Goudale** 15,90€
Salade, lardons, oignons rouges, tomate, vinaigrette, toast au fromage Goudale chaud.
- Poke Bowl aux 2 Saumons** 18,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, riz rond, avocat, fèves, fruits de saison, sauce au choix.
- Poke Bowl au Poulet** 17,90€
Aiguillettes de poulet panées, riz rond, avocat, fèves, fruits de saison, sauce au choix.
- Buddha Bowl** 17,90€
Falafel, riz rond, avocat, fèves, fruits de saison, sauce au choix.

LES VIANDES

Accompagnées d'une garniture et d'une sauce. *Boucherie FAGOO*

- Steak à Cheval** 14,90€
Steak haché, galettes de pommes de terre, œuf sur le plat, sauce burger.
- Brochette de Poulet mariné cajun** 15,90€
Environ 170g.
- Jambonneau rôti à la Fleur de Bière** 19,90€
- Pièce de Bœuf** 18,90€
Environ 180g.
- Andouillette grillée d'Arras** 16,90€
Environ 150g.
- Carpaccio de Bœuf** 19,90€
Environ 130g.
- Ribs de Porc mariné BBQ** 18,90€

LES GARNITURES

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

SAUCES

Royale, Maroilles, poivre, échalote, moutarde à l'ancienne, mayonnaise, ketchup, tartare, moutarde.
Demandez notre «délicieuse» sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

- Supplément sauce +1,00€
- Supplément garniture +2,50€



Pinsa

Carbonade à la Goudale Ambrée

LES BURGERS

Accompagnés de frites et salade. *Boucherie FAGOO*

Tous les burgers sont possibles avec steak haché, poulet pané ou steak végétal.

- | | Simple 120g | Double 2 x 120g | Simple 120g | Double 2 x 120g |
|--|-------------|-----------------|-------------|-----------------|
| Cheeseburger | 16,90€ | 20,50€ | | |
| Buns, poitrine fumée, sauce ketchup, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce cheddar. | | | | |
| César Burger | 16,90€ | 20,50€ | | |
| Buns, sauce césar, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce cheddar. | | | | |
| Original Goudale Burger | 17,90€ | 21,50€ | | |
| Buns, poitrine fumée, sauce burger, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, fromage Goudale. | | | | |
| Ch'ti Burger | 16,90€ | 20,50€ | | |
| Buns, poitrine fumée, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce Maroilles | | | | |
| Pepper Burger | 15,90€ | 19,50€ | | |
| Buns, poitrine fumée, sauce poivre froide, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce cheddar | | | | |
| Supplément cheddar et oignons frits | | +2,50€ | | |



Poke Bowl

Original Goudale Burger

LES SPÉCIALITÉS

- Trilogie Flamande** 20,90€
Carbonade flamande, poulet au Maroilles, welsh, frites.
- Welsh Royal à la Goudale Ambrée** 16,90€
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.
- Welsh Veggie** 15,90€
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, frites et salade.
- Carbonade à la Goudale Ambrée** 16,90€
Avec frites.
- Émincé de Poulet au Maroilles gratiné** 16,90€
Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.
- Émincé de Poulet au Fromage Goudale** 16,90€
Poulet cuisson basse température au fromage Goudale, frites.
- Potjevleesch** 15,90€
Frites et salade.
- Camembert fondu au Miel et Noix** 17,90€
Accompagné de charcuterie, pommes de terre grenaille.
- Cordon Bleu maison au Fromage Goudale** 16,90€
Accompagnement au choix.



Trilogie Flamande

LES POISSONS

- Pavé de Saumon croustillant aux graines de sésame** 18,90€
Accompagnement au choix.
- Fish and Chips** 15,90€
Filet de poisson pané, sauce tartare, salade et frites.
- Pâtes aux 2 Saumons** 16,90€

LES POUTINES

Servies avec une salade.

- Poutine Royale** 16,90€
Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.
- Poutine du Chef** 16,90€
Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.
- Poutine Ch'ti** 16,90€
Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles, oignons frits.

LES TARTARES

Viande hachée d'origine française. Accompagnés de frites et salade.

- Tartare de Saumon Avocat** 17,90€
Tartare de saumon cru marinée, saumon fumé, avocat, sauce thaï.
- Tartare Italien** 17,90€
Viande hachée, jambon sec, huile olive, Grana Padano, câpres, jaune d'œuf, ketchup, mayonnaise, tomates séchées.
- Tartare classique** 16,90€
Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, cornichons, sauce Worcestershire.

