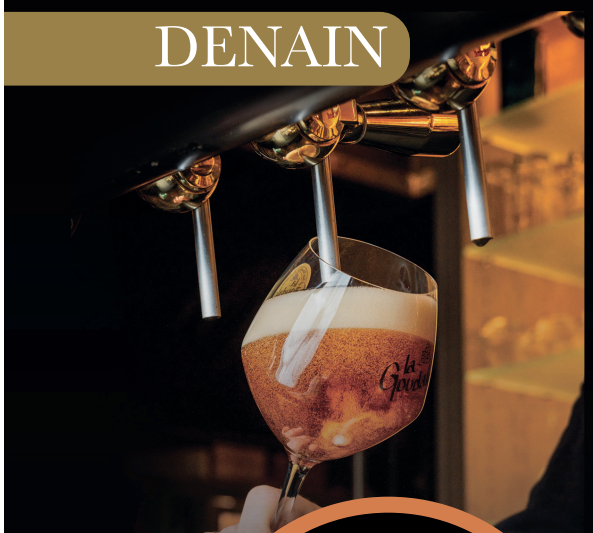
PUB Goudale RESTAURANT

DENAIN



VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE
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
GOUDALE Blonde	4,50	5,50	7,50
7.2° Bière de garde de fermentation haute houblons des flandres.			
GOUDALE Ambrée	4,50	5,50	7,50
7.2° Recette originale de la Goudale extrêmement rafraîchissante.			
GOUDALE Grand Cru	5,50	6,50	8,50
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudales.			
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	5,50	6,50	8,50
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser 2 semaines des cônes de houblon.			
TRIPLE SECRET DES MOINES ROUGES	5,50	6,50	8,50
8.5° Fruit d'une rencontre entre notre Triple Secret des moines et la Cerise, ce mariage traditionnel est un parfait équilibre entre fricheur et douceur.			
BIERE DU MOMENT	5,00	6,00	8,50

NOS BOUTEILLES

LIEFMANS 33 cl		5,50
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
BELZEBUTH Violette 33 cl		5,50
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
BELZEBUTH Framboise 33 cl		5,50
2.8° Bière rafraîchissante aromatisée à la framboise.		
BELZEBUTH Pêche 33 cl		5,50
2.8° Bière rafraîchissante aromatisée à la pêche.		
Triple Secret des Moines Brune 33 cl		5,50
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.		
GOUDALE 25 cl		5,00
0.0° Sans alcool		
GOUDALE Citron 25 cl		5,00
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
GOUDALE Grand Cru 1,5 cl		30,00
Magnum.		

APÉRO À PARTAGER

PLANCHE DU BRASSEUR
Charcuterie fine, fromage de nos régions, condiments.
2 pers. 15,00 — 4 pers. 25,00

PLANCHE LA PUB'GOURMANDE
Mac and cheese bowl, tomate bowl mozzarella, tenders de poulet, calamars sauce barbecue et tartare.
2 pers. 15,00 — 4 pers. 25,00

PLANCHE LA RAFFINÉE DU PUB
Lucullus de Valenciennes, émincé de saumon fumé, Viande fumée, fromage Goudale.
2 pers. 19,00 — 4 pers. 34,00

QUESADILLAS 12,00
Pâte à Flam', Crème, cheddar râpé, effiloché de poulet, oignons rouge.

L'ASSIETTE DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS 7,90
Ch'ti roux, brique du Nord, cœur d'Avesnois, Goudale.

SAUCISSON BEAUFORT, PIMENT D'ESPELETTE ou NATURE 7,00

LES P'ITS BOWLS DE L'APÉRO
LE PANIER DE 10 MAC AND CHEESE BOWL 7,90
LE PANIER DE 10 TOMATO MOZZARELLA 7,90

NOS ENTRÉES

SAUMON fumé 9,90
Pains toastés, beurre salé.

TERRINE ET SES CONDIMENTS 6,00

LUCULLUS DE VALENCIENNES 12,90

NOS 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, sirop de violette.

