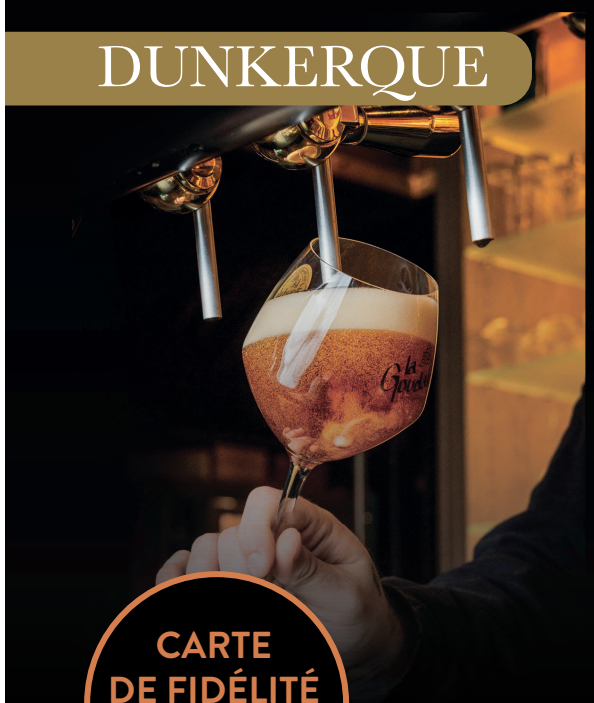
PUB Goudale RESTAURANT

DUNKERQUE



CARTE DE FIDÉLITÉ
SCANNE-MOI !

Formule Express

du Lundi au Vendredi

Demi Margarita ou
Demi reine ou
Demi Pepperoni ou
Demi chèvre miel ou
Demi végé
+ Boisson*

*1 BIÈRE 25 CL
(PRÉMIUM DE ST OMER, AMBRÉE, RUBIS)
OU 1 VERRE DE VIN BLANC,
ROUGE OU ROSÉ 12 CL OU EAU PLATE 25 CL
OU GAZEUSE 50 CL OU SOFT AU CHOIX

10,00 €

voir condition en restaurant

NOS PRESSIONS

NOUVEAU «GIRAFE»

	25 cl	33 cl	50 cl	3 LITRES
Premium de Saint Omer	4,00	5,50	7,50	37,00
5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.				
GOUDALE RAOUL IPA	4,70	6,20	8,20	37,00
NOUVEAU 5.5° IPA aux arômes exclusifs de fruits exotiques et d'agrumes alliant fraîcheur, intensité aromatique et amertume équilibrée. Pour une dégustation résolument houblonnée				
GOUDALE Ambrée	4,70	6,20	8,20	37,00
7.2° Recette originale de la Goudale extrêmement rafraîchissante.				
GOUDALE Blonde	4,70	6,20	8,20	37,00
7.2° Bière de garde de fermentation haute houblons des flandres.				
GOUDALE Rubis	4,70	6,20	8,20	37,00
5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.				
LA RAOUL	5,00	6,50	8,50	37,00
7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.				
TRIPLE SECRET DES MOINES BLONDE	5,20	6,70	8,70	37,00
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser 2 semaines des cônes de houblon.				
GOUDALE Grand Cru	5,70	7,20	9,20	37,00
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudales.				

UNE GIRAFE 3L achetée = 1 PIZZ-BALL OFFERT

NOS BOUTEILLES

GOUDALE Citron	25 cl	4,20
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
GOUDALE 0	25 cl	4,20
0.0° Sans alcool.		
GOUDALE Blanche	25 cl	5,00
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.		
TRIPLE SECRET DES MOINES BRUNE	33 cl	6,20
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.		
BELZEBUTH Violette	33 cl	6,20
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.		
DEMON NOUVEAU	33 cl	6,20
12% : blonde, dense, goûteuse et longue en bouche.		
SOMBRERO NOUVEAU	33 cl	6,20
5.9° Bière blonde aromatisée à la téquila et aux arômes de citron.		
GOUDALE GRAND CRU	1,5 l	24,00
Magnum		

APÉRO À PARTAGER



PIZZ'BALLS

TARTINE Goud'ail 5,90
Pain ciabatta, mascarpone, ail, mozzarella, fromage Goudale.

SAUCISSON 6,90

LE PANIER CHEESY CROUSTY 8,90
Stick mozzarella, Camembert pané, tenders de poulet, oignons ring, sauce tartare.

ASSIETTE D'OS A MOELLE 9,90
Os à Moelle et son pain à l'ail.

PIZZ'BALLS NOUVEAU 9,90
Boule pizza (tomates-chorizo, fromage Goudale-oignons, ail-mascarpone).

PLANCHE TERROIR
Charcuterie fine, terrine, maison, fromage Goudale, condiments.
petite 14,90 grande 24,50

NOS COCKTAILS 8,90

MOJITO Original
Rhum 4cl, Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe, angostura.

MANGO LOCO
Téquila 4 cl, maracuja 6cl, jus de mangue 6cl, jus de pomme 6cl.

L'AZUR
Vodka 4cl, pomme 6cl, limonade 6cl, curaçao 2cl.

LE PIRATE
Rhum 4cl, orange 6cl, ananas 6cl, grenadine 2cl, feuille de menthe.

PIÑA COLADA
Rhum 4cl, jus d'ananas 8cl, purée de coco Monnin 4 cl, sirop de sucre de canne 2cl.

TEQUILA SUNRISE NOUVEAU
Téquila 4cl, jus d'orange 12cl, grenadine 2cl.

LE PALOMA NOUVEAU
Téquila 4cl, limonade pamplemousse 14cl, sirop de citron vert 2 cl.

MOJITO ROYAL 11,90
Rhum 4cl, Perrier, Citron vert, sucre de canne, menthe, angostura, champagne, **supplément sirop 1€.**

NOS MOCKTAILS 5,90

L'ARLEQUIN
Ananas 6cl, orange 6cl, limonade 6cl, sirop de violette 2cl.

VIRGIN PIÑA COLADA
Jus d'ananas 12cl, purée de coco Monnin 4cl, sirop de sucre de canne 2cl.

MOUSAILLON
Orange 8cl, Ananas 8cl, grenadine 2cl, feuilles de menthe.

VIRGIN MOJITO
Citrons vert, menthe, sucre de canne, limonade.
(Purée au choix), supplément +1€

VIRGIN AZUR
Jus de pomme 8cl, limonade 8cl, sirop de curaçao 2cl.

RED APPLE NOUVEAU
Jus de pomme 10cl, sirop de vanille 2cl, coulis de fruit rouge 4cl, Pulco 4cl.

MAGIC BERRY NOUVEAU
Jus de cranberry 7cl, Pulco 2cl, sirop de violette 2cl, limonade 7cl.

VIRGIN MANGO LOCO
Maracuja 8cl, jus de mangue 8cl, jus de pomme 8cl.

NOS MENUS

FORMULE MIDI

du Lundi au Vendredi
hors week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR OU DEMI PIZZA
MARGARITA OU PEPPERONI
+ CAFÉ GOURMAND OU 1/4 PIZZA
NUTELLA OU GLACE 2 BOULES
+ 1 BOISSON*

*1 BIÈRE 25 CL (PRÉMIUM DE ST OMER, AMBRÉE, RUBIS) OU 1 VERRE DE VIN BLANC, ROUGE OU ROSÉ 12 CL OU EAU PLATE 25 CL OU GAZEUSE 50 CL OU SOFT AU CHOIX

16,00 €

MENU TRADITION

1 BOISSON AU CHOIX*
+ PLAT AU CHOIX :
MOULES (SAUCE AU CHOIX)
OU FILET DE
POULET MAROILLES
OU PIZZA MARGARITA
OU SALADE CAESAR

