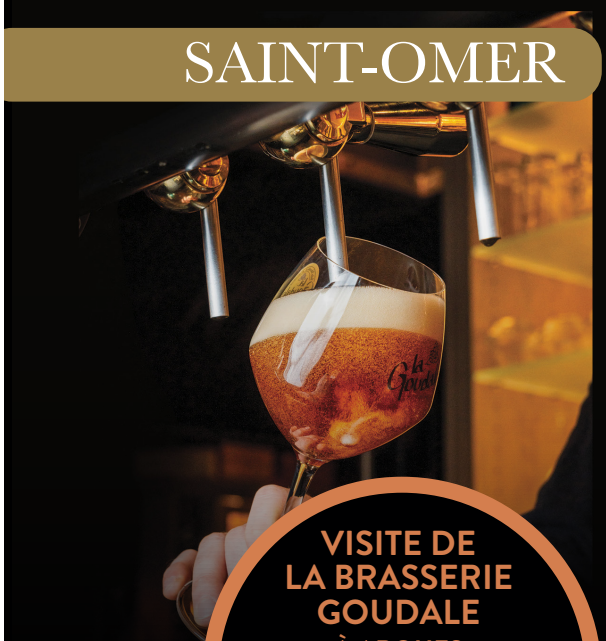
# PUB Goudale RESTAURANT

## SAINT-OMER



**VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE À ARQUES**
**RENSEIGNEMENTS AU 03 66 10 01 69 OU SUR www.brasserie-goudale.com**

**Flashez pour réserver votre visite !**

Tout doit commencer... par une belle rencontre, André et Patrice ont imaginé pour vous PUB GOUDALE RESTAURANT.



André Pecqueur fondateur de la brasserie GOUDALE
Patrice Conforti fondateur de
PUB GOUDALE RESTAURANT

Parfois la vie nous permet de croiser le chemin de personnes formidables.
*Patrice Conforti*

## NOS PRESSIONS

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|---|---|---|---|
| **Premium de Saint-Omer** | 4,00 | 5,00 | 7,00 |
| 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable. | | | |
| **GOUDALE Blonde** | 4,00 | 5,00 | 7,00 |
| 7.2° Bière blonde de haute fermentation, brassée à base de malts spéciaux et de houblons des Flandres. | | | |
| **GOUDALE Ambrée** | 4,50 | 5,50 | 7,50 |
| 7.2° Recette originale de la Goudale extrêmement rafraîchissante. | | | |
| **GOUDALE Rubis** | 4,50 | 5,50 | 7,50 |
| 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus. | | | |
| **LA RAOUL** | 4,50 | 5,50 | 7,50 |
| 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres. | | | |
| **TRIPLE SECRET DES MOINES BLONDE** | 5,00 | 6,00 | 8,50 |
| 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser 2 semaines des cônes de houblon. | | | |
| **HIPPY JUICY** | 5,00 | 6,00 | 8,50 |
| 5.5° Neipa non filtrée, notes d'ananas, de fruits exotiques et de fruits à noyaux. | | | |
| **KINGWOOD Héritage** | 6,00 | 7,00 | 9,50 |
| 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume. | | | |
| **BIÈRE DU MOMENT** | | voir ardoise | |
| **MÈTRE DE BIÈRE DÉGUSTATION X 10 (15cl)** | | 27,00 | |

## NOS BOUTEILLES

| | | |
|---|---|---|
| **BELZEBUTH Framboise** 2.8° Bière rafraîchissante aromatisée à la framboise. | 33 cl | 5,50 |
| **BELZEBUTH Violette** 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière. | 33 cl | 5,50 |
| **BELZEBUTH Pêche** 2.8° Bière rafraîchissante aromatisée à la pêche. | 33 cl | 5,50 |
| **Triple Secret des Moines Brune** 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat. | 33 cl | 6,00 |
| **GOUDALE Blanche** 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes. | 25 cl | 4,90 |
| **GOUDALE HOP LAGER** 5,2° Bière blonde à la robe d'or cristalline, légère et rafraichissante. | 25 cl | 4,90 |
| **GOUDALE IPA** 7,2° Bière bonde aux houblons américains et à l'amertume puissante. | 33 cl | 6,00 |
| **GOUDALE** 0.0° Sans alcool | 25 cl | 4,00 |
| **GOUDALE Citron** 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron. | 25 cl | 4,00 |
| **GOUDALE Rubis** 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme de baies rouges et de fleur d'Hibiscus. | 25 cl | 4,00 |
| **GOUDALE BIO** 7.2° | 25 cl | 4,50 |
| **GOUDALE Grand Cru** 7.9° Magnum. | 1,5 cl | 29,00 |

23 médailles pour la brasserie Goudale au World Beer Awards 2026

**N'oubliez pas nos Girafes de bière à partir de 25€**




**PLANCHE TERROIR**
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments, chèvre et Maroilles.
2 pers. 10,50 — 4 pers. 16,50 — 6 pers. 23,50

**SAUCISSON SEC À PARTAGER** 6,90

**FLAM'S Classique ø 32** 9,90
Crème, oignons, lardons fumés.

**PLANCHE GOURMANDE**
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce barbecue ou tartare.
2 pers. 13,50 — 4 pers. 18,50 — 6 pers. 24,50

## COMME UNE ENTRÉE

**SAUMON FUMÉ** 9,90

**TERRINE MAISON, PICKLES** 6,90
Pains toastés.

## NOS COCKTAILS 20cl

**MOJITO Original** 7,90
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Perrier, Angustura.

**MOJITO Royal** 8,90
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, méthode traditionelle, Angustura.

**MOJITO Fruits** 8,90
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Perrier. Au choix : purée de passion ou fruits rouges .

**PIÑA COLADA** 8,90
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, jus d'ananas, crème de coco.

**GIN TONIC** 8,90
Gin beefeater 4cl , tonic, rondelle de citron.

**SEX ON THE BEACH** 8,90
Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de mûre

**PARIS ROUBAIX** 16cl 9,90
Vodka 4cl, jus d'ananas, orange, sirop vanille, pulco.

**SUNSET COCO** 20cl 9,90
Vodka mangue, lillet blanc, jus de coco, jus de citron, crème de framboise.

## NOS SPRITZ 20cl

**APEROL SPRITZ** 7,90
Aperol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange.

**SPRITZ VIOLETTE** 8,90
Liqueur de violette, Prosecco, Perrier , rondelle de citron.

**LIMONCELLO SPRITZ** 8,90
Limoncello, Prosecco, Perrier, rondelle de citron.

**HUGO SPRITZ** 8,90
Liqueur fleurs de sureau, Prosecco, Perrier , rondelle de citron.

**SARTI SPRITZ** 8,90
Sarti, Prosecco, Perrier , rondelle de citron.

## NOS MOCKTAILS 20cl 6,90

**VIRGIN MOJITO**
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

**VIRGIN PIÑA COLADA**
Jus d'ananas, crème de coco.

**VIRGIN GIN TONIC**
Gin sans alcool 4cl , Tonic , rondelle de citron.

**VIRGIN MOJITO FRUITS** 7,90
Menthe fraiche, sucre, citron vert, perrier, purée de fruits passion ou fruits rouges.

**N'OUBLIEZ PAS NOTRE COCKTAIL DU MOMENT !**

**RED APPLE**
Jus de pomme , sirop de vanille, coulis de fruits rouges , jus de citron.

**FLORIDA**
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, jus de citron.

**LE BLUE LAGON**
Limonade, jus de citron, sirop de curaçao.

**MAGIC BERRY**
Jus de cranberry, limonade, sirop de violette, jus de citron.




# MENU ENFANT

BURGER ENFANT
OU TENDERS DE POULET
OU PÂTES SAUMON

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

+ BOISSON
SIROP À L'EAU
OU TROPICO BRIQUETTE 20CL
OU LIMONADE

+ DESSERT
CRÊPE SUCRE OU GLACE 2 BOULES
OU BROOKIE

MIDI & SOIR

**9,90**

Jusqu'à 10 ans

## UN ÉVÉNEMENT À CÉLÉBRER ?

- Anniversaire
- Repas d'entreprise
- Repas de famille
- Événement privé

Nous créons votre menu sur mesure, selon vos envies et votre budget.

Parlez-nous de votre projet, nous nous occupons du reste !

restaurantgoudalesto@gmail.com
03 21 12 06 60

# NOS SPÉCIALITÉS

**Accompagnées d'une garniture.**

**TRILOGIE FLAMANDE** 20,90
Mini Carbonade flamande, mini poulet au Maroilles, mini Welsh, frites.

**WELSH ROYAL** 16,90
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.

**WELSH VEGGIE** 15,90
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, frites et salade

**CARBONADE À LA GOUDALE AMBRÉE** 16,90
Servie avec des frites.

**POULET AU FROMAGE GOUDALE** 16,90
Poulet cuisson basse température au fromage Goudale, frites.

**POULET AU MAROILLES** 16,90
Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

**CORDON BLEU MAISON** 17,90
Au fromage Goudale, accompagnement au choix.

**CAMEMBERT FONDU** 18,90
Camembert fondu au miel & noix accompagné de charcuterie , pommes de terre grenailles.



TRILOGIE FLAMANDE

# NOS VIANDES

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

**FAUX-FILET CHAROLAIS** 23,90
Environ 250g

**STEAK À CHEVAL** 15,90
Steak haché, galette de pommes de terre, œuf sur le plat, sauce burger.

**JAMBONNEAU RÔTI À LA FLEUR DE BIÈRE** 20,90
Hauts-de-France

**PIÈCE DE BŒUF** 18,90
Environ 180g.

**PLUMA DE COCHON GRILLÉ** 16,90
Environ 180g - Parfumée au thym

**ANDOUILLETTE GRILLÉE D'ARRAS** 16,90
Environ 150g - sauce aux 2 moutardes

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, purée de pomme de terre, pommes de terre grenailles.

## NOS SAUCES

BBQ, Royale, Tartare, Mayonnaise maison, Maroilles, Poivre, Moutarde de Dijon, 2 moutardes, sauce au fromage Goudale.

**Demandez notre «délicieuse» sauce royale au goût raffiné d'herbes fraîches, élaborée pour Pub Goudale Restaurant.**

**Supplément sauce** +1,00
**Supplément garniture** +2,50

# NOS TARTARES

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

**TARTARE DE SAUMON MANGUE** 17,90
Saumon, mangue, vinaigrette à la ciboulette.

**TARTARE CLASSIQUE** 16,90
Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce worcestershire.


ORIGINAL GOUDALE BURGER

# NOS BURGERS

**Accompagnés de frites et salade. Tous les burgers sont possibles avec steak haché, poulet pané ou steak vegetal.**

| | Steak 120 g | Double 2 x 120 g |
|---|---|---|
| **CHEESEBURGER**<br>Buns, poitrine fumée, sauce ketchup, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce cheddar. | 16,90 | 20,50 |
| **ORIGINAL GOUDALE BURGER**<br>Buns, poitrine fumée, sauce burger, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, fromage Goudale. | 17,90 | 21,50 |
| **WELSH BURGER**<br>Buns, ketchup, oignons frits, cornichon doux, tomate, salade, nappage cheddar. | 17,90 | 21,50 |
| **CH'TI BURGER**<br>Buns, poitrine fumée, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce Maroilles. | 16,90 | 20,50 |

**Supplément cheddar et oignons frits** +2,50


PINSA REINE

# NOS FLAMMEKUECHES ø 30
# NOS PINSAS

**Toutes nos propositions sont déclinables en flammekueches ou pinsas.**
**Supplément 2€ pour une pâte à pinsa**

**SAUMON** 15,90
Base crème mascarpone, saumon cuit et fumé, oignons, emmental, citron.

**LA GOUDALE** 14,90
Base crème mascarpone, oignons, lardons fumés, fromage Goudale, champignons frais.

**LA REINE** 13,90
Base tomate basilic, mozzarella, champignons, jambon blanc, une pincée d'origan.

**LA 3 FROMAGES** 13,90
Base crème mascarpone, fromage Goudale, mozzarella, chèvre, une pincée d'origan.

**CLASSIQUE** 9,90
Base crème, oignons, lardons.

**" UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? „**

**Flashez-moi pour tout savoir !**

# LES SALADES & POKE BOWLS

**SALADE CÉSAR POULET** 15,90
Aiguillettes de poulet panées, salade, tomates, croûtons, maïs, Grana Padano, sauce César, œufs dur, oignons rouges.

**SALADE CÉSAR DE LA MER** 15,90
Saumon fumé, salade, tomates, croûtons, maïs, Grana Padano, sauce César, œufs dur, oignons rouges.

**SALADE GOUDALE** 16,90
Salade, lardons, oignons rouge, tomate, vinaigrette, croquette de fromage Goudale.

**POKE BOWL AUX 2 SAUMONS** 18,90
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, riz rond, fèves, mangue, fruits de saison, sauce au choix.

