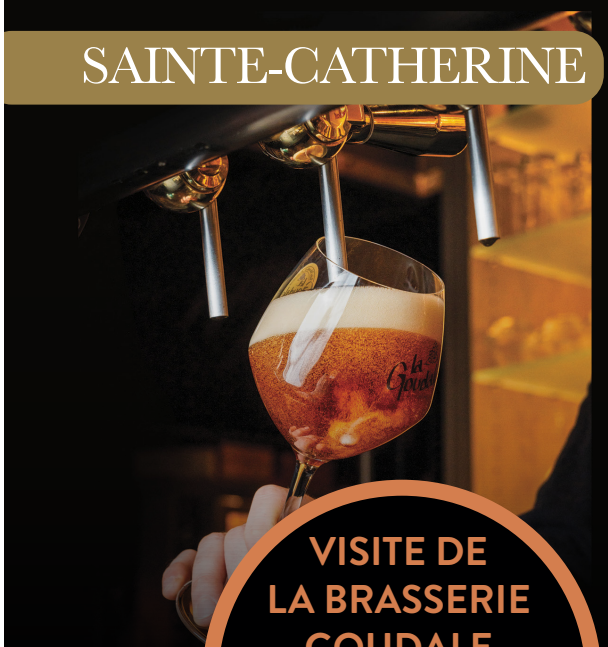
PUB Goudale RESTAURANT

SAINTE-CATHERINE



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
LE PUB GOUDALE RESTAURANT.



André Pecqueur fondateur de la brasserie GOUDALE
Patrice Conforti fondateur du
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	8,00
7.2° Bière de garde de fermentation haute houblons des flandres.			
GOUDALE Ambrée	4,50	5,50	8,00
7.2° Recette originale de la Goudale extrêmement rafraîchissante.			
GOUDALE Grand Cru	4,70	6,00	8,50
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudales.			
GOUDALE Rubis	4,50	5,50	8,00
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	8,00
7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.			
TRIPLE SECRET DES MOINES BLONDE	5,00	6,50	9,00
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser 2 semaines des cônes de houblon.			
KINGWOOD Héritage	5,00	6,50	9,00
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.			
RAOUL IPA	4,50	5,50	8,00
7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.			

N'OUBLIEZ PAS NOTRE BIÈRE DU MOMENT !

NOS BOUTEILLES

BELZEBUTH Framboise 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33 cl	5,50
SOMBRERO 5.9° Bière blonde aromatisée à la téquila et aux arômes de citron.	33 cl	5,00
GOUDALE Blanche 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25 cl	5,00
GOUDALE 0.0° Sans alcool	25 cl	3,50
GOUDALE Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25 cl	3,50
GOUDALE GRAND CRU Magnum	1,5 l	28,00

NOUVEAU
MÈTRE DE BIÈRE DÉGUSTATION 29,00
10 (15cl) +1 offert au choix (15cl)

SHOOTER 3cl
6 : 24,00 8+1 : 32,00 10+2 : 40,00

Pour créer vos plateaux merci de vous rapprocher du bar

23 médailles pour la brasserie Goudale au World Beer Awards 2026



APÉRO À PARTAGER

PLANCHE TERROIR MIXTE
Charcuterie fine, rillettes de poulet maison, fromage, condiments.
Moyenne 18,50 Grande 23,50

PLANCHE GOURMANDE
Camembert pané, wings de poulet, oignons rings, chips cajun, bouchée cheddar, sauce barbecue et tartare.
Moyenne 18,50 Grande 23,50

PLANCHE TERRE ET MER
Charcuterie fine, rillettes de Poulet maison, saumon fumé, accras de morue, crevettes panko, sauce tartare, sauce barbecue, condiments.
Moyenne 18,50 Grande 23,50

FLAM'S Classique ø 32 10,90
Crème, oignons, lardons fumés, emmental.

SAUCISSON SEC À PARTAGER 6,90

NOS COCKTAILS 8,90

MOJITO ORIGINAL OU PASSION OU VIOLETTE OU FRUITS ROUGES
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

PIÑA COLADA
Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco, chantilly.

MIAMI BEACH
4cl gin, jus ananas, sucre de canne.

BODHI
4cl tequila, curaçao, jus ananas, jus citron vert.

AMAZONIEN
4cl rhum blanc ou ambré, jus ananas, jus mangue, curaçao.

MOSCOW MULE
4cl Vodka, Ginger Beer, citron Vert.

FLAMINGO
4cl rhum blanc, jus ananas, citron vert, grenadine.

ELIXIR
2cl Vodka, 2cl St germain, jus ananas, limonade.

SPRITZ APEROL OU **LIMONCELLO**

SPRITZ ST GERMAIN OU **MARRAKECH**

N'OUBLIEZ PAS NOTRE COCKTAIL DU MOMENT !

NOS MOCKTAILS 7,90

APPLE SPARKLE
jus pomme, sirop Framboise ou fraise ou cerise ou grenadine.

TATIN SPARKLE
jus de pomme, cannelle, sirop caramel, limonade.

VIRGIN AMAZONIEN
sirop rhum, sirop curaçao, jus d'ananas, jus de mangue.

DOUBLE DEUCE
jus de pomme, jus orange sirop de pêche, Ginger Beer.

BABY'S DREAM
jus de fraise, jus cranberry, sirop de framboise, citron vert, limonade.

L'AS DE CAROTTE
jus de carotte, jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, grenadine.

NOS MENUS

FORMULE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS.

PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU MOMENT
+ 1 SOFT
OU 1 BIÈRE GOUDALE 25 CL

24,90

MENU ORIGINAL PUB Goudale RESTAURANT BURGER

ORIGINAL BURGER + FRITES
+ 1 SOFT
OU 1 BIÈRE GOUDALE 25 CL

19,00

MENU ENFANT

BURGER ENFANT OU STEAK HACHÉ
OU 3 TENDERS DE POULET
OU PÂTES BOLOGNAISE
+ FRITES OU LÉGUMES
+ BOISSON
EAU OU SOFT AU CHOIX
+ DESSERT
POM'POTE OU CRÊPE AU NUTELLA
OU 1 BOULE DE GLACE

MIDI & SOIