PUB Goudale RESTAURANT

MARQUISE



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
GOUDALE Blonde	4,50	5,90	8,50
7.2° Bière de garde de fermentation haute houblons des flandres.			
GOUDALE Ambrée	4,50	5,90	8,50
7.2° Recette originale de la Goudale extrêmement rafraîchissante.			
GOUDALE Grand Cru	5,50	7,20	10,50
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudales.			
PREMIUM DE SAINT OMER	4,20	5,50	8,00
5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.			
LA RAOUL	4,50	5,90	8,50
7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.			
TRIPLE SECRET DES MOINES BLONDE	5,50	7,20	10,50
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser 2 semaines des cônes de houblon.			
TRIPLE SECRET DES MOINES ROUGE	5,50	7,20	10,50
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.			
RAOUL IPA	4,50	5,50	7,50
7.2° Bière aux houblons américains et à l'amertume puissante.			
BIÈRE DU MOMENT			voir ardoise

	25 cl	33 cl	50 cl
PICON BIÈRE	5,20	6,20	9,20

LIMONADE GOUDALE «LA LIMO» 33 cl 3,90



MÈTRE DE BIÈRE DÉGUSTATION
x 10 (25cl) dont 1 offerte
prix en fonction de la bière commandé



PLANCHE MIXTE 19,00
1 PLANCHE TERROIR (pour 2 pers.) + 1 FROMAGE (pour 2 pers.)

PLANCHE TERROIR
Charcuteries fines, terrine maison, fromage Goudale, condiments.
2 pers. 10,50 4 pers. 16,50

PLANCHE 4 FROMAGES
Fromage Goudale, Maroilles, Vieux Lille, camembert.
2 pers. 10,50 4 pers. 16,50

NOS BOUTEILLES

BELZEBUTH Rouge 33 cl 5,50
8.5° Bière fruitée aux arômes de cranberry et d'agrumes.

BELZEBUTH Rosé 33 cl 5,50
2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.

GOUDALE Rubis 25 cl 5,50
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme de baies rouges et de fleur d'Hibiscus.

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 Rhum Finish 33 cl 6,50
7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.

GOUDALE Blanche 25 cl 5,50
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.

GOUDALE 25 cl 3,50
0.0° Sans alcool

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

WORLD BEER AWARDS GOLD
23 médailles au World Beer Awards 2026

NOS CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE CA jaune 75 cl 105,00
CHAMPAGNE COLLET ART DÉCO 1er Cru 75 cl 49,00
COUPE DE CHAMPAGNE COLLET Brut 12 cl 9,00

PLANCHE GOURMANDE
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce barbecue et tartare.
2 pers. 13,00 4 pers. 18,50

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

PINSA SAUMON 13,50

PINSA À L'AIL, 9,90
supplément charcuterie: 6.90

SAUCISSON SEC (goût selon arrivage) 6,90

COMME UNE ENTRÉE

SAUMON FUMÉ 9,90
Pains toastés, beurre salé.

TERRINE MAISON, PICKLES 6,90
Pains toastés.

NOS COCKTAILS

MOJITO Original 9,00
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

MOJITO Royal 9,50
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Prosecco.

MOJITO Fruits Rouges 9,60
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

TEQUILA SUNRISE 9,00
Téquila, jus d'orange, grenadine.

PIÑA COLADA 9,00
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, jus d'ananas, noix de coco.

SEX ON THE BEACH 9,00
Vodka 4cl, jus d'ananas, jus de cranberry, liqueur de melon.

CUBA LIBRE 7,50
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.

MARGARITA 8,90
Liqueur d'orange 3cl, tequila, citron, sucre de canne.

N'OUBLIEZ PAS NOTRE COCKTAIL DU MOMENT !

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 6,20
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade Goudale.

VIRGIN PIÑA COLADA 6,20
Jus d'ananas, coco.

VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES 6,80
Menthe fraîche, sirop fruits rouges, citron vert, limonade Goudale.