*Retrouvez l'esprit Goudale dans tous nos restaurants à travers la région.*

**SAINT-OMER** - LOMME - BÉTHUNE
VALENCIENNES - CUCQ
CAMBRAI - DUNKERQUE - DENAIN
MARQUISE - ORCHIES
SAINTE-CATHERINE

« UNE CUISINE AUX PARFUMS FLAMANDS »

# NOS POISSONS

**CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 23,90
3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.

**PAVÉ DE SAUMON** 18,90
Garniture au choix, sauce bisque de homard.

**FISH AND CHIPS** 16,90
Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

**PÂTES AUX 2 SAUMONS** 16,90

# NOS POUTINES

**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.

# NOS DESSERTS

**IRISH GOURMAND** 12,90
**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 7,90
**MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON** 6,90

**SIGNATURE** 8,90
Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, le tout enrobé de 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.

**NOUGAT GLACÉ** 8,90
Mousse de nougat glacé, coulis framboise.

Van Den Casteele GLACIER

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** 6,90
**TIRAMISU AU SPÉCULOOS** 6,90

**PROFITEROLES** 8,90
Choux garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly.

**BRIOCHE PERDUE** 6,90
**Pomme caramélisée crème chantilly**

**BROOKIES MAISON** 7,90
mi-cookie, mi-brownies, boule glace vanille et coulis caramel.

**GAUFRE LIÉGEOISE** 6,90
1 boule de glace vanille, coulis caramel, chantilly.

**CRÊPE MAISON** Sucre ou Vergeoise 4,50
Au choix : Nutella, Caramel, Sauce chocolat 5,50

**ASSIETTE DE FROMAGE** 7,90
Maroilles, fromage Goudale, chèvre.


SIGNATURE GLACÉ

# NOS FLAMMEKUECHES SUCRÉES ø 24

**LA CH'TI** 7,90
Pomme, cassonade, boule de glace vanille

**CHOCOLAT** 6,90


TIRAMISU SPECULOOS

# NOS COUPES GLACÉES

**DAME BLANCHE** 7,90
3 boules de vanille, chocolat chaud, brisure cookies et chantilly.

**DAME NOIRE** 7,90
3 boules de chocolat, chocolat chaud, brisure cookies, chantilly.

**COUPE PASSION** 7,90
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.

**COUPE FLAMANDE** 7,90
1 boule de glace chicorée, 1 boule de glace spéculoos, 1 boule de glace caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

**CRAZY CRUNCHY CARAMEL** 8,50
1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, sauce caramel, cacahuètes caramélisées, chantilly.

**CRAZY CRUNCHY CHOCOLAT** 8,50
1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly, cacahuètes caramélisées.

**LIÉGEOIS CAFÉ** 7,90
2 boules de café, 1 boule de vanille, sauce moka, 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.

**COUPES DE GLACE**
3 BOULES 5,50
2 BOULES 4,00

**PARFUMS SORBETS**
**Citron, Framboise, Fraise, Mangue, Passion, Ananas, Poire.**

**PARFUMS GLACES**
**Vanille, Chocolat au lait, Caramel beurre salé, Chicorée, spéculoos, Café, Pistache, Chocolat blanc.**

**Supplément coulis** +1,00
Au choix : Caramel, café, chocolat chaud, fruits rouges ou passion.

**Supplément chantilly, sup brisure : cookie ou spéculoos** +1,00

Pour nous suivre

restaurant.pub.goudale.st.omer
Restaurant Pub Goudale St Omer,
@pub.goudale.st.om

PUB Goudale RESTAURANT

https://www.restaurant-goudale.com/pub-goudale-restaurant-saint-omer/#

*Prix et service compris (au taux pratiqué pour la rémunération de ce service). Photos non contractuelles.*
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets*

NOS PARTENAIRES

# NOS VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
DEPUIS 1949

## 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée. | 4,00 | 8,00 | 15,00 | 22,00 |
| CHATEAU CAVALIER, AOP, 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

**N'hésitez pas à demander**
**NOTRE CARTE DE VINS PRESTIGE !**
Nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire.