MOJITO Fruits Rouges
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, citron vert, sucre, menthe fraîche.

MOJITO Passion
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, sirop passion, citron vert, 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.

GRAND PRIX DE DENAIN
Liqueur de passion, jus d'ananas, pissang, Gin.

TEQUILA SUNRISE
Téquila, jus d'orange, grenadine.

SPRITZ 9,00
Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.

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.

NOS 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, sirop passion, citron vert, limonade.

VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES
Menthe fraîche, sirop fruits rouges, citron vert, limonade.

CARAÏBAN PASSION
Sirop passion, pulco, jus de pomme, limonade.

RED LIGHT
Sirop de fraise, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron.

MAGIC BERRY
Jus de cranberries, pulco, sirop de violette, limonade.

NOS MENUS

FORMULE MIDI

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi sauf jours fériés

PLAT DU JOUR
+ LE TRIO GOURMAND DU PÂTISSIER + 1 BOISSON*

* 1 BIÈRE GOUDALE 25 CL
OU 1 VERRE DE VIN BLANC, ROUGE OU ROSÉ 12 CL
SÉLECTION DU BARMAN
OU 1/4 EAU PLATE OU GAZEUSE

19,90

MENU ORIGINAL PUB Goudale RESTAURANT BURGER

ORIGINAL BURGER + FRITES
+ 1 COCA-COLA 33 CL
OU 1 BIÈRE GOUDALE 25 CL

19,00

MENU ENFANT

BURGER ENFANT OU STEAK HACHÉ
OU 3 TENDERS DE POULET
+ FRITES OU LÉGUMES OU PURÉE
+ BOISSON EAU 20CL, OU TROPICO
OU COCA-COLA 25CL
+ DESSERT POM'POTE OU CRÊPE SUCRE
OU CRÊPE AU NUTELLA
OU 1 BOULE DE GLACE

MIDI & SOIR
11,00
Jusqu'à 12 ans

NOS SPÉCIALITÉS

TRILOGIE FLAMANDE 19,90
Carbonade flamande, poulet au Maroilles, Welsh classique, frites, salade.

CAMEMBERT RÔTI 19,90
Charcuterie, pommes grenailles au thym.

WELSH ROYAL À LA GOUDALE AMBRÉE 17,90
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.

WELSH CLASSIQUE 16,90
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.

CARBONADE À LA GOUDALE GRAND CRU 17,90
Servie avec des frites.

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

ENDIVES FLAMANDES GRATINÉES 17,90
Servies avec des frites.

CROQUE RACLETTE 15,90
Béchamel, fromage raclette, champignons, poulet, accompagné de salade.

CROQUE GOUDALE 15,90
Béchamel, jambon blanc, champignons, fromage Goudale, effilochée d'endives, accompagné de salade.

CROQUE VEGGIE accompagné de salade 15,90
Béchamel, aubergine, courgette, tomate, ricotta et pesto.

NOS VIANDES

POTENCE DE LA GOUDALE 19,90
Brochette : boeuf, chorizo, volaille, sauce tartare.

JARRET BRAISÉ À LA BIÈRE GOUDALE A LA CHICORÉE LEROUX 29,90
Environ 800g.

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF 19,90
Sauce aux choix.

BAVETTE SAUCE AUX POIVRES 18,90
Environ 180g.

T-BONE DE VEAU 25,00
Environ 300g.

PLUMA DE COCHON GRILLÉ 16,90
Environ 200g - Parfumée au thym

ANDOUILLETTE DE CAMBRAI 17,90
A la moutarde à l'ancienne.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

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

NOS SAUCES

BBQ, Royale, Tartare, Mayonnaise, Maroilles, Poivre, Moutarde à l'ancienne, Echalotes, Thym, Pecqueur à la bière.

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

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

NOS BURGERS

Accompagnés de frites et salade. Steak haché origine haut-de-france.

