

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€	7,50€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraichissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	5,50€	6,50€	8,50€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,50€	5,50€	7,50€
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.	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.	5,50€	6,50€	8,50€
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.	5,50€	6,50€	8,50€
KingWood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	6,00€	7,00€	9,00€

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 2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzebuth Framboise 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	5,50€
Belzebuth Gingembre 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	33cl	5,50€
Triple Secret des Moines Brune 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,50€
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	6,00€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	5,00€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	5,00€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	30,00€

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.	
Sophie Love Rhum 4cl, crème de pêche, jus d'abricot, chantilly.	
London Mules Gin 4cl, sirop citron vert, ginger beer.	
Cosmopolitain Vodka 4cl, triple sec, jus de cranberry, jus de citron.	

LES MOCKTAILS

7,50€

Virgin Mojito 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.	
Le Tropical Jus d'ananas, sirop de cerise, jus de cranberry, limonade.	
Bora Bora Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, sirop de grenadine.	

LES SPRITZ

Spritz Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	9,00€
Spritz Rosé Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.	9,00€
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	9,00€
Saint Germain Spritz Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	10,00€

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 barbecue 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€

COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé maison Pains toastés, beurre salé.	9,90€
Terrine maison et condiments	6,00€
Lucullus de Valenciennes	12,90€
Assiette de Fromage Maroilles, fromage Goudale.	7,90€

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.	

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

The Ballantine's	4cl	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 Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France		9,00€

RHUMERIE

Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	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 4cl, liqueur poire et Cognac.		7,00€
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

Une cuisine aux parfums Flamands

VALENCIENNES - ORCHIES - LOMME
BÉTHUNE - CUCQ / LE TOUQUET
CAMBRAI - DUNKERQUE - DENAIN
MARQUISE - SAINT-OMER
SAINTE-CATHERINE / ARRAS

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com

goudale_restaurant_va_officiel

pubgoudalerestaurantvalenciennes



LES TARTARES

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

Le Goudalier mi-cru, mi cuit 19,00€

Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, oignons, enrobé de jambon de pays, gratiné au Maroilles, frites, salade.

Tartare de Saumon Avocat 17,90€

Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

Tartare Italien 17,90€

Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.

Filet Américain 17,90€

Viande hachée, câpres, persil, jaune d'œuf, oignons, sauce Worcestershire, frites, salade.



LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 Saumons 19,90€

Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Poke Bowl au Poulet 17,90€

Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Salade César 15,90€

Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.

Salade Chèvre chaud 15,90€

Salade, lardons, oignons rouges, tomate, vinaigrette, un toast de chèvre au miel.

Poke Bowl Végétarien 15,90€

Quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.

LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Jambonneau rôti à la Fleur de Bière 19,90€

Hauts de France.

Carpaccio de Bœuf Limousin 19,90€

Environ 160g.

Bavette sauce aux Poivres 18,00€

Environ 180g.

La Sélection du Boucher au beurre et à l'ail 17,90€

Environ 180g.

Andouillette d'Arras grillée sauce moutarde 16,90€

Environ 180g.

Brochette de Poulet mariné sauce barbecue 15,90€

Environ 200g.

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre, chorizo.

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 BURGERS

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

Simple Steak 125g Double 2 x 125g

Welsh Burger 19,00€ 22,00€

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, yellow moutarde, ketchup, compotée d'oignons, cornichons doux, nappage cheddar.

Original Goudale Burger 16,90€ 19,90€

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, compotée d'oignons.

Chicken Burger 16,90€ 19,90€

Buns, filets de poulet croustillants, sauce César, cheddar, cornichons doux, tomate, compotée d'oignons.

LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande 19,90€

Carbonade flamande, welsh classique, potjevleesch, frites.

Potjevleesch 19,90€

Avec frites.

Carbonade à la Goudale Ambrée 17,90€

Avec frites.

Welsh Royal à la Goudale Ambrée 17,90€

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

Welsh Classique à la Goudale Ambrée 16,90€

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

Welsh Complet à la Goudale Ambrée 19,90€

Pain imbibé de bière et de moutarde, steak haché, lard, cheddar, œuf sur le plat, frites et salade.

Émincé de Poulet au Maroilles gratiné 16,90€

Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

LES POISSONS

Cabillaud Sauce Chorizo 19,00€

Cabillaud, sauce chorizo, riz et légumes du jour.

Pavé de Saumon au beurre blanc 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.

Poutine à la Diable 16,90€

Frites, chorizo et sauce chorizo.

NOS MENUS

MENU GOUDALE

Entrée au choix + Plat au choix* + Dessert au choix

35,00€

*Sauf Lucullus, double burger, Irish gourmand ou supplément de 700€.

MENU ORIGINAL GOUDALE BURGER

Original Goudale Burger + frites + 1 Coca-cola 33cl ou 1 bière Goudale 25cl

19,00€

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

Burger enfant

-OU- 3 tenders de poulet

-OU- Steak haché

+ Frites ou Légumes

+ Pom'Pote

-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 !



Réserver votre visite



www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale

LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHATEAUX • GRANDS CRUS

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 Vioigner	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€
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 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

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
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 !**

LES DESSERTS

Irish Gourmand	11,90€
Café ou Thé Gourmand	8,50€
Profiteroles Maison Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	8,90€
Tiramisu au Spéculoos	6,90€
Brioche pain perdue et sa boule de glace	6,90€
Moelleux au Chocolat Sauce chocolat, coulis de fruits rouges, chantilly.	6,90€
Baba au Rhum	7,90€
Gaufre Liégeoise 1 boule de glace spéculoos, caramel, chantilly.	6,90€
Crêpes	Sucre 4,90€ Chocolat 5,50€ Nutella 6,00€



Le Signature Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	8,90€
--	--------------

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



NOS COUPES GLACÉES

Mirage de Dubaï 1 boule de pistache, 1 boule de chocolat, chantilly, nappage framboise, croustillant chocolat pistache.	8,00€
Suicide aux Chocolats "Réserve aux Amateurs de Chocolats".	8,00€
La Douceur des Flandres 1 boule de vanille, 2 boules de spéculoos, pain d'épices miel, chantilly.	8,00€
Liégeois Chocolat, Café ou Caramel 2 boules de chocolat ou café ou caramel, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	7,00€
Coupe Coco 1 boule mangue, 1 boule citron vert, 1 boule coco, chantilly et coco rapée.	7,00€
Dame Blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	7,00€
Dame Noire 3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	7,00€
Coupe Colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	8,00€

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

SORBETS
Citron, framboise, fraise.

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

Supplément Chantilly + **0,50€**

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€

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,00€
Oasis 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€

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 VALENCIENNES



Prix nets