COCO BEACH 6,20
Sirop de coco, jus d'ananas, jus de cranberry.

CARRIBEAN 6,20
Jus d'orange, jus d'ananas et jus de cranberry.

LA GRENADE 6,20
Jus d'orange, sirop de grenadine, limonade Goudale.

NOS MENUS

FORMULE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS.

PLAT DU JOUR
OU FISH AND CHIPS
OU FILET DE POULET
SAUCE FORESTIÈRE
OU FLAMMEKUECHE MAROILLES
OU STEAK HACHÉ À CHEVAL

+ CAFÉ OU THÉ GOURMAND
OU CRÈME BRÛLÉE
OU MOUSSE AU CHOCOLAT

+ CAFÉ OU THÉ

18,90

MENU ENFANT

Viens fêter ton anniversaire au pub avec un gâteau, consos, photo, puis cadeau pour toi !
N'hésitez pas à demander conseil à l'accueil.

BURGER
MAYONNAISE & CHEDDAR FONDU
OU STEAK HACHÉ
OU NUGGETS DE POULET
OU PÂTES CARBONARA

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

+ DESSERT
POM'POTE OU 1 BOULE DE GLACE
OU GLACE À L'EAU

MIDI & SOIR
9,40
Jusqu'à 12 ans





NOS SPÉCIALITÉS

TRILOGIE FLAMANDE 22,90
Carbonade flamande à la Goudale ambrée, poulet au Maroilles, mini Welsh simple, frites.

WELSH COMPLET À LA GOUDALE BLONDE 19,50
Pain imbibé de bière, jambon, environ 300gr de cheddar, oeuf au plat, frites

WELSH JAMBON À LA GOUDALE BLONDE 18,00
Pain imbibé de bière, jambon, environ 300gr de cheddar, frites.

WELSH ŒUF À LA GOUDALE BLONDE 17,50
Pain imbibé de bière, environ 300gr de cheddar, oeuf au plat, frites.

WELSH SIMPLE À LA GOUDALE BLONDE 17,00
Pain imbibé de bière, environ 300gr de cheddar, frites

CARBONADE À LA GOUDALE AMBRÉE 18,90
Servie avec des frites.

EMINCÉ DE POULET AU MAROILLES GRATINÉ 17,50
Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

1/2 CAMEMBERT BOULONNAIS RÔTI 16,90
et sa charcuterie, pommes grenailles.

PÂTE CARBONARA 15,90
Oignons, lardons, champignons, crème, jaune d'œuf.

PLAT DU JOUR Voir ardoise



NOS VIANDES

BAVETTE À L'ECHALOTE 18,90
Environ 180g

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

BROCHETTE D'ONGLET À L'AIL DES OURS 18,90
Environ 200g.

PIÈCE DU BOUCHER 17,90
Environ 250g servie avec sa sauce au choix.

FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE 16,90
Poulet cuisson basse température, crème, champignons.

ANDOUILLETTE GRILLÉE D'ARRAS 16,50
Environ 150g - sauce aux choix.

STEAK HACHÉ 12,90
Environ 180g.

NOS ACCOMPAGNEMENTS
Frites, légumes, pâtes, pommes de terre grenailles à l'ail.

NOS SAUCES
Royale, Tartare , Mayonnaise, Maroilles, Poivre, chorizo et sauce du moment maison.
BBQ, ketchup.

