

## LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Goudale Blonde</b>	<b>4,50€</b>	<b>5,50€</b>	<b>7,50€</b>
7,2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.			
<b>Goudale Ambrée</b>	<b>4,50€</b>	<b>5,50€</b>	<b>7,50€</b>
7,2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.			
<b>Goudale Grand Cru</b>	<b>5,50€</b>	<b>6,50€</b>	<b>8,50€</b>
7,9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.			
<b>Goudale Rubis</b>	<b>4,50€</b>	<b>5,50€</b>	<b>7,50€</b>
5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.			
<b>Premium de Saint-Omer</b>			
5,5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	<b>4,00€</b>	<b>5,00€</b>	<b>7,00€</b>
<b>La Raoul</b>	<b>4,50€</b>	<b>5,50€</b>	<b>7,50€</b>
7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.			
<b>Triple Secret des Moines Blonde</b>			
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	<b>5,50€</b>	<b>6,50€</b>	<b>8,50€</b>
<b>Triple Secret des Moines Rouge</b>			
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.	<b>5,50€</b>	<b>6,50€</b>	<b>8,50€</b>
<b>KingWood Héritage</b>	<b>6,00€</b>	<b>7,00€</b>	<b>9,00€</b>
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.			

## LES COCKTAILS

9,50€

### 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 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, tendres 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 rafraîchissante 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.

## 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 **10,00€**

Brut

**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<sup>re</sup> 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€**

## 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

**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€**

DISTILLÉE EN  
FRANCE



# 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](http://www.restaurant-goudale.com)  
 pub.goudale.restaurant  
 conceptgoudale  
 goudalerestaurant



## LES TARTARES

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares.  
Accompagnés de frites et salade.

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

## LES SALADES & POKE BOWLS

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

## LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

<b>Choucroute Alsacienne</b>	<b>22,00€</b>
<b>Cassoulet maison</b>	<b>22,00€</b>
<b>Cœur de filet de rumsteack sauce Vigneronne</b>	<b>21,90€</b>
Environ 180g.	
<b>Jambonneau rôti à la fleur de bière</b>	<b>19,90€</b>
Hauts de France.	
<b>La sélection du boucher au beurre et à l'oïl</b>	<b>17,90€</b>
Environ 180g.	
<b>Bavette sauce aux poivres</b>	<b>18,00€</b>
Environ 180g.	
<b>Andouillette 5A grillée sauce au genièvre</b>	<b>16,90€</b>
Environ 180g.	
<b>Échine de cochon Au romarin et miel</b>	<b>16,90€</b>
Servi avec une purée.	
<b>Filet de poulet sauce forestière</b>	<b>15,90€</b>
Poulet cuissé basse température, crème, champignons.	

## 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.

<b>Supplément sauce</b>	<b>+1,50€</b>
<b>Supplément légumes</b>	<b>+3,00€</b>
<b>Supplément frites</b>	<b>+3,00€</b>

## LES BURGERS

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

Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
<b>Welsh Burger</b>	<b>19,00€</b> <b>22,00€</b>
Buns, steak haché origine Hauts-de-France, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.	
<b>Original</b>	
<b>Goudale Burger</b>	<b>16,90€</b> <b>19,90€</b>
Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	
<b>Chicken Burger</b>	<b>16,90€</b> <b>19,90€</b>
Buns, filets de poulet croustillants, sauce césar, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	



# LES SPÉCIALITÉS

**Trilogie Flambée** 19,90€

Carbonade flamande, welsh classique, flamme Maroilles, frites.

**Welsh royal** 17,90€

à la Goudale Ambrée  
Pain imbiber de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.

**Welsh classique** 16,90€

à la Goudale Ambrée  
Pain imbiber de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.

**Carbonade** 17,90€

à la Goudale Ambrée  
Avec frites.

**Émincé de poulet** 16,90€

au Maroilles gratiné

Poulet cuison basse température au Maroilles, frites.

**Mac and Cheese au Maroilles** 15,90€

Pâtes, béchamel, fromage cheddar, fromage Maroilles, filet de poulet, oignons frits.

**Mac and Cheese truffé** 16,90€

Pâtes, béchamel, fromage cheddar, tartufata, effiloché de bœuf.



Simple Steak 125g Double 2 x 125g

**Veggie Burger** 16,90€ 19,90€

Buns, steak végétal, cheddar, tomate, oignons crus, sauce burger.