# NOS APÉRITIFS

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|---|---|---|---|
| PICON BIÈRE Bière Premium | 5,00 | 6,00 | 8,50 |
| RICARD 2 cl | | | 4,00 |
| PORTO ROUGE OU BLANC 6 cl | | | 5,00 |
| MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl | | | 5,00 |
| SUZE 6 cl | | | 5,00 |
| LILLET BLANC 6 cl | | | 5,00 |
| COUPE DE PÉTILLANT 12cl | | | 5,90 |
| KIR PÉTILLANT 12cl<br>Méthode Traditionnelle, liqueur de cassis, framboise, violette, mûre ou pêche. | | | 5,50 |
| KIR VIN BLANC 10cl<br>Liqueur de cassis, framboise, violette, mûre ou pêche. | | | 4,90 |

# LES CHAMPAGNES

| | |
|---|---|
| **COUPE DE CHAMPAGNE** 12 cl | |
| COLLET ART DÉCO 1ER CRU | 9,50 |
| **BOUTEILLE** 75 cl | |
| TESTULAT BLANC DE BLANC brut | 62,00 |
| COLLET ART DÉCO 1ER CRU | 52,00 |

# LES WHISKYS

| | |
|---|---|
| THE BALLANTINE'S 4 cl | 6,50 |
| CHIVAS REGAL 4 cl Blended premium 12 ans. | 8,00 |
| ARTESIA WHISKY 4 cl Aix-Noulette Hauts-de-France. | 9,50 |
| ABERLOUR 4 cl | 8,00 |
| JACK DANIEL'S N°7 4 cl | 7,90 |
| THE DEACON WHISKY TOURBÉ 4 cl | 8,00 |

# ALCOOLS & LIQUEURS

| | |
|---|---|
| DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVA 4 cl | 9,00 |
| DON PAPA BAROKO 3 ans 4 cl | 8,00 |
| BUMBU 4 cl | 8,00 |
| GIN BEEFEATER LONDON 4 cl | 7,00 |
| VODKA ABSOLUT BLUE 4 cl | 7,00 |
| Supp Orange, ananas ou Coca-Cola | 2,00 |
| POIRE 4 cl, liqueur poire | 7,00 |
| CALVADOS 4 cl | 7,00 |
| COGNAC 4 cl, | 7,00 |
| GET 27/31 6 cl | 6,00 |
| LIMONCELLO 4 cl | 6,00 |
| BAILEYS 4 cl | 6,00 |
| LA FLEUR DE BIÈRE 4 cl | 7,00 |
| GENIÈVRE DE HOULLE 4 cl | 8,50 |

# NOS EAUX

| | | |
|---|---|---|
| EAU PLATE VILLERS | 50 CL | 3,50 |
| | 1 L | 4,50 |
| EAU GAZEUSE VILLERS | 50 CL | 3,50 |
| | 1 L | 4,50 |
| PERRIER | 33 CL | 4,00 |
| SIROP À L'EAU | 25 CL | 2,50 |
| Supplément dose de sirop | | 0,50 |

# NOS SOFTS

| | |
|---|---|
| COCA-COLA 33 cl, Cherry 33 cl, sans sucre 33cl | 4,10 |
| OASIS 25 cl tropical | 4,10 |
| FANTA 25 cl orange | 4,10 |
| FUZETEA 25 cl pêche | 4,10 |
| ORANGINA 25 cl | 4,10 |
| SPRITE 25 cl | 4,10 |
| SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl | 4,10 |
| RED BULL 25 cl | 4,10 |
| MINUTE MAID 25 cl<br>Ananas, tomate, orange, pomme, abricot. | 4,10 |
| LIMONADE GOUDALE PRESSION 25 cl | 3,00 |
| DIABOLO 25 cl (limonade Goudale pression) | 3,50 |
| Dose de sirop<br>Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, violette, kiwi, hibiscus. | 0,50 |

# NOS BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ | 2,00 |
| DOUBLE EXPRESSO OU CRÈME CAPPUCCINO | 3,90 |
| THÉ OU INFUSION | 3,90 |
| CHOCOLAT CHAUD | 4,00 |
| CAFÉ VIENNOIS | 3,90 |
| LATTE MACCHIATO<br>Caramel, cookies, Spéculoos ou vanille. | 4,90 |
| 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 |
| NOISETTE COFFEE Angioletto, café, sucre, chantilly. | 8,90 |
| Supplément CRÈME | 0,50 |
| Supplément CHANTILLY | 1,00 |



# ESPACE GROUPES

Entreprises, Groupes,
Réunions de famille...

Votre restaurant de Saint-Omer vous accueille pour vos repas d'entreprise, réunions de famille ou sorties touristiques dans un cadre chaleureux !

Profitez de nos menus personnalisés et de nos espaces privatisables :

salles de restaurant, salles de séminaires
160 places assises à l'intérieur.

Terrasse ou Rooftop
100 places assises, pour un moment unique et convivial !

