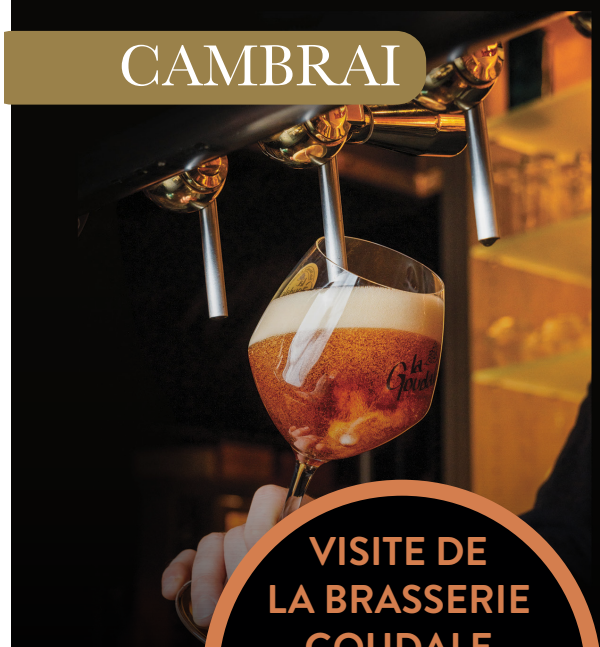
PUB Goudale RESTAURANT

CAMBRAI



VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE
RENSEIGNEMENT 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	3,80	4,80	5,80
5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.			
GOUDALE Blonde	4,50	5,50	7,50
7.2° Bière de garde de fermentation haute houblons des flandres.			
GOUDALE Ambrée	4,90	5,90	7,90
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.			
TRIPLE SECRET DES MOINES BLONDE	5,50	6,50	9,00
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser 2 semaines des cônes de houblon.			
TRIPLE SECRET DES MOINES ROUGE	5,50	6,50	9,00
8.5° Fruit d'une rencontre entre notre Triple Secret des Moines Blondes et la Cerise. Ce mariage traditionnel est un parfait équilibre entre fraîcheur et douceur.			
GOUDALE Grand Cru	5,00	6,00	8,00
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudales.			
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.			

NOS BOUTEILLES

BELZEBUTH Rouge 33 cl 6,00
8.5° Bière fruitée aux arômes de cranberry et d'agrumes.

BELZEBUTH Violette, Rosée 33 cl 6,00
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.

Triple Secret des Moines Brune 33 cl 6,00
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.

DESPERADOS 33 cl 6,00
5.9° Bière aromatisée tequila, marquée par des saveurs citronnées et quelques notes épicées.

GOUDALE IPA 33 cl 6,50
7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.

GOUDALE Rhum Finish 33 cl 5,50
7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.

GOUDALE Citron 25 cl 3,50
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.

GOUDALE 25 cl 3,50
0.0° Sans alcool

	25 cl	33 cl	50 cl
BIÈRE DU MOMENT	4,80	5,80	7,80

23 médailles pour la brasserie Goudale au World Beer Awards 2026



APÉRO À PARTAGER

PLANCHE MIXTE
2 pers. 19,00 4 pers. 29,00 6 pers. 39,00

PLANCHE TERROIR
Charcuterie fine et fromage régionaux.
2 pers. 13,00 4 pers. 19,50 6 pers. 26,50

PLANCHE GOURMANDE
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce barbecue et tartare.
2 pers. 13,00 4 pers. 19,50 6 pers. 26,50

NOS ENTRÉES

SAUMON fumé	13,90
FLAMICHE AU MAROILLES	8,90

NOS COCKTAILS 8,90

MOJITO
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante.

CUBA LIBRE
Rhum ambré, citron vert, cola.

PIÑA CALADA
Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de coco, sirop de sucre de canne.

AMERICANO
Campari, Martini rouge, eau pétillante.