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

Supplément sauce	+1,50
Supplément légumes	+3,50
Supplément frites	+3,50
Supplément salade	+2,50
Supplément œuf	+1,50

NOS BURGERS

Accompagnés de frites et salade. Tous les burgers sont possibles en veggie par des galettes aux légumes.

	steak 180 g	2 steaks 180 g
WELSH BURGER	20,90	25,80
Buns, steak haché minute, oignons frits, mayonnaise cornichons aigres-doux, cheddar fondu en welsh.		
ORIGINAL GOUDALE	16,90	21,80
option en welsh supplément de 5,60		
Buns, steak haché, sauce burger, cheddar fondu, cornichons aigres-doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.		
CHICKEN BURGER	16,90	21,80
option en welsh supplément de 5,60		
Buns, tenders, cheddar fondu, cornichons aigres-doux, tomate, oignons frits, sauce César.		
CH'TI BURGER	17,50	22,40
option en welsh supplément de 5,60		
Buns, steak haché minute, cornichons aigres-doux, bacon grillé, tomate, Maroilles, sauce Maroilles, cheddar fondu.		
VIEUX LILLE BURGER	17,90	22,80
option en welsh supplément de 5,60		
Buns, steak haché minute, sauce vieux Lille, tomate, cheddar fondu, cornichons aigres-doux, bacon grillé, oignons frits, fromage Vieux Lille.		



NOS TARTARES

Viande hachée environ 180g. Accompagnés de frites et salade.

TARTARE DU CH'TI GRATINÉ 17,50
Boeuf haché minute, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup, mayonnaise.

TARTARE ITALIEN 16,90
Boeuf haché minute, Grana Padano, câpres, échalotes, pesto vert, tuiles de parmesan, tomate séchées.

TARTARE CLASSIQUE 15,90
Préparé, boeuf haché minute, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce worcestershire, jaune d'œuf.

NOS FLAMMEKUECHES

ø 32

SAUMON 15,90
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, huile d'olive.

LA MARQUISIENNE 14,50
Crème, chorizo, fromage Goudale, cheddar.

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

GOUDALE 13,50
Crème, oignons, lardons fumés, fromage Goudale, champignons frais.

CHORIZO 13,40
Crème, piment d'espelette, cheddar, chorizo.

3 FROMAGES 12,90
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.

CLASSIQUE 9,90
Crème, oignons, lardons.

LES PINSA

Comme une pizza qui n'en a pas le nom, moelleuse et croustillante.

LA REINE 14,90
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

LA 3 FROMAGES 16,40
Base crème, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.

LA PINSA BBQ 16,40
Fond de crème BBQ, bœuf haché, cornichons aigres-doux, tomate, chorizo, cheddar râpé, oignons frits, sauce BBQ.

LA PINSA VEGGIE 15,90
Base crème, ketchup, légumes du soleil, mozarella, pesto, roquette, tomates séchées.

NOS POUTINES

POUTINE CHORIZO 17,40
Frites, émincé de poulet, sauce chorizo, fromage Goudale, oignons frits.

POUTINE DU CHEF 17,40
Frites, effiloché de carbonade, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.

POUTINE CH'TI 17,40
Frites, émincé de poulet, sauce Maroilles, fromage Maroilles, oignons frits..

LES SALADES & POKE BOWLS

POKE BOWL AUX 2 SAUMONS 17,90
Tartare de saumon frais, saumon fumé, riz sushi, avocat, mangue, sauce sucrée/salée, concombre, grenade, coriandre, chou rouge, chou blanc, graine de sésame, sauce citronnée.

POKE POULET SUCRÉ/SALÉ 16,90
Tenders de poulet, riz sushi, avocat, mangue, sauce sucrée/salée, chou rouge, chou blanc, cébette, oignons frits.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16,90
Salade, tomates, croûtons, lardons fumés, pomme, toasts au chèvre, vinaigrette, miel à la demande.

SALADE CÉSAR 15,90
Aiguillettes de poulet panées, salade, tomates, croûtons, maïs, Grana Padano, sauce César, œuf dur.

NOS POISSONS

PAVÉ DE SAUMON CROUSTILLANT AUX GRAINES DE SÉSAME 18,90
Riz blanc et légumes.

POISSON DU MOMENT selon arrivage — voir ardoise

TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER 17,50
Calamars, crevettes, moules.

FISH AND CHIPS 16,50
Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.