+ MOUSSE CHOCOLAT + CAFÉ
OU TIRAMISU + CAFÉ
OU CAFÉ GOURMAND

*1 BIÈRE 25 CL (PRÉMIUM DE ST OMER, AMBRÉE, RUBIS) OU 1 VERRE DE VIN BLANC, ROUGE OU ROSÉ 12 CL OU EAU PLATE 25 CL OU GAZEUSE 50 CL OU SOFT AU CHOIX

25,90 €

MENU ENFANT

CHEESE BURGER ENFANT
OU STEAK HACHÉ
OU TENDERS DE POULET
OU PETIT SAUMON
+ GARNITURE AU CHOIX*
+ BOISSON AU CHOIX*
+ CRÊPE OU DEMI GAUFRE
OU 2 BOULES DE GLACE

+ 1 SURPRISE

8,90 €
Jusqu'à 12 ans

LE MERCREDI MIDI ET SAMEDI MIDI

UN MENU ENFANT OFFERT
pour un adulte acheter !

NOS SPÉCIALITÉS

POULET AU MAROILLES GRATINÉ 15,90
Poulet cuisson basse température, sauce Maroilles, frites.

GRATIN D'ENDIVES NOUVEAU 15,90
Endives braisées, jambon, pomme de terre grenaille, Maroilles, sauce moutarde.

VOL AU VENT 16,90
Poulet, champignons, servi avec frites.

CARBONADE À LA GOUDALE AMBRÉE 16,90
(FACON BISTRONOMIQUE) Servie avec des frites.

WELSH ROYAL À LA GOUDALE AMBRÉE 16,90
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, jambon, œuf, frites.

WELSH CHORIZO À LA GOUDALE AMBRÉE 17,90
NOUVEAU Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, jambon, chorizo, peperoni, œuf, frites.

TRILOGIE FLAMANDE 17,90
Mini welsh, mini poulet sauce Maroilles, mini carbonnade, frite.

PLANCHE GOUDALE 18,90
Saucisse de Montbéliard, pommes de terre grenailles, fromage Goudale fondu, os à moelle, toasts de pain aillé, salade.


WELSH ROYAL

NOS VIANDES

STEAK GOUDALE 14,90
Steak haché, galette de pomme de terre, œuf, cheddar.

ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE 16,90
Environ 200g - sauce aux 2 moutardes.

BAVETTE SAUCE AUX POIVRES NOUVEAU 17,90
Environ 180g.

FAUX-FILET 19,90
Environ 250g, sauce au choix.

PAVE DE RUMSTEAK 19,90
Environ 200g - servi avec notre célèbre sauce «royale».

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes de saison, riz, salade, pommes de terre grenailles, pâtes.

NOS SAUCES

BBQ, Royale, Tartare, Mayonnaise, Maroilles, Poivre.

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

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

NOS TARTARES

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

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

TARTARE DE SAUMON AVOCAT 19,90
Saumon, avocat, vinaigrette, yuzu.


ORIGINAL GOUDALE BURGER

NOS BURGERS

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

	Steak 125 g	Double 2 x 125 g
CH'TI BURGER Buns, steak haché, sauce Maroilles, tomates, pickles courgettes, bacon grillé, salade roquette.	14,90	17,90
ORIGINAL GOUDALE BURGER Bun, steak haché, sauce burger, fromage Goudale, oignons frits, tomates, pickles courgettes, salade roquette, bacon grillé.	15,90	18,90
CH'TI FLAMAND NOUVEAU Bun, steak haché, pickles courgettes, bacon grillé, maroilles panés, confits d'oignons à la bière, mayonnaise à la bière.	15,90	18,90
BURGER CHEDDAR FONDANT NOUVEAU Bun, steak haché, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, tomates, pickles courgette, salade roquette, sauce cheddar..	15,90	18,90


