Une cuisine aux parfums Flamands

SAINT-QUENTIN - FOURMIES - LOMME
BÉTHUNE - VALENCIENNES - ORCHIES - CAMBRAI
CUCQ / LE TOUQUET - LE QUESNOY - DUNKERQUE

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.	**4,50€**	**5,50€**	**8,00€**
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	**4,50€**	**5,50€**	**8,00€**
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	**4,50€**	**5,50€**	**8,00€**
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	**4,50€**	**5,50€**	**8,00€**
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	**4,00€**	**5,00€**	**7,50€**

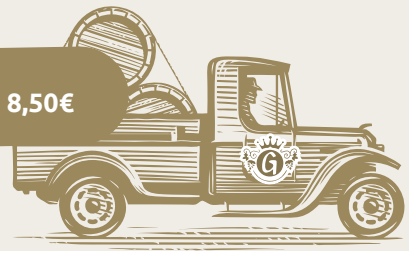
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS GÉNÉRAL PARIS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CGA 2025
La Brasserie Goudale primée avec 9 Médailles !

Les Bouteilles

Belzebuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	**5,80€**
Belzebuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	**5,80€**
Triple Secret des Moines Brune 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	**5,80€**
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	**5,80€**
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	**21,00€**

Bière du moment **5,00€ 6,00€ 8,50€**



Les Apéritifs

Coupe de champagne
Brut 12cl — **9,00€**

Spritz
Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange. — **7,90€**

Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron. — **7,90€**

Saint Germain Spritz
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron. — **9,50€**

Coupe de Prosecco 12cl — **6,00€**

Kir pétillant 10cl
Méthode traditionnelle, mûre, framboise ou pêche. — **5,50€**

Kir Vin blanc 10cl
Mûre, framboise ou pêche. — **4,90€**

Porto rouge 6cl — **5,00€**

Picon bière
25cl — **4,90€**
50cl — **8,50€**

Martini rosso, bianco 6cl — **4,90€**

Ricard 2cl — **4,00€**

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

Les Cocktails — 8,90€

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

Mojito kiwi Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de kiwi, 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.

L'Azur Vodka 4cl, pomme 6cl, limonade 6cl, curaçao 2cl.

Le Pirate Rhum 4cl, orange 6cl, ananas 6cl, grenadine 2cl, feuille de menthe.

Cocktail du moment Demander au serveur.

Les Mocktails — 30cl 6,40€

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

Virgin mojito kiwi Menthe fraîche, sucre, purée de kiwi, limonade.

Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco.

Gin tonic Gin Ceder's 4cl, tonic.

Virgin passion Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.

Virgin 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.

Mocktail du moment Demander au serveur.

Planches et Flam's à Partager

Planche Terroir — Signature
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.
2 pers. **11,90€**
4 pers. **21,90€**

Planche Gourmande
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.
2 pers. **13,00€**
4 pers. **19,90€**

Tenders de poulet croustillant
Sauce BBQ.
x 6 **9,90€**
x 8 **13,50€**

Flam's Classique
Crème, oignons, lardons fumés.
ø 32 **9,90€**

Saucisson sec à partager **5,90€**

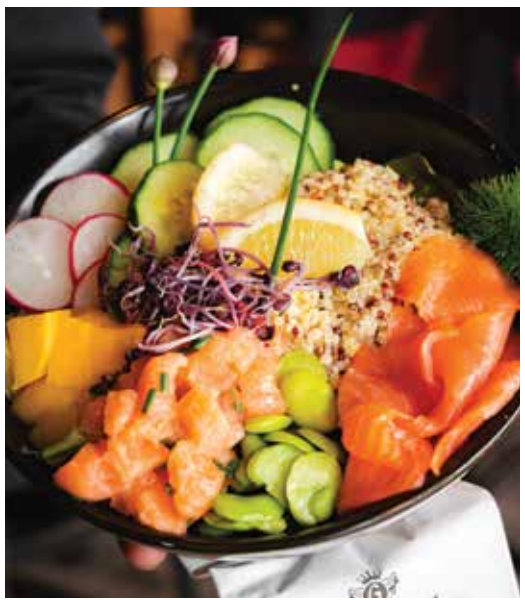
Les Salades & Poke Bowls

Poke Bowl aux 2 saumons **18,90€**
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Salade de chèvre chaud **16,90€**
Salade, toasts de chèvre, lardons, tomates, miel, pommes de terre grenailles, noix, crème balsamique.

Salade César **15,90€**
Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.

Salade végétarienne **16,90€**
salade, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, cœur d'artichaut, maïs, carotte, mangue, vinaigrette, sauce soja.