SPRITZ
Aperol, Prosecco, eau pétillante.

SPRITZ
Apérol, Prosecco, eau pétillante.

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, eau pétillante.

HUGO SPRITZ
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, menthe, eau pétillante.

SEX ON THE BEACH
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de sucre de canne.

PORN STAR
Vodka, Passoa, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shooter de champagne.

LONG ISLAND ICED TEA 10,90
Vodka, Tequila, Gin, Rhum blanc, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, cola.

NOS COCKTAILS 10,90

PINK PANTHER
Lillet rosé, liqueur de fleur de sureau, sirop de rose, jus de citron vert, limonade.

AMÉTHYSTE
Vodka black, Curaçao bleu, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de grenadine

HARD CRASH
Jack Daniel's Fire, Bumbu, Miel, jus de pomme, jus de citron vert.

BLOOM PARADOXE
Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop d'hibiscus, jus de citron vert.

SECRET D'EDEN
Poire Cognac, Calvados, jus d'abricot, jus d'ananas, citron vert, sirop de vanille.

LE COCKTAIL DU MOMENT
AVEC ALCOOL 8,90
SANS ALCOOL 6,90

NOS MOCKTAILS 6,90

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

VIRGIN COLADA
Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de coco, sirop de sucre de canne.

CUDDLE ON THE BEACH
Jus d'orang, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de pêche.

EMERAUDE
Jus de passion, jus d'abricot, sirop de banane, sirop de kiwi.

MANG'OVER
Purée de Mangue, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de spéculoos.

PROHIBITION
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de framboise.

NOS MENUS

FORMULE MIDI

PLAT DU JOUR
+ CAFÉ GOURMAND
+ BOISSON*

*GOUDALE 25 CL OU
VERRE DE VIN OU SOFT

19,90

RÉSERVATION SUR
LE-MIRAGE-CAMBRAI.FR

MENU ENFANT

BURGER ENFANT
OU NUGGETS DE POULET
OU BÂTONNETS DE POISSON PANÉS
+ FRITES OU LÉGUMES

+ BOISSON
EAU OU FUZETEA OU COCA COLA

+ DESSERT
CRÊPE AU NUTELLA
OU 1 BOULE DE GLACE

MIDI & SOIR
9,90
Jusqu'à 12 ans

TOUS LES MARDIS SOIRS
hors vacances scolaire

UN MENU ENFANT = 1 PARTIE DE BOWLING OFFERTE



NOS SPÉCIALITÉS

Accompagnement et sauce au choix.

TRILOGIE FLAMANDE 20,90
Carbonade flamande, welsh traditionnel, flamiche au Maroilles

CARBONADE FLAMANDE 17,90
Bœuf mijoté à la bière, au pain d'épices et à la vergeoise brune.

ENDIVES FLAMANDES GRATINÉES 17,90

ÉMINCÉ DE POULET AU MAROILLES BEST SELLER 17,90

CORDON BLEU CAMBRÉSIEN 18,90
Escalope de poulet, jambon, Tome de Cambrai, panure à l'anglaise.

«CHAUD BILOUTE» AU FOUR 18,90
Boîte chaude, fromage du Nord, pomme de terre au four, charcuterie fine, crème ciboulette.



NOS VIANDES

Accompagnement et sauce au choix.

FAUX-FILET 24,90
Environ 250g

JAMBONNEAU RÔTI À LA FLEUR DE BIÈRE 23,90
Hauts-de-France

MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT 23,90
Environ 300g.

BAVETTE GRILLÉE 19,90
Environ 200g

ANDOUILLETTE DE CAMBRAI 18,90
Environ 200g - sauce moutarde à l'ancienne.

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 14,90
Environ 180g

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz,
pommes de terre au four, tagliatelles.

NOS SAUCES

Maroilles, Tome de Cambrai, poivre vert, moutarde à l'ancienne, mayonnaise, ketchup, béarnaise.

