PUB Goudale RESTAURANT

ORCHIES



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	4,00	5,00	7,00
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	5,00	6,00	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.			
Premium de Saint Omer	4,00	5,00	7,00
5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.			
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.			
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.			
GOUDALE IPA	4,50	5,50	7,50
7.2° Bière aux houblons américains et à l'amertume puissante.			

NOS BOUTEILLES

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

BELZEBUTH Violette 33 cl 4,90
2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.

BELZEBUTH Framboise 33 cl 4,90
2.8° Bière rafraîchissante aromatisée à la framboise.

BELZEBUTH Pêche 33 cl 4,90
2.8° Bière rafraîchissante aromatisée à la pêche.

BELZEBUTH Gingembre 33 cl 4,90
2.8° Bière rafraîchissante aromatisée au gingembre et citron vert.

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.

GOUDALE Blanche 25 cl 4,90
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.

GOUDALE ZERO 25 cl 3,90
Sans alcool

GOUDALE Citron 25 cl 3,90
Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.

GOUDALE Rubis 25 cl 3,90
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme de baies rouges et de fleur d'Hibiscus.



APÉRO À PARTAGER

PLANCHE TERROIR
Charcuterie fine, terrine, maison, fromage Goudale, condiments.
2 pers. 10,50 4 pers. 16,50 6 pers. 23,50

PLANCHE GOURMANDE
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce barbecue et tartare.
2 pers. 13,00 4 pers. 18,50 6 pers. 24,50

PLANCHE FROMAGE
Fromage Goudale grand cru, maroilles.
2 pers. 10,50 4 pers. 16,50 6 pers. 23,50

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

SAUCISSON SEC À PARTAGER 6,90

NOS ENTRÉES

SAUMON fumé 9,90
Pains toastés, beurre salé.

TERRINE MAISON, PICKLES 5,90

Valable pour le MENU PUB Goudale RESTAURANT

NOS COCKTAILS 9,90

MOJITO Original
Rhum Havana Club 3 ans 5cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

MOJITO Royal
Rhum Havana Club 3 ans 5cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.

MOJITO Violette
Rhum Havana Club 3 ans 5cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, sirop de violette.

MOJITO Fruits Rouges
Rhum Havana Club 3 ans 5cl, purée de fruits rouges, citron vert, sucre, menthe fraîche.

MOJITO Passion
Rhum Havana Club 3 ans 5cl, sirop passion, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse.

PIÑA COLADA
Rhum Havana Club 5cl, jus d'ananas, noix de coco.

GIN TONIC
Gin Beefeater 5cl, tonic, rondelle de citron.

PARIS-ROUBAIX
Jus d'ananas, orange, sirop vanille, pulco, vodka.

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

SPRITZ VIOLETTE
Gin, Prosecco, sirop de violette.

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.

HUGO SPRITZ
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau et rondelle de citron.

TROPICAL CANDY
Rhum, Multi-fruits, pulco, coulis fruits rouges, chantilly.

NOS MOCKTAILS 5,90

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

VIRGIN PIÑA COLADA
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.

GIN TONIC
Gin Ceder's, tonic.

VIRGIN MOJITO PASSION
Menthe fraîche, sirop passion, citron vert, limonade.

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

SPRITZ
Bitters sans alcool, pétillant sans alcool, rondelle d'orange.

RED APPLE
Jus de pomme, sirop de vanille, coulis fruits rouges, pulco.

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

NOS MENUS

FORMULE MIDI

PLAT + DESSERT
+ BOISSON

-10%
sur l'ensemble du menu

MENU PUB Goudale RESTAURANT

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

MIDI & SOIR
-10%
sur l'ensemble du menu

MENU ENFANT

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

MIDI & SOIR
9,90
Jusqu'à 12 ans

NOS SPÉCIALITÉS

TRILOGIE FLAMANDE 17,90
Carbonade flamande, poulet au Maroilles, endive flamande gratinée, frites.

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

WELSH CLASSIQUE 15,90
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde à l'ancienne, cheddar, jambon, frites et salade.

WELSH «SANS JAMBON» 14,90
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde à l'ancienne, cheddar, frites et salade.

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

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

RACLETTE BOWL AU FROMAGE GOUDALE GRAND CRU 18,90
Charcuterie, pommes grenailles au thym, fromage goudale grand cru, salade.