Nos Menus

Formule Midi

Du lundi au vendredi midi

Plat du jour
+ Café
+ 1 Boisson (Premium Saint-Omer 25cl, 1 verre de pinot noir, Sprite, eau 20 cl, Coca-Cola ou Fanta)

15,90€

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger -OU- **Nuggets** -OU- **Steak haché**
-OU- **Mini Poutine Ch'ti**
+ 1 boisson Eau -OU- **Tropico**
-OU- **Coca-Cola**
+ Pompote -OU- **Crêpe chocolat**
-OU- **1 boule de glace**

9,90€

Pour les petits, le mardi soir et le dimanche soir c'est gratuit !

Les Flammekueches

ø32

Saumon **15,90€**
Crème, saumon frais, oignons, mozzarella, citron.

Maroilles **13,90€**
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.

Goudale **12,90€**
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.

Baraque à frites **12,90€**
Crème, oignons, lardons, cheddar, frites, sauce BBQ.

Chèvre Miel **11,90€**
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.

Végétarienne **11,90€**
Crème, oignons rouges, cœur d'artichaut, champignons frais, mozzarella.

Les Poissons

Pavé de saumon au beurre blanc citronné **21,90€**
Riz parfumé et légumes du jour.

Poisson du jour **19,90€**

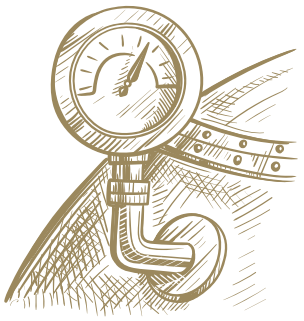
Fish and chips **15,90€**
Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

Moules Marinière* **14,90€**

Moules* **15,90€**
Sauce au choix : Maroilles, crème, poivre, chorizo.

*Selon arrivage

Accord mets et vins



Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine Forestière **15,90€**
Frites, effiloché de poulet, sauce forestière, mozzarella, oignons frits.

Poutine du Chef **14,90€**
Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.

Poutine Ch'ti **14,90€**
Frites, effiloché de poulet, Maroilles, sauce Maroilles.

Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Faux filet XXL **23,90€**
300g environ, généreuse pièce de viande réservée aux amateurs, sauce au poivre maison.

Magret de canard **18,90€**

Bavette au poivre **16,90€**
200g environ.

Carpaccio de bœuf **16,90€**
140g environ, sauce pesto.

Steak à cheval **12,90€**
150g environ, sauce moutarde.

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

SAUCES
Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, 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 **17,90€**
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

Tartare italien Origine France **17,90€**
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates.

Tartare classique Origine France **16,90€**
Viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.

Les Spécialités

Jambonneau à la bière — **19,90€**
Avec frites.

Trilogie Flamande — **18,90€**
Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.

Carbonade à la Goudale Ambrée — **17,90€**
Avec 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 classique à la Goudale Ambrée — **15,90€**
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.

Émincé de poulet au Maroilles gratiné — **15,90€**
Poulet au Maroilles, frites.

Pennes gratinées à la sauce forestière et poulet — **15,90€**

Accord mets et vins

Les Burgers

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

	Simple Steak 150g	Double 2 x 150g
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€**	**19,90€**
Burger au poulet Buns, filets de poulet, cornichons doux, cheddar, tomate, oignons frits, sauce césar.	**15,90€**	**19,90€**
Ch'ti Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	**15,90€**	**19,90€**
Classique Cheese Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	**14,90€**	**18,90€**

Une création Goudale Restaurant

Assiette de fromages

3 fromages. — **7,90€**

Les Desserts

Irish gourmand — **11,90€**

Brioche perdue, glace au choix — **8,90€**
1 boule de glace au choix, vanille, chocolat, fraise, caramel, et chantilly.

Choux à la crème chantilly à partager — **8,90€**
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

Café ou thé gourmand — **7,90€**

Gaufre liégeoise — **6,90€**
1 boule de glace vanille ou caramel, Nutella®, amandes effilées, chantilly.

Tiramisu Nutella® — **6,90€**

Trilogie crème brûlée — **6,90€**
Vanille, pistache, café.

Crêpes — Sucre **3,00€** / Nutella® **4,50€**

PUB Goudale RESTAURANT

Concept Pub Goudale Restaurant Découvrez nos établissements

Prix nets

Nos Coupes Glacées

Suicide aux chocolats — **7,90€**
"Réservé aux Amateurs de Chocolats".

Melba fruits rouges — **7,90€**
1 boule de glace fraise, 1 boule sorbet framboise, 1 boule de vanille, chantilly.

Coupe cookie — **7,90€**
1 boule de caramel, 1 boule de chocolat blanc, 1 boule de chocolat noir, sauce caramel, chantilly.

Coupe Flamande — **7,50€**
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 — **7,50€**
2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.

Dame blanche — **7,50€**
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.

Coupe pêche melba — **7,50€**
2 boules vanille, 1 boule fraise, morceaux de pêche, coulis de pêche, chantilly.