BIG BURGER WOOD PECQUEUR Double 2 x 150 g 22,00
Buns, double steak haché, sauce burger, fromage Goudale, cornichons doux, bason grillé, tomate, sauce Pecqueur à la bière Goudale, salade.

WELSH BURGER Steak 150 g 19,00
Buns, steak haché, yellow mustard, tomate, ketchup, compotée oignons, cornichons doux, nappage cheddar, bacon grillé.

BURGER RACLETTE 18,90
Buns brioché, steak haché, sauce burger, galette de pommes de terre, compotée d'oignons, tomate, cornichons doux, bacon grillé, fromage raclette, salade

ORIGINAL GOUDALE 16,90
Buns, steak haché, sauce burger, salade, cornichons doux, fromage Goudale Grand Cru, bacon grillé, oignons frits.

CHICKEN BURGER 16,90
Pain buns, filets de poulet croustillants, sauce mayonnaise au curry, cheddar, cornichons doux, tomate, compotée d'oignons, salade.

VEGGIE BURGER 16,90
Buns, galette de légumes, cheddar, cornichons doux, tomate, compotée d'oignons, yellow moutarde et ketchup, salade.

CH'TI BURGER 16,90
Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate, salade.

CLASSIQUE CHEESE BURGER 16,50
Buns, steak haché, yellow mustard, ketchup, cornichons doux, double cheddar, oignons crus, salade.

NOS TARTARES

Viande hachée d'origine française pour tous nos tartares. Accompagnés de frites et salade.

TARTARE DE SAUMON AVOCAT 17,90
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

TARTARE ITALIEN 17,90
Viande hachée, câpres, huile d'olive, Grana Padano, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.

FILET AMÉRICAIN «FAÇON PASCAL» 17,90
Préparé, viande hachée, câpres, persil, mayonnaise, oignons, sauce worcestershire.

LE GOUDALIER MI-CRU, MI-CUIT 19,00
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, oignons, sauce Worcestershire, enrobé de jambon de pays, gratiné au Maroilles, persil, frites, salade.

LE CAFOUGNETTE 19,00
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, oignons, sauce Worcestershire, 2cl d'alcool de Genièvre, persil, frites, salade.

NOS FLAMMEKUECHES

ø 30

FLAM' FUMÉE DU PUB 15,90
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, Mozzarella, courgettes jaunes au basilic.

FLAM' ROYALE 14,90
Crème, moutarde à l'ancienne, champignons, cheddar, jambon blanc, œuf, oignons frits.

FLAM' CAMEMBERT 13,90
Crème, camembert, oignons, lardons, Mozzarella, pomme de terre.

FLAM' BIQUETTE 13,90
Crème, moutarde à l'ancienne, chèvre, champignons, poulet, oignons, miel, noix, Mozzarella.

FLAM' VEGGIE 12,00
Crème, courgette, aubergine, tomate, Mozzarella, roquette.

FLAM' CLASSIQUE 11,00
Crème, oignons, lardons fumés, Mozzarella.

LES SALADES & POKE BOWLS

POKE BOWL AUX 2 SAUMONS 19,90
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette, choux blanc, citron.

POKE VEGGIE 15,90
Falafel, quinoa, chou blanc, avocat, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.

SALADE CÉSAR 15,90
Aiguillettes de poulet panées, salade, tomate, croûtons, Grana Padano, sauce César.

SALADE CAMEMBERT 15,90
Salade, camembert panés, lardons, pomme de terre, oignons rouges.

PLAT DU JOUR

PUB Goudale RESTAURANT

15,50

Découvrez la suggestion du jour

NOS POISSONS

CASSOLETTE GOURMANDE DE POISSONS GRATINÉS 22,00
Riz parfumé et légumes du jour.

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE 18,90
Riz parfumé et légumes du jour.

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

FILET DE CABILLAUD SAUCE VIERGE 19,90

MOULES SAUCE AU CHOIX selon arrivage 16,90
Maroilles, crème, servies avec des frites.