PIZZA RACLETTE

NOS PIZZAS

	demi	entière
PIZZA MARGARITA Sauce tomates, mozzarella, huile d'olive.	7,90	14,90
PIZZA VEGE NOUVEAU Sauce tomates, mozzarella, huile aillé, potimarron, carottes jaunes, chou-fleur, panais.	8,50	15,90
PIZZA REINE Sauce tomates, champignons, tomates, jambon, mozzarella..	8,90	16,20
PIZZA PEPPERONI Sauce tomates, oignons, pepperoni, olives, mozzarella, origan.	9,90	16,50
PIZZA CHEVRE MIEL Mascarpone, chèvre, tomates, salade roquette, mozzarella, miel.	9,90	16,50
PIZZA 3 FROMAGES Mascarpone, chèvre, tomates, salade roquette, mozzarella, miel.	11,90	17,90
PIZZA MERGUEZ Sauce tomates, oignons, merguez, chorizo, mozzarella, origan, olives.	11,90	18,90
PIZZA GOUDALE Mascarpone, oignons, lardons, mozzarella, fromage Goudale.	12,50	18,90
PIZZA RACLETTE NOUVEAU Mascarpone, oignons, lardons, mozzarella, fromage raclette, pomme de terre grenaille.	12,50	18,90
PIZZA SAUMON Mascarpone, ail, saumon fumé, mozzarella, citron.	12,90	19,90

LES SALADES & POKE BOWLS

SALADE CÉSAR 15,90
Aiguillettes de poulet panées, salade, tomate, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce César, oignons frits, œuf dur, oignons pickels.

SALADE DE GÉSIER NOUVEAU 16,90
Pomme de terre gratinée au maroilles, lardons, croutons, œuf poché, champignon cru, gésier.

POKE BOWL AU POULET 16,90
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, coleslaw, fèves, concombre, mangue, avocat.

POKE BOWL AUX 2 SAUMONS 18,90
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocats, fèves, coleslaw, concombre, mangue.

PLAT DU JOUR

PUB Goudale RESTAURANT

11,90 €

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 façon carbonnade, cheddar, fromage Goudale, oignons pickles, dés de pain d'épices.

NOS POISSONS

FISH AND CHIPS 15,90
Colin pané, sauce tartare, salade et frites.

MOULES SAUCE AU CHOIX selon arrivage 17,90
Marinière, Maroilles, crème, poivre, à l'ail.

PAVÉ DE SAUMON BEURRE BLANC 18,90
NOUVEAU Riz parfumé et légumes.

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

NOS DESSERTS

GAUFRE LIÉGEOISE OU CRÊPE 4,90
nappage au choix
Sucre ou cassonade ou crème fouettée ou sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou glace vanille bourbon ou crème fouettée.
Supplément garniture +1€.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 6,90

IRISH GOURMAND 12,90

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,90
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.

CHEESECAKE POMME CARAMEL 6,90
NOUVEAU

PROFITEROLES MAISON 6,90
Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar

TIRAMISU ORIGINAL NOUVEAU 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.

Van Den Casteele



NOS DEMI PIZZA SUCRÉES

	demi	entière
PIZZA NUTELLA MASCARPONE	7,90	14,90





NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE OU DAME NUTELLA 6,90
3 boules vanille, chocolat chaud ou Nutella®, chantilly.

CAFÉ LIÉGEOIS 6,90
3 boules café, coulis de café, chantilly.

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,90
3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.

CARAMEL LIÉGEOIS 6,90
3 boules caramel beurre salé, sauce caramel salé, chantilly.

COUPE COLONEL 6,90
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

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

COUPE BANANA SPLIT NOUVEAU 7,90
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, crème fouettée et sauce chocolat.

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

LA BOULE DE GLACE OU SORBET 2,50

PARFUMS GLACES
vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, chicorée, spéculos.

PARFUMS SORBETS
Citron vert, fraise, framboise, violette, mangue, passion, ananas.