NOS DESSERTS

IRISH GOURMAND 14,90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,90

PROFITÉROLE 8,90
Maxi chou garni de crème glacée vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison.

CRÈME BRULÉE 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.

FRAISIER GLACÉ 8,90

Van Den Casteele GLACIER

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 6,90

TIRAMISU AU SPÉCULOOS 6,90

GAUFRE LIÉGEOISE 6,90
1 boule de glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly maison.

CRÈPE CHANTILLY
sucre 4,90
Nutella 5,90
Chocolat chaud 5,90
Caramel au beurre salé 5,90





NOS COUPES GLACÉES*

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

COUPE CH'TI 7,90
1 boule vanille, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé maison, brisures de spéculoos.

BANANA SPLIT 7,90
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, coulis chocolat maison et chantilly maison.

CAFÉ LIÉGEOIS 7,90
2 boules de café, 1 boule de vanille, coulis café et chantilly maison.

DAME BLANCHE 7,90
3 boules de vanille, chocolat maison et chantilly maison.

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

COUPES DE GLACE
1 BOULE 3,60
2 BOULES 6,20
3 BOULES 7,90

Chantilly maison et coulis au choix inclus.

NOS COULIS AU CHOIX :
Chocolat chaud maison, café, fruits rouges ou caramel beurre salé maison

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

PARFUMS GLACES
Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Spéculoos, Café, Pistache, fraise.

" UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? "

Flashez-moi pour tout savoir !

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

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

" UNE CUISINE AUX PARFUMS FLAMANDS "

PUB Goudale RESTAURANT

Pour nous suivre
www.restaurant-goudale.com

pub.goudale.restaurant
conceptgoudale
goudalerestaurant

NOS PARTENAIRES

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	14,50	20,00
LES AMOURS DE LA REINE AOP, Jurançon Doux.	5,00	9,50	18,00	23,00
CHABLIS AOP, Le Finage.	6,50	12,50	24,00	33,90

VINS ROSÉS

WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée.	4,50	8,50	16,00	23,00
CHATEAU CAVALIER, CUVÉE MARAFIANCE AOP, Côtes de Provence.	5,00	9,50	18,50	27,50
MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Gris de Gris.	4,00	7,80	14,50	20,00

VINS ROUGES

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir.	4,00	7,80	14,50	20,00
MAISON CASTEL BOURGOGNE AOP, Cépage Pinot Noir.	6,50	12,00	23,00	34,00
CRU DE LA MAQUELINE AOP Bordeaux.	5,00	9,50	18,50	27,50
LES JARLOTIERS AOP, Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile.	5,50	9,50	18,50	27,50
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP, Château La Croix de Montlabert.	8,00	15,50	30,00	43,00

Nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire.

NOS APÉRITIFS

AMÉRICANO MAISON 12 cl	8,40
PICON BIÈRE 25 cl	4,90
RICARD 2 cl	3,40
PORTO ROUGE OU BLANC 6 cl	4,00
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl	4,00
COUPE DE PROSECCO 12 cl	6,00
KIR PROSECCO 12 cl Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.	6,40
KIR VIN BLANC 12 cl cassis, mûre ou pêche.	4,20
KIR ROYAL 12cl Champagne cassis, mûre ou pêche.	9,20
SPRITZ Apérol, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	7,90
SAINT GERMAIN SPRITZ Prosecco, liqueur de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50
GIN TONIC Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	6,50

LES WHISKYS 4cl

THE BALLENTINE'S	6,50
JAMESON BLACK BARREL Premium Irish whisky.	10,00
ABERLOUR	10,00
CHIVAS REGAL Blended premium 12 ans	8,00
JACK DANIEL'S N°7	8,00
JAMESON	7,00

LES RHUMS

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	9,00
DON PAPA BAROKO 3 ANS	8,00
BUMBU	8,00
HAVANA CLUB	6,50

