

LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Goudale Blonde	4,50€	5,50€	7,50€
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	5,50€	6,50€	8,50€
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.			
Goudale Rubis	4,50€	5,50€	7,50€
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.			
Triple Secret des Moines Rouge			
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.			
KingWood Héritage	6,00€	7,00€	9,00€
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.			

LES COCKTAILS

Mojito Original	9,50€
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.	
Luxury Porn Star	
Vodka 4cl, méthode champenoise, mandarine impériale 6cl, vanille, pulco citron.	

À PARTAGER

Planche Terroir		
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.		
	2 pers. 15,00€	4 pers. 25,00€
Planche Gourmande		
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.		
	2 pers. 15,00€	4 pers. 25,00€
Planche Very Chic		
Lucullus de Valenciennes, émincé de saumon fumé, viande fumée, viande des grisons, fromage Goudale.		
	2 pers. 19,00€	4 pers. 34,00€
Frites Cheddar oignons frits	5,50€	
Frites Cheddar Bacon grillé	6,00€	
Frites sauce Maroilles	6,50€	

Saint Landelin			
Blonde 6.5° Bière d'Abbaye.	4,50€	5,50€	7,50€
Bière du moment	5,00€	6,00€	8,50€

LES BOUTEILLES

Belzebuth Violette	33cl	5,50€
2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.		
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 Brune	33cl	5,50€
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	25cl	5,00€
0.0° Sans alcool.		
Goudale Citron	25cl	5,00€
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
Goudale Grand Cru	1,5l	30,00€
Magnum.		

Le Long Island
Rhum 4cl, amaretto, cognac, pulco, coca cola.
Porn Star Martini
Vodka 4cl, jus de passion, sirop vanille, liqueur de fruits de la passion, Méthode champenoise.

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	7,50€
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	
Virgin Piña Colada	
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.	
Virgin Porn Star	
Jus de maracuja, jus de pomme, sirop passion, sirop de vanille, pulco.	
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.	
Virgin Lagon Bleu	
Curaçao, sirop de menthe glaciale, pulco, limonade.	

COMME UNE ENTRÉE

Les 12 escargots au beurre persillé	13,00€
Uniquement par 12	
Saumon fumé maison	9,90€
Pains toastés, beurre salé.	
Terrine maison et condiments	6,00€
Flamiche au Maroilles	6,00€
Lucullus de Valenciennes	12,90€
Assiette de fromage	7,90€
Maroilles, fromage Goudale.	








LES APÉRITIFS

Americano maison 12cl	9,00€
Picon bière 25cl	5,00€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge ou blanc 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	5,00€
Coupe de Prosecco 12cl	6,00€
Kir pétillant 10cl	6,00€
Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.	
Kir Vin blanc 10cl	5,00€
Cassis, mûre ou pêche.	
Coupe de champagne Collet 12cl Brut	10,00€
Spritz	9,00€
Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	
Spritz Rosé	9,00€
Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.	
Limoncello Spritz	9,00€
Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	
Saint Germain Spritz	10,00€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	

LES CHAMPAGNES

Tsarine cuvée Orium Extra Brut AOC 75cl	59,00€
Champagne Collet Art Déco 1 ^{er} Cru 75cl	50,00€
Coupe de Champagne Collet Brut 12cl	10,00€

LES WHISKYS

	4cl	
The Ballantine's		7,00€
Jameson Black Barrel, Premium Irish whiskey		10,00€
Aberlour		10,00€
Chivas Regal, Blended premium 12 ans		8,00€
Jack Daniel's n°7		8,00€
Jameson		7,00€
Artésia Whisky		9,00€
Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France		

RHUMERIE

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

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, Cognac, Armagnac 4cl		7,00€
Get 27/31 6cl		7,00€
Limoncello, Baileys 4cl		6,00€
La Fleur de bière 4cl		7,00€
La Croqueuse 4cl		6,00€
La Mentheuse 4cl		6,00€
La Pulpeuse 4cl		6,00€



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


VALENCIENNES - LOMME
BÉTHUNE - ORCHIES - DUNKERQUE
CUCQ / LE TOUQUET - CAMBRAI
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)

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



LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Choucroute Alsacienne	22,00€
Cassoulet maison	22,00€
Cœur de filet de rumsteack sauce Vigneronne Environ 180g.	21,90€
Jambonneau rôti à la fleur de bière Hauts de France.	19,90€
La sélection du boucher au beurre et à l'ail Environ 180g.	17,90€
Bavette sauce aux poivres Environ 180g.	18,00€
Andouillette 5A grillée sauce au genièvre Environ 180g.	16,90€
Échine de cochon Au romarin et miel Servi avec une purée.	16,90€
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.