«CHAUD BILOUTE» AU FOUR 18,90
Boite chaude, fromage de chez nous.
Charcuterie, pommes grenailles au thym, salade.

ENDIVES FLAMANDES GRATINÉES 17,90
Servies avec des frites.

VOL AU VENT 16,90
Béchamel, poulet cuisson basse température, champignons, frites et salade.



NOS VIANDES

FAUX-FILET CHAROLAIS 23,90
Environ 250g

JAMBONNEAU RÔTI À LA FLEUR DE BIÈRE 20,90

MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT 19,90
Environ 200g.

BAVETTE SAUCE AUX POIVRES 18,90
Environ 200g

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

ANDOUILLETTE GRILLÉE D'ARRAS 16,90
Environ 200g - sauce aux 2 moutardes

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pommes de terre grenailles au thym.

NOS SAUCES

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

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

Supplément sauce	+1,50
Supplément légumes	+2,50
Supplément frites	+2,50
Supplément sauce frites cheddar oignons ou cheddar bacon	+3,00



NOS BURGERS

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

	Steak 125 g	Double 2 x 125 g
WELSH BURGER	17,90	19,90
Buns, steak haché, yellow mustard, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.		
ORIGINAL GOUDALE GRAND CRU	17,90	19,90
Buns, steak haché, sauce burger, salade, cornichons doux, fromage Goudale Grand Cru, bacon grillé, oignons frits.		
CROQ POULET	15,90	17,90
Pain buns, poulet croustillant, cheddar, cornichons doux, pickles d'oignons rouges, sauce César, salade.		
CH'TI FLAMAND	15,90	17,90
Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, effiloché d'endives, sauce Maroilles.		
AUTHENTIQUE BURGER	15,90	17,90
Buns, effiloché de bœuf, cornichons doux, bacon grillé, cheddar, sauce barbecue, oignons frits.		

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 DU CH'TI GRATINÉ 16,90
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, sauce Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.

TARTARE CLASSIQUE 15,90
Préparé, viande hachée, 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.

GOUDALE 12,90
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.

ROYALE 12,90
Crème, moutarde à l'ancienne, champignons, cheddar, jambon blanc, œuf, oignons frits.

3 FROMAGES 11,90
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.

CLASSIQUE 9,90
Crème, oignons, lardons.

LES SALADES & POKE BOWLS

POKE BOWL AUX 2 SAUMONS 19,90
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette, choux blanc râpé, carottes râpées, citron saupoudré de graines de sésame.

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

SALADE GOUDALE 15,90
Lardons, pickles d'oignons, tomate, endives, fromage Goudale sur toasts chauds.

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 "

NOS POISSONS

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

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

MOULES SAUCE AU CHOIX selon arrivage 17,90
Marolles, crème.

MOULES MARINIÈRE selon arrivage 16,90

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

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.

POUTINE CH'TI 16,90
Frites, effiloché de poulet, sauce Marolles.

NOS DESSERTS

IRISH GOURMAND 13,90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,90

BABA AU RHUM FAÇON KOUGLOF 9,90

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

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 7,90

PAVLOVA PASSION 7,90

TIRAMISU AU SPÉCULOOS 6,90

CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE 5,90

BRIOCHE PERDUE 6,90
POMME CARAMÉLISÉE CRÈME CHANTILLY

CRÈPE MAISON Nutella 4,90
sucre 4,50



NOS FLAMMEKUECHES SUCRÉES 24

LA NORMANDE 7,90
Pomme, cassonade, flambée au calvados

LA CH'TI 6,50
Pomme, cassonade, boule de glace vanille

BANANE CHOCOLAT 6,50

NUTELLA 6,50



NOS COUPES GLACÉES*

MIRAGE DE DUBAÏ 7,90
1 boule de pistache, 1 boule de chocolat chantilly, nappage framboise, croustillant chocolat pistache.

SUICIDE AUX CHOCOLATS 7,90
«Réservé aux amateurs de Chocolat».

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, crème fouettée et sauce chocolat.

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

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

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

COUPE FLAMANDE 7,50
boules de glace chicorée, spéculos, caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

LIÉGEOIS CHOCOLAT CAFÉ OU CARAMEL 6,50
1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisure de spéculoos, chantilly.