ALCOOLS & LIQUEURS

GIN MONKEY 47 4 cl	12,00
GIN BEEFEATER LONDON 4 cl	7,00
VODKA ABSOLUT BLUE 4 cl	7,00
POIRE 4 cl, liqueur poire	7,00
CALVADOS, COGNAC 4 cl	7,00
GET 27/31 6 cl	7,00
BAILEYS 4 cl	7,00
GENIÈVRE DE HOULLE 4 cl	7,00

NOS EAUX

EAU PLATE	50 CL	4,50
	1 L	5,50
EAU GAZEUSE	50 CL	4,50
	1 L	5,50
PERRIER	33 CL	4,20

NOS SOFTS

COCA-COLA Cherry 33 cl	4,00
COCA-COLA 33 cl	4,00
COCA-COLA ZERO	4,00
OASIS 25 cl tropical	3,70
FANTA 25 cl orange	3,70
TROPICO 25 cl	2,50
FUZETEA 25 cl pêche	3,70
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	3,70
RED BULL 25 cl	4,20
MINUTE MAID 25 cl orange, pomme, ananas, tomate.	4,00
SIROP À L'EAU 33 cl	2,20
DIABOLO 33 cl (limonade pression)	4,00

Nos sirops: Fraise, menthe, citron zeste, grenadine, cassis, violette, framboise, passion, pêche, kiwi, coco, orgeat

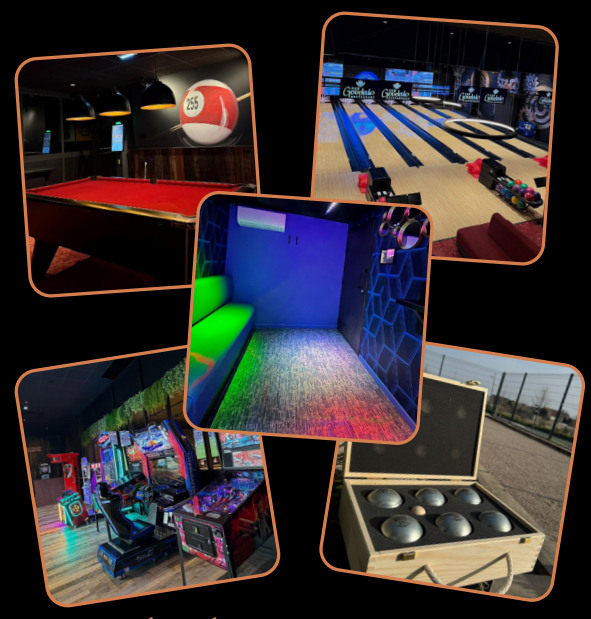
NOS BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	9,00
JAMAÏCAN COFFEE Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	9,00
BAILEYS COFFEE Baileys, café, sucre, chantilly.	9,00
AMARETTO COFFEE Amaretto, café, sucre, chantilly.	9,00
DOUBLE EXPRESSO	3,80
DOUBLE CRÈME	3,90
CHOCOLAT CHAUD	3,40
THÉ OU INFUSION	3,10
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,00
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,10

BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT !

À Marquise, on se retrouve autour d'un bon repas, mais aussi pour jouer, partager et vivre un bon moment.

BOWLING • BILLARD FLÉCHETTES • JEUX D'ARCADE • KARAOKÉ • PÉTANQUE



ÉVÉNEMENTS & SÉMINAIRES

Réunions, séminaires, repas d'entreprise, anniversaires ou événements privés : profitez de nos espaces et de nos activités pour créer votre événement sur mesure.



UN PROJET ? PARLONS-EN !

David DUHAUTOY
Directeur du Développement Commercial
06 99 13 10 00
goudalemarquise.commercial@gmail.com

PUB GOUDALE RESTAURANT MARQUISE
Bowling & Loisirs
255 rue des Arums - 62250 Marquise
03 65 67 76 15

RÉUNISSEZ. PARTAGEZ. JOUEZ.