MOULES MARINIÈRE selon arrivage 15,90
Servies avec des frites.
Essentiellement le week-end ou sur reservation.

NOS POUTINES

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 DESSERTS

IRISH GOURMAND 13,90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,90

LE PT'I VILLARS 9,00
Mousse chocolat, crème, café, chicorée, génoise & craquant chocolat.

PROFITEROLES MAISON 8,90
Chocolat chaud, chantilly.

BRIOCHE PAIN PERDUE 6,90
Aux pommes et sa boule de glace caramel beurre salé, chantilly.

MOELLEUX CHOCOLAT 6,90

PAVLOVA PASSION 7,90

TIRAMISU AU SPÉCULOOS 6,90

CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE 6,00

LA COMPLET'MENT GOURMANDE 6,90
Crêpe, Nutella, boule de glace vanille, chantilly, amandes effilées.
«Après ça...on ne compte plus les calories !»

DESSERT DU JOUR 6,20

DESSERT POUR EVENEMENT GÂTEAU ANNIVERSAIRE 7,00

CRÈPE Sucre 4,90 / Nutella 5,50

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.

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

Van Den Casteele GLACIER

SIGNATURE

NOS FLAMMEKUECHES SUCRÉES

FLAM' NORMANDE FLAMBÉE 8,00
Pomme, cassonade, flambée au calvados.

FLAM' BANANA 6,90
Flam' croustillante, banane, Nutella.

NOS COUPES GLACÉES

CHEZ LAURETTE 8,00
1 boule de citron, 1 boule framboise, 1 boule de fraise et coulis fruits rouges, chantilly.

SUICIDE AUX CHOCOLATS 8,00
«Réservé aux amateurs de Chocolat».
1 boule de chocolat blanc, 1 boule de chocolat, brownies, chocolat chaud, chantilly.

LA VILLARS 8,00
1 boule chicorée, 1 boule spéculoos, 1 boule caramel beurre salée, coulis caramel, spéculoos, chantilly.

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

COUPE BANANA SPLIT 7,90
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, nappage chocolat, chantilly.

CRAZY CRUNCHY CARAMEL 7,90
2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, pop-corn caramel et chantilly, sauce caramel.

CRAZY CRUNCHY CHOCOLAT 7,90
2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly, cacahuètes.

COUPE COLONEL 8,00
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

DAME BLANCHE 7,00
3 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly.

DAME NOIRE 7,00
3 boules de chocolat, chocolat chaud, 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.

COUPES DE GLACE
3 BOULES 6,00
2 BOULES 5,00

PARFUMS SORBETS
Citron, Framboise, Mangue, Passion, Ananas.

PARFUMS GLACES
Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Chicorée, Spéculoos, Café, Fraise, Chocolat blanc.

Supplément chantilly +0,50

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

DENAIN
ORCHIES - LOMME - BÉTHUNE
VALENCIENNES - CUCQ- CAMBRAI
DUNKERQUE - 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

N'hésitez pas à demander NOTRE VIN DU MOIS

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
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
VIN SANS ALCOOL NÉPHALIA blanc Chardonnay	5,00	-	-	23,00

VINS ROSÉS

WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée.	5,00	-	-	21,00
CHATEAU CAVALIER, CUVÉE MARAFIANCE AOP, Côtes de Provence.	-	-	-	25,00
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

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Merlot.	4,50	8,00	15,50	21,00
MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir.	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 Malibeau.	5,50	10,00	19,90	28,00
CROZES HERMITAGE LES LAUNES AOP, Maison Delas.	7,00	-	-	40,00
CHÂTEAU HAUT PLANTADE LÉOGNAN AOP,	7,00	-	-	40,00
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP, Château La Croix de Montlabert.	8,00	-	-	49,00