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

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

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

Supplément chantilly +0,50

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



PUB Goudale RESTAURANT

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

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	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	23,00
CHABLIS AOP, Le Finage.	6,50	-	-	34,00
LES AMOURS DE LA REINE AOP, Côtes de Gascogne, Cépage Colombard-Sauvignon.	4,50	8,00	15,00	22,00

VINS ROSÉS

WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée.	4,00	7,00	12,00	19,00
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	16,00	23,00

VINS ROUGES

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Merlot.	4,00	7,00	12,00	19,00
MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE IGP, Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir.	4,00	7,00	12,00	19,00
MAISON CASTEL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP.	-	-	-	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-ÉMILION GRAND CRU AOP, Château La Croix de Montlabert.	8,00	14,00	29,00	43,00

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

NOS APÉRITIFS

JACK DANIELS COCA 4 cl				9,00
AMÉRICANO MAISON 12 cl				9,90
PICON BIÈRE	33 cl	4,90	50 cl	8,50
RICARD 2 cl				3,90
PORTO ROUGE OU BLANC 6 cl				4,90
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl				4,90
COUPE DE PROSECCO 12 cl				5,90
COUPE DE PÉTILLANT SANS ALCOOL 12 cl				4,50
KIR PÉTILLANT 10 cl Prosecco cassis, mûre ou pêche.				5,50
KIR VIN BLANC 10 cl cassis, mûre ou pêche.				4,90
KIR ROYAL 6 cl Champagne cassis, mûre ou pêche.				9,90

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE COLLET ART DÉCO 1er Cru 75 cl	49,00
COUPE DE CHAMPAGNE COLLET Brut 12 cl	9,00

LES WHISKYS

MACALLAN 12 ans « un des meilleurs au monde »	12,90
CHIVAS 15 ANS	9,90
JACK DANIEL'S N°7	7,90
JAMESON	7,00

ALCOOLS & LIQUEURS

DON PAPA BAROKO 3 ANS 4 cl	8,00
GIN MONKEY 47 GERMANY 4 cl	12,00
GIN BEEFEATER ENGLAND 4 cl	7,00
CHARTREUSE VERTE 4 cl	7,00
VODKA ABSOLUT SUÈDE 4 cl	7,00
Supp. Orange, ananas ou Coca-Cola	+ 1,00
Supp. Red Bull	+ 2,00
POIRE COGNAC 4 cl, liqueur poire et cognac	7,00
CALVADOS 4 cl	7,00
GET 27 6 cl	7,00
LIMONCELLO 4 cl	6,00
BAILEYS 4 cl	6,00
FLEUR DE BIÈRE 4 cl	7,00

NOS EAUX

EAU PLATE	50 CL	3,50
	1 L	4,50
EAU GAZEUSE	50 CL	3,90
	1 L	4,90
VITTEL	25 CL	2,90
PERRIER	33 CL	4,10
Dose de sirop		0,50

NOS SOFTS

COCA-COLA 33 cl, Cherry 33 cl	4,10
COCA-COLA ZERO	3,90
OASIS 25 cl tropical	3,90
FANTA 25 cl orange	4,10
FUZETEA 25 cl pêche	3,90
ORANGINA 25 cl	4,10
SPRITE 25 cl	4,10
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	3,90
RED BULL 25 cl	4,10
JUS DE FRUITS 25 cl orange, pomme, tomate.	4,10
DIABOLO 25 cl (limonade pression)	3,50

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 CAPPUCCINO	3,90
LATTE MACCHIATO, CARAMEL, CHOCOLAT	3,90
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	3,90
CHOCOLAT CHAUD	3,20
THÉ OU INFUSION	3,00
CHICORÉE LEROUX	2,50
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,00
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	1,90

PUB Goudale RESTAURANT ORCHIES

ICI, TOUT A COMMENCÉ...

C'est à Orchies, en janvier 2018, qu'est né le tout premier PUB GOUDALE RESTAURANT. Le début d'une belle aventure, aujourd'hui partagée à travers toute la région.

N'hésitez pas à demander
NOTRE CARTE CAVE GRANDS CRUS

WORLD BEER AWARDS GOLD

23 médailles pour
la brasserie Goudale
au World Beer Awards 2026

NOS PARTENAIRES

" UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? "

Flashez-moi
pour tout savoir !