Coupe colonel — **8,90€**
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

1 boule de glace — **1,50€**

2 boules de glace — **3,00€**

3 boules de glace — **4,50€**

SORBETS
Citron, framboise, poire, violette, mangue, passion, ananas.

GLACES
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chocolat blanc, chicorée, spéculoos, fraise.

Supplément Chantilly — **+ 0,50€**

Nos Desserts

Van Den Casteele GLACIER

Le Rocher Glacé — **8,90€**
Crème glacée pralinée, meringue, enrobage chocolat avec billes croustillantes.

Merveilleux spéculoos — **8,90€**
Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus®, meringue et copeaux de chocolat blanc.

Profiteroles chocolat chaud — **8,90€**
Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.

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

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€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon Doux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Les Amours de la Reine AOP Côtes de Gascogne, Cépage Colombard – Sauvignon	4,50€	8,00€	15,00€	22,00€

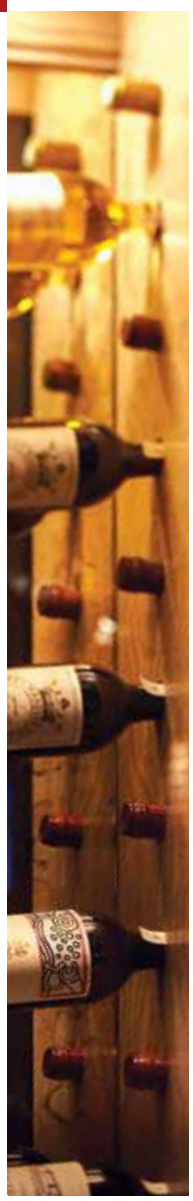
Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence	-	-	-	25,00€

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 Bourgogne AOP, Cépage Pinot Noir	6,50€	11,00€	21,00€	26,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
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€	39,00€

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



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€**	**Rondelle de citron + 0,30€**		
Dose de sirop	**0,50€**		

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	**3,90€**
TROPICO 25cl orange ananas.	**3,90€**
FANTA 25cl orange.	**3,90€**
fuzetea 25cl pêche.	**3,90€**
fuzetea 25cl menthe, citron.	**3,90€**
Sprite 25cl	**3,90€**
Oasis 25cl	**3,90€**
Orangina 25cl	**3,90€**
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	**3,90€**
Red Bull 25cl	**3,90€**
Minute Maid 25cl ananas, tomate, orange, pomme.	**3,90€**
Diabolo 25cl	**3,00€**

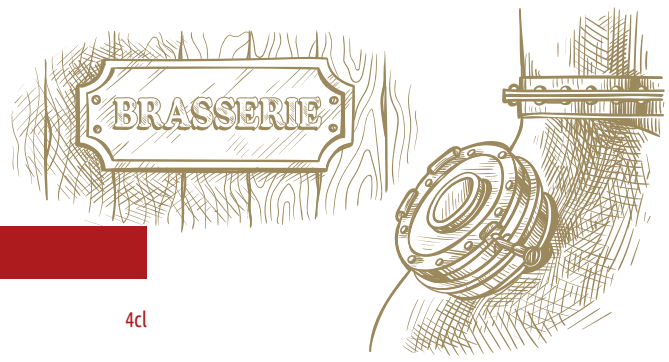
Les Boissons Chaudes

Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	**8,90€**
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	**8,90€**
Amaretto coffee Amaretto, café, sucre, chantilly.	**8,90€**
Absolut coffee Absolut vodka, café, sucre, chantilly.	**8,90€**
Diplomatico coffee Rhum Diplomatico, café, sucre, chantilly.	**12,90€**
Double expresso ou Crème cappuccino	**3,90€**
Chocolat chaud	**3,20€**
Chocolat chaud viennois	**3,90€**
Thé ou infusion	**3,00€**
Café, décaféiné	**1,90€**
Café crème, Décaféiné crème	**2,00€**
Latte Macchiato	**3,90€**

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

N'hésitez pas à demander notre cave Grands Crus et notre Vin du Mois !

Découvrez notre outil Accord mets et vins



Prix et service compris (du taux pratiqué pour la rémunération de ce service).

Photos non contractuelles.

Les Champagnes

Mumm AOP Champagne Brut 75cl	**59,00€**
Champagne 75cl	**49,00€**
Coupe de Champagne Brut 12cl	**9,00€**

Rhumerie

	4cl
Diplomatico Reserva Exclusiva	**9,00€**
Don Papa Baroko 3 ans	**8,00€**
Bumbu	**8,00€**

Les Whiskys

	4cl
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€**

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€**
Amaretto 4cl	**7,00€**
Limoncello 4cl	**6,00€**
La Croqueuse 4cl	**6,00€**
La Mentheuse 4cl	**6,00€**
La Pulpeuse 4cl	**6,00€**

DISTILLÉE EN FRANCE

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

ALLERGÈNES SAINT QUENTIN

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