MENUS ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Au choix Plat :

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

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

Qu'en penses tu ? Nous vous accueillons pour vos repas d'entreprise, réunions de famille ou sorties touristiques dans un cadre chaleureux.

Profitez de menus personnalisés et de nos espaces privatisables : salle à l'étage (jusqu'à 80 personnes), terrasse ou rooftop, pour un moment unique et convivial.



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 VINS

CASEL 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	4,50€	9,00€	16,00€	24,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux	5,00€	10,00€	18,00€	26,00€
Les Amours de la Reine AOP Côtes de Gascogne, Cépage Colombard - Sauvignon	5,00€	10,00€	18,00€	26,00€

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
Château Cavalier Côtes de Provence	5,50€	11,00€	18,00€	28,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	4,50€	9,00€	16,00€	24,00€

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,50€	9,00€	17,00€	25,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,50€	9,00€	17,00€	25,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	5,50€	10,00€	18,00€	27,00€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	18,00€	27,00€

VINS SANS ALCOOL

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
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.

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

LES EAUX

Eau plate Villers	50cl	3,50€
	1L	4,50€
Eau gazeuse Villers	50cl	3,50€
	1L	4,50€
Perrier	33cl	4,00€
Sirop à l'eau 25cl		2,50€
Supplément dose de sirop		0,50€
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, violette, kiwi, hibiscus.		

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl.	4,10€
7UP 25cl tropical.	4,10€
FANTA 25cl orange.	4,10€
fuzetea 25cl thé glacé pêche.	4,10€
fuzetea 25cl thé glacé 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	4,10€
Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	3,00€
Limonade pression 25cl	3,50€
Diabolo 25cl (limonade Goudale pression).	0,50€
Dose de sirop	0,50€
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, violette, kiwi, hibiscus.	

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Double expresso ou cappuccino	3,90€
Thé ou infusion	3,90€
Chocolat chaud	4,00€
Latte Macchiato	4,90€
Caramel, cookies, Spéculoos ou vanille.	
Irish coffee Whisky Grant, 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€
Noisette coffee Angioletto, café, sucre, chantilly.	8,90€
Supplément crème	0,50€
Supplément chantilly	1,00€

LES DESSERTS

Irish Gourmand	12,90€
Café ou Thé Gourmand	6,90€
Profiteroles	8,90€
Choux garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly.	
Pavlova Fruits de saison	6,90€
Mousse au Chocolat Maison	6,90€
Salade de Fruits et sa boule de Glace Fraîse	5,90€
Crème Brûlée à la Vanille	6,90€
Tiramisu au Spéculoos	6,90€
Gaufre Liégeoise	6,90€
1 boule de glace vanille, coulis caramel, chantilly.	
Crêpes Sucre ou Vergeoise	4,50€
Au choix : Nutella, Caramel, Sauce chocolat	5,50€

Assiette de fromages 7,90€

Maroilles, fromage Goudale, chèvre.



Le Signature Glacé 8,90€

Crème glacée chiorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chiorée Leroux.

Merveilleux spéculoos Glacé 8,90€

Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus, meringue et copeaux de chocolat blanc.

LES FLAMMEKUECHES SUCRÉES

Pomme, cassonade, boule vanille	6,90€
Nutella	7,90€
Banane Nutella	8,90€

NOS COUPES GLACÉES

Dame Blanche	7,90€
3 boules de vanille, chocolat chaud, brisure cookies et chantilly.	
Dame Noire	7,90€
3 boules chocolat, chocolat chaud, brisure cookies et 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, chantilly.	
Coupe Flamande	7,90€
1 boule de chiorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	
Coupe Fruits Rouges	8,50€
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly.	
Coupe Passion	8,50€
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	
Coupe Colonel	7,90€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	
Coupe Poire	7,90€
2 boules de sorbet poire, liqueur de poire 4cl.	
2 boules de glace	4,00€
3 boules de glace	5,50€

SORBETS

Framboise, fraise, poire, mangue, passion, ananas, citron.

GLACES

Vanille, chocolat au lait, caramel beurre salé, chiorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc.

Supplément Chantilly	+ 1,00€
Supplément brisures	+ 1,00€
Au choix : Spéculoos, cookie ou galette bretonne.	
Supplément coulis	+ 1,00€
Au choix : Caramel, café, chocolat chaud, fruits rouges ou passion.	

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



ALLERGÈNES SAINT OMER



Prix nets