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

NOS APÉRITIFS

AMÉRICANO MAISON 12 cl	9,90
PICON BIÈRE 25 cl	5,00
VIN BLANC 10 cl	5,00
RICARD 2 cl	4,00
PORTO ROUGE OU BLANC 6 cl	5,00
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl	5,00
COUPE DE PROSECCO 12 cl	6,00
KIR PÉTILLANT 10cl Méthode Traditionnelle, mûre ou pêche.	6,00
KIR VIN BLANC 10cl cassis, mûre ou pêche.	5,00
KIR VIN BLANC SANS ALCOOL 10 cl Vin blanc Néphalia cabernet sauvignon sans alcool, cassis, mûre ou pêche.	5,00
LA BOUTEILLE DE PROSECCO 75 cl	32,00

LES CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	
VEUVE RENARD DE BEAUMONT brut	9,00
PIPER HEIDSIEK brut	10,00
BOUTEILLE 75 cl	
VEUVE RENARD DE BEAUMONT brut	35,00
PIPER HEIDSIEK brut	60,00
1/2 BOUTEILLE PIPER HEIDSIEK 37,5cl	40,00
LE POP PIPER HEIDSIEK 20 cl	20,00

LES WHISKYS

ARTESIA WHISKY Aix-Noulette Hauts-de-France	9,00
GLENLIVET 12 ans	8,00
MACALLAN 12 ans « un des meilleurs au monde »	12,90
JACK DANIEL'S N°7	7,90
JAMESON	7,00
CHIVAS REGAL Blended premium 12 ans	8,00
JACK DANIEL'S N°7 4cl ou JAMESON COCA 4cl	9,00

ALCOOLS & LIQUEURS

GIN BEEFEATER LONDON 4 cl	7,00
VODKA ABSOLUT BLUE 4 cl	7,00
Supp. Orange, ananas ou Coca-Cola	+ 1,00
POIRE COGNAC 4 cl, liqueur poire et cognac	7,00
CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC 4 cl	7,00
GET 27 6 cl	7,00
LIMONCELLO, BAILEYS 4 cl	6,00
FLEUR DE BIÈRE 4 cl	7,00
LA CROQUEUSE 4 cl	6,00
LA MENTHEUSE 4 cl	6,00
LA PULPEUSE 4 cl	6,00

LES RHUMS

	4 cl
DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVA	9,00
DON PAPA BAROKO 3 ans	8,00
BUMBU	8,00
LA HECHICERA	9,00

NOS EAUX

EAU PLATE	20 CL	3,00
	50 CL	4,00
	1 L	5,00
EAU GAZEUSE	20 CL	3,00
	50 CL	4,00
	1 L	5,00
PERRIER	33 CL	4,00
Dose de sirop		0,50

NOS SOFTS

1/4 CIDRE brut 25 cl,	4,50
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	3,90
RED BULL 25 cl	5,90
GRANINI 25 cl Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	4,00
DIABOLO 25 cl (limonade pression) Grenadine, fraise, violette, pêche, kiwi, menthe.	3,90

NOS 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
AMARETTO COFFEE Amaretto, café, sucre, chantilly.	8,90
DOUBLE EXPRESSO OU CRÈME OU VIENNOIS	3,90
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	3,90
CHOCOLAT CHAUD	3,20
CAFÉ VIENNOIS	3,20
THÉ OU INFUSION	3,00
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,30
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,20

PUB Goudale
RESTAURANT DENAIN
Loisirs & Carrousel

ESPACE FORUM

Entreprise, Groupe, Réunion de Famille, Mariage, Vins d'honneur...

Nous vous proposons une Salle de location privatisable pour vos événements !

POSSIBILITÉ DE VOUS PROPOSER UN MENU ADAPTÉ À VOTRE ÉVÈNEMENT.

SALLE DE JEUX au 1er étage

JEUX DE FLÉCHETTES

BILLARDS

BABY FOOT

JEUX D'ARCADES

WORLD BEER AWARDS 2026 GOLD

23 médailles pour
la brasserie Goudale
au World Beer Awards 2026

NOS PARTENAIRES

" UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? "

Flashez-moi pour tout savoir !