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	+3,00€
Supplément frites	+3,00€

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€
Le Goudalier mi-cru, mi cuit Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, oignons, enrobé de jambon de pays, gratiné au Maroilles, frites, salade.	19,00€
Tartare italien Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	17,90€
Filet américain façon "Pascal" Viande hachée, câpres, persil, jaune d'œuf, oignons, sauce Worcestershire, frites, salade.	17,90€

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	19,90€
Poke Bowl au poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	17,90€
Salade César Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	15,90€
Poke Bowl végétarien Quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	15,90€

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.	19,00€	22,00€
Original Goudale Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	16,90€	19,90€
Chicken Burger Buns, filets de poulet croustillants, sauce césar, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	16,90€	19,90€



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande Carbonade flamande, welsh classique, flamiche Maroilles, frites.	19,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	17,90€
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	16,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	17,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	16,90€
Mac and Cheese au Maroilles Pâtes, béchamel, fromage cheddar, fromage Maroilles, filet de poulet, oignons frits.	15,90€
Mac and Cheese truffé Pâtes, béchamel, fromage cheddar, tartufata, effiloché de bœuf.	16,90€



	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Veggie Burger Buns, steak végétal, cheddar, tomate, oignons crus, sauce burger.	16,90€	19,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	16,90€	19,90€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	16,50€	19,50€



LES POISSONS

Choucroute de poissons Chou, saumon, haddock, poisson blanc, beurre blanc, pomme vapeur.	22,00€
Cassolette du pêcheur Saumon, poisson blanc, velouté de poissons, petits légumes, pommes de terre vapeur.	22,00€
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.	15,90€
*Selon arrivage	

LES POUTINES

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€

NOS MENUS

MENU GOUDALE
Plat au choix* + Dessert au choix
35,00€

*Sauf Lucullus, 12 escargots, double burger, cœur de rumsteack, Irish gourmand ou supplément de 7,00€.

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 ou Légumes
+ Pompote
-OU- Crêpe au chocolat
-OU- Glace
+ 1 boisson Eau 20cl, Tropic
-OU- Coca Cola 25cl

11,00€



Le bon moment continue après le repas !




Amusez-vous dans notre espace loisirs.

En famille, entre amis ou en couple, venez partager un instant fun au bowling, billard, fléchettes... Et si le cœur vous en dit, poussez la chansonnette au karaoké !

LES VINS










VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	 4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viogner	 4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
Les Amours de la Reine AOP, Jurançon Doux	 6,00€	13,00€	24,00€	30,00€
Sancerre AOP les Rochettes	7,00€	14,00€	26,00€	40,00€
Alsace Gewurztraminer AOP	6,00€	13,00€	24,00€	30,00€

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,00€	-	-	21,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence	 -	-	-	25,00€
Château du Rouët 1840 Esterelle Côtes de Provence	-	-	-	22,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	 5,00€	9,00€	17,00€	24,00€
Rosé Collines Demoiselles IGP Gard	4,50€	7,50€	13,00€	-

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	 4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	 4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	 4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
La Bastide des Albères côtes Catalanes IGP Cépage Syrah	4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
Maison Castel Châteauneuf du Pape AOP	 -	-	-	39,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	 5,00€	9,00€	16,00€	24,00€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	 5,50€	10,00€	18,00€	25,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP domaine Laurent Malibeu	5,50€	10,00€	19,90€	28,00€
Crozes Hermitage Les Launes AOC Maison Delas	7,00€	-	-	40,00€
Château Haut Plantade Léognan AOC	7,00€	-	-	48,00€
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert	 8,00€	-	-	49,00€

VINS SANS ALCOOL

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 EAUX

Eau plate	20cl 3,00€ 50cl 4,00€ 1L 5,00€
Eau gazeuse	20cl 3,00€ 50cl 4,00€ 1L 5,00€
Perrier	33cl 4,00€
Dose de sirop	0,50€



ALLERGÈNES VALENCIENNES



Prix nets

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,00€
Iceberg 25cl tropical.	4,00€
Fanta 25cl orange.	4,00€
fuzetea 25cl pêche, menthe, citron.	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Sprite 25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,00€
Red Bull 25cl	5,90€
Granini 25cl Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	4,00€
Diabolo 25cl (limonade pression).	3,90€

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	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Chocolat chaud viennois	4,00€
Thé ou infusion	3,00€
Café, décaféiné	2,10€
Café crème, Décaféiné crème	2,20€

LES DESSERTS

Irish gourmand	11,90€
Café ou thé gourmand	8,50€
Profiteroles Maison	8,90€
Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	
Tiramisu au Spéculoos	6,90€
Brioche pain perdue et sa boule de glace	6,90€
Moelleux au chocolat	6,90€
Sauce chocolat, coulis de fruits rouges, chantilly.	
Baba au rhum	7,90€
Gaufre Liégeoise	6,90€
1 boule de glace spéculoos, caramel, chantilly.	
Crêpes	Sucre 4,90€ Chocolat 5,50€



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.	



NOS COUPES GLACÉES

Mirage de Dubaï	8,00€
1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, chantilly, nappage framboise, croustillant chocolat pistache.	
Suicide aux chocolats	8,00€
Réservé aux Amateurs de Chocolats.	
La douceur des Flandres	8,00€
1 boule de vanille, 2 boule de spéculoos, pain d'épices miel, chantilly.	
Liégeois Chocolat, Café ou Caramel	7,00€
2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	
Dame blanche	7,00€
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	
Dame noire	7,00€
3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	
Coupe colonel	8,00€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	

2 boules de glace	5,00€
3 boules de glace	6,00€

SORBETS
Citron, framboise.

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

Supplément Chantilly + 0,50€

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