Supplément sauce +1,50
Supplément légumes +2,50
Supplément frites +3,00



NOS WELSHS

WELSH TRADITIONNEL 17,90
Pain imbibé à la bière, moutarde, jambon, cheddar, oeuf au plat.

WELSH ROYAL 18,90
Pain imbibé à la bière, moutarde, steak haché, cheddar, oeuf au plat.

WELSH AU MAROILLES 18,90
Pain imbibé à la bière, moutarde, jambon, Maroilles, oeuf au plat.

WELSH VÉGÉTARIEN 17,90
Pain imbibé à la bière, moutarde, steak veggie, cheddar.

NOS BURGERS

Accompagnés de frites, salade et sauce au choix.
Tous les burgers sont possibles en version veggie

	Steak 125 g	Double 2 x 125 g
WELSH BURGER	19,90	22,90

Bun, steak haché, chiffonnade de jambon, œuf au plat, tomate, oignons, cornichons doux, sauce moutarde à l'ancienne, nappage cheddar.

AUTHENTIQUE BURGER 17,90 20,90
Buns, effiloché de bœuf, cornichons doux, poitrine fumée, cheddar, sauce barbecue, oignons frits.

RÖSTI GOUDALE GRAND CRU 18,90 21,90
BEST SELLER Galettes de pommes de terre, steak haché, fromage goudale, poitrine fumée, tomate, oignons, cornichons doux, sauce burger.

CH'TI FLAMAND 16,90 19,90
Bun, steak haché, effiloché d'endives, poitrine fumée, tomate, cornichons doux, sauce au Maroilles.

CROQ POULET 16,90 19,90
Bun, filet de poulet pané « maison », cheddar, tomate, pickles d'oignons rouges, cornichons doux, sauce César.

CLASSIC BURGER 15,90 18,90
Buns, steak haché, cheddar, cornichons doux, oignons crus, yellow moutarde, ketchup.



NOS TARTARES

Accompagnés de frites et salade et sauce au choix.

TARTARE DE SAUMON AVOCAT BEST SELLER 18,90
Saumon cru mariné romarin et citron, avocat.

TARTARE DU CH'TI GRATINÉ 17,90
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, sauce worcertershire, ketchup, sauce au Maroilles.

TARTARE CLASSIQUE 16,90
Viande haché, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.



NOS FLAMMEKUECHES

ø 32

SAUMON 15,90
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.

MAROILLES 13,90
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.

CHÈVRE MIEL 12,90
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel , noix, roquette.

3 FROMAGES 14,90
Crème, fromage Goudale, chèvre, Maroilles.

CLASSIQUE 10,90
Crème, oignons, lardons fumés.

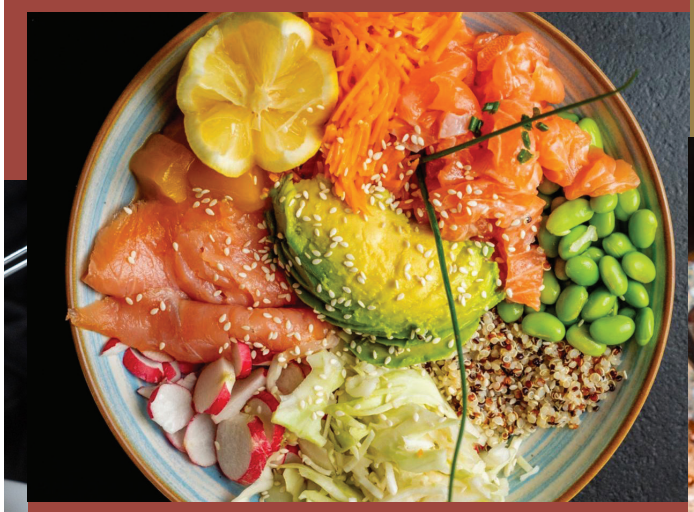
LES SALADES & POKE BOWLS

POKE BOWL AUX 2 SAUMONS 18,90
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, radis, mangue, carottes râpées, concombre, sauce soja, vinaigrette.