**Ch'ti Burger** 16,90€ 19,90€

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.

**Classique** 16,50€ 19,50€

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.



# LES POISSONS

**Choucroute de poissons** 22,00€

Chou, saumon, haddock, poisson blanc, beurre blanc, pomme vapeur.

**Cassolette du pêcheur** 22,00€

Saumon, poisson blanc, velouté de poissons, petits légumes, pommes de terre vapeur.

**Pavé de saumon croustillant aux graines de sésames** 18,90€

Riz parfumé et légumes du jour.

**Fish and chips** 15,90€

Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

**Moules\*** 15,90€

Sauce au choix : Marinière, Maroilles, crème.

\*Selon arrivage

# 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.

# NOS MENUS

## MENU GOUDALE

Plat au choix\* + Dessert au choix

**35,00€**

\*Sauf Lucullus, 12 escargots, double burger, cœur de rumsteak, 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
- + Pompo
- OU- Crêpe au chocolat
- OU- Glace
- +1 boisson Eau 20cl, Tropico
- 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 karaoqué !**



# LES VINS

CASTEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

## VINS BLANCS

<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	Verre 12cl	8,00€	15,50€	21,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	Verre 12cl	8,00€	15,50€	21,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP, Jurançon Doux	Verre 12cl	13,00€	24,00€	30,00€
<b>Sancerre</b> AOP les Rochettes	Verre 12cl	14,00€	26,00€	40,00€
<b>Alsace Gewurztraminer</b> AOP	Verre 12cl	13,00€	24,00€	30,00€

## VINS ROSÉS

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

## VINS ROUGES

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

## VINS SANS ALCOOL

<b>Rouge Néphalia</b> Cabernet Sauvignon	Verre 12cl	5,00€	-	23,00€
<b>Blanc Néphalia</b> Chardonnay	Verre 12cl	5,00€	-	23,00€
<b>Rosé Néphalia</b>	Verre 12cl	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 DESSERTS

<b>Irish gourmand</b>	11,90€
<b>Café ou thé gourmand</b>	8,50€
<b>Profiteroles Maison</b>	8,90€
Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	
<b>Tiramisu au Spéculoos</b>	6,90€
<b>Brioche pain perdue et sa boule de glace</b>	6,90€
<b>Moelleux au chocolat</b>	6,90€
Sauce chocolat, coulis de fruits rouges, chantilly.	
<b>Baba au rhum</b>	7,90€
<b>Gaufre Liégeoise</b>	6,90€
1 boule de glace spéculoos, caramel, chantilly.	
<b>Crêpes</b>	4,90€
Van Den Gastele GLACIER	5,50€
<b>Le Signature</b>	8,90€
Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	
<b>Merveilleux spéculoos</b>	8,90€
Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus*, meringue et copeaux de chocolat blanc.	



## LES EAUX

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



**PUB Goudale RESTAURANT**



ALLERGÈNES VALENCIENNES

## LES SOFTS

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

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Irish coffee</b> Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Goudale coffee</b> Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Pirate coffee</b> Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Baileys coffee</b> Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Double expresso ou Crème cappuccino</b>	4,00€
<b>Chocolat chaud</b>	4,00€
<b>Chocolat chaud viennois</b>	4,00€
<b>Thé ou infusion</b>	3,00€
<b>Café, décaféiné</b>	2,10€
<b>Café crème, Décaféiné crème</b>	2,20€

## NOS COUPES GLACÉES

<b>Mirage de Dubaï</b>	8,00€
1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, chantilly, nappage framboise, croutillant chocolat pistache.	
<b>Suicide aux chocolats</b>	8,00€
"Réservé aux Amateurs de Chocolats".	
<b>La douceur des Flandres</b>	8,00€
1 boule de vanille, 2 boules de spéculoos, pain d'épices miel, chantilly.	
<b>Liégeois Chocolat, Café ou Caramel</b>	7,00€
2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	
<b>Dame blanche</b>	7,00€
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	
<b>Dame noire</b>	7,00€
3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	
<b>Coupe colonel</b>	8,00€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	
<b>2 boules de glace</b>	5,00€
<b>3 boules de glace</b>	6,00€
<b>SORBETS</b>	
Citron, framboise.	
<b>GLACES</b>	
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc, fraise.	
<b>Supplément Chantilly</b>	+ 0,50€

L'abus 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.tourenimage.fr  
IMPRIMÉ SUR PAPIER PEFC



Prix nets