Supplément chantilly +1,00

“ UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? ”

Flashez-moi pour tout savoir !

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.pubgoudaledk.fr
www.restaurant-goudale.com
goudale.dunkerque
Pub-Goudale-DK
03 28 21 26 31

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 VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
DEPUIS 1949

VINS BLANCS

	Verre 12CL	Bt 75cl
MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay.	4,90	24,90
ALSACE GEWURZTRAMINER AOP Caves de Turckheim.	5,90	29,90
LES AMOURS DE LA REINE AOP, Jurançon Doux.	6,20	31,90

VINS ROSÉS

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Gris de Gris.	4,90	24,90
WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée.	5,20	26,90

VINS ROUGES

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir.	5,20	25,90
MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Merlot. NOUVEAU	5,20	25,90
LES JARLOTIERS AOP, Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile.	5,90	29,90
CRU DE LA MAQUELINE AOP Bordeaux.	6,20	31,90

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

NOS APÉRITIFS

RICARD 2 cl		4,00
KIR VIN BLANC 12 cl cassis, mûre ou pêche.		4,90
PICON BIÈRE	25 cl	4,90
MARTINI ROSSO, BIANCO 8 cl		4,90
MONACO	25 cl	4,90
PORTO ROUGE 8 cl		4,90
KIR PÉTILLANT Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	12 cl	5,50
AMÉRICANO MAISON 12 cl		7,90
SPRITZ Apérol, Prosecco, glace et rondelle de citron, eau pétillante.		8,90
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.		8,90
SAINT GERMAIN SPRITZ Prosecco, liqueur de fleur de sureau, glace et rondelle de citron.		9,90

LES CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	
CHARDONNAY BRUT DE PERRIÈRE	5,50
CANARD DUCHÊNE NOUVEAU	9,00
BOUTEILLE 75 cl	
CHARDONNAY BRUT DE PERRIÈRE	24,90
CANARD DUCHÊNE NOUVEAU	49,00

LES WHISKYS

JAMESON 4cl	6,90
JACK DANIEL'S N°7 4cl	8,90
ARTÉSIA Whisky local fait à Wambrechies 4cl	9,00

LES RHUMS

DON PAPA BAROKO 3 ans 4cl	8,00
HAVANA BLANC 4cl	8,00

ALCOOLS & LIQUEURS

VODKA ABSOLUT BLUE 4 cl	5,90
LIMONCELLO, BAILEY'S 4 cl	5,90
COINTREAU 4 cl	5,90
GET 27 6 cl	5,90
GIN BEEFEATER LONDON 4 cl	7,00
COGNAC 4 cl,	7,90
CALVADOS 4 cl	7,90

NOS EAUX

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

NOS SOFTS

COCA-COLA 33 cl, Cherry 33 cl, sans sucre 33 cl	4,10
FANTA 25 cl orange	3,90
FUZETEA 25 cl pêche	3,90
OASIS 25 cl tropical	3,90
ORANGINA 25 cl	3,90
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	3,90
JUS DE FRUITS PAGO 20 cl orange, pomme, tomate, abricot, ananas.	3,90
LIMONADE GOUDALE 33 cl	3,90

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,00
DOUBLE EXPRESSO OU CRÈME CAPPUCCINO	3,90
CHOCOLAT CHAUD	3,90
THÉ OU INFUSION	3,90
LATTE MACCHIATO, CARAMEL, CHOCOLAT OU VANILLE, NOISETTE.	4,90
IRISH COFFEE Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90
PIRATE COFFEE Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90
BAILEYS COFFEE Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90
NORMANDY COFFEE Calvados, café, sucre, chantilly.	8,90
SUPPLÉMENT CRÈME	0,50

PUB Goudale RESTAURANT DUNKERQUE



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

VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE
RENSEIGNEMENT AU 03 66 10 01 69 OU SUR www.brasserie-goudale.com

Flashez pour réserver votre visite !

NOS PARTENAIRES