POKE BOWL AU POULET 17,90
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, radis, mangue, carottes râpées, concombre, sauce soja, vinaigrette.

BUDDHA BOWL 17,90
Falafel, quinoa, avocat, radis, mangue, carottes râpées, concombre, sauce soja, vinaigrette.

SALADE CÉSAR 15,90
Aiguillettes de poulet panées, œuf dur, maïs, tomates, croûtons à l'ail, salade, Grana Padano, sauce Césars.



NOS POUTINES

POUTINE DU CHEF BEST SELLER 17,90
Frites, effiloché de bœuf, cheddar, sauce barbecue, oignons frits.

POUTINE CH'TI 17,90
Frites, émincé de poulet, Maroilles.

POUTINE À LA DIABLE 16,90
Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.

NOS POISSONS

Accompagnement et sauce au choix.

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE 20,90
Riz parfumé et légumes du jour.

DOS DE CABILLAUD À L'ESTRAGON 20,90

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

NOS DESSERTS

IRISH GOURMAND	13,90
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,90
CRÈME BRÛLÉE AU CALVADOS	6,90
CH'TIRAMISU AU SPÉCULOOS BEST SELLER	7,90
BROOKIE Mi-cookie mi-brownie et sa boule de glace vanille.	8,90
BRIOCHE PERDUE Pommes fondantes et sa boule de glace vanille.	8,90
PROFITEROLES TRADITIONNELLES	8,90
GAUFRE LIÉGEOISE	4,90
CRÈPE	Nutella 4,90 sucre 4,50



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.

Van Den Casteele GLACIER

" UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? "

Flashez-moi pour tout savoir !



NOS COUPES GLACÉES*

BA 103 7,90
1 boule pistache, 1 boule framboise, 1 boule chocolat blanc, chantilly, nappage framboise, copeaux de chocolat blanc.

TRÉSORS DU NORD BEST SELLER 7,90
1 boule vanille, 1 boule spéculoos, 1 boule nougat, chantilly, brisures de spéculoos.

DOUCE TENTATION 7,90
3 boules vanille, brownie fondant, noix de pécan caramélisées, chantilly, coulis caramel.

LIÉGEOIS CHOCOLAT OU CAFÉ 7,90
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.

DAME BLANCHE 7,90
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

COUPE COLONEL 7,90
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

COUPES DE GLACE
2 BOULES 4,90
3 BOULES 6,90

PARFUMS
Citron, framboise, fraise, violette, vanille, chocolat, caramel beurre salé, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc, nougat.

Supplément chantilly +0,50

***Glaces & Sorbets origine** Van Den Casteel GLACIER

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

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

" UNE CUISINE AUX PARFUMS FLAMANDS "

PUB Goudale RESTAURANT

Pour nous suivre
www.restaurant-goudale.com
pub.goudale.restaurant
conceptgoudale
goudalerestaurant

Prix et service compris (du 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 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.	4,00	7,00	12,00	19,00
LES AMOURS DE LA REINE AOP, Jurançon Doux.	5,00	9,00	16,00	25,00
ALSACE GEWURZTRAMINER AOP, Caves de Turckheim.	6,00	-	-	26,00

VINS ROSÉS

WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée.	4,50	7,00	12,00	21,00
CHATEAU CAVALIER, CUVÉE MARAFIANCE AOP, Côtes de Provence.	5,50	-	-	28,00

VINS ROUGES

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir.	4,50	7,00	12,00	21,00
MAISON CASTEL SÉRIES LIMITÉES AOP, Gigondas.	-	-	-	39,00
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 NICOLAS DE BOURGUEIL AOP, Marie Dupin.	5,50	-	-	27,00
MAISON CASTEL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP.	-	-	-	39,00
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP, Château La Croix de Montlabert.	-	-	-	39,00

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

NOS APÉRITIFS

RICARD 2 cl	3,50
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl	4,90
SUZE 6 cl	3,90
KIR VIN BLANC 6 cl cassis, mûre ou pêche.	4,90
KIR ROYAL 6 cl Champagne cassis, mûre ou pêche.	9,90

	25 cl	33 cl	50 cl
PICON BIÈRE	4,90	5,90	6,90
MONACO, PANACHÉ	3,80	480	5,80

LES CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	9,00
CHAMPAGNE DU MOMENT Brut 75 cl	52,00
MUMM CORDON ROUGE Brut 75 cl	65,00

LES WHISKYS

CLAN CAMPBELL	6,10
BALLANTINE'S	7,10
JAMESON	7,10
ABERLOUR	9,00
CHIVAS REGAL Blended premium 12 ans	9,00
CHIVAS REGAL 18 ans	13,00

SÉLECTION JACK DANIEL'S

JACK DANIEL'S N°7	7,50
JACK DANIEL'S Fire, Rye, Apple, Honey, **Saveur Blackberry.**	8,00

RHUMERIE

HAVANA 3 ANS	6,90
HAVANA ESPECIAL	6,90
HAVANA 7 ANS	7,90
DON PAPA BAROKO 3 ANS	8,50
BUMBU	8,50
DIPLOMATICO	11,00
RHUM ARRANGÉ Ananas, citron gigembre, mangue, passion.	6,90

ALCOOLS & LIQUEURS

GET 27/31	6,50
BAILEY'S	6,50
MALIBU	6,00
GIN / GIN TONIC 4 cl	8,00
GIN MARE 4 cl	9,00
TEQUILA	8,00
BÊTISE DE CAMBRAI	6,50
POIRE COGNAC, liqueur poire et cognac	7,00
LIMONCELLO	6,00
CALVADOS	6,50
HENESSY COGNAC	9,00

VODKAS

VODKA ABSOLUT	6,90
CIROC	9,00
CIROC Apple, Pêche, Red berry, Coco.	10,00

NOS EAUX

EAU PLATE	20 CL	2,90
	50 CL	3,50
	1 L	4,50
EAU GAZEUSE	50 CL	3,50
	1 L	4,50
PERRIER	33 CL	4,00
Dose de sirop*		0,50

NOS SOFTS

COCA-COLA 33 cl, Cherry 33 cl, Zero 33cl	4,00
OASIS 25 cl tropical	4,00
FANTA 25 cl orange	4,00
FUZETEA 25 cl pêche	4,00
ORANGINA 25 cl	4,00
SPRITE 25 cl	4,00
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	4,00
RED BULL 25 cl	5,00
JUS DE FRUITS 25 cl orange, pomme, tomate.	4,00
DIABOLO* 25 cl **3,00** 50 cl	5,00

sirop* fraise, grenadine, framboise, cerise, violette, kiwi, banane, pêche, vanille, menthe, orgeat, melon, citron.

NOS BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90
PIRATE COFFEE Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90
BAILEY'S COFFEE Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90
ITALIAN COFFEE Amaretto, café, sucre, chantilly.	8,90
DOUBLE EXPRESSO	3,90
CAPPUCCINO nature, vanille, caramel, spéculoos.	3,90
LATTE MACCHIATO nature, vanille, caramel, spéculoos.	3,90
CHOCOLAT CHAUD	3,50
THÉ OU INFUSION	3,50
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,10
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,30
CAFÉ VIENNOIS	3,20



LE MIRAGE

Jouer, Défier, partager !

BOWLING
KARAOKE
LASER GAME
RÉALITÉ VIRTUELLE
FLECHETTES
SALLE DE JEUX

Réservez dès maintenant
votre créneau sur notre site !

En scannant
de QR CODE !

le-mirage-cambrai.fr

NOS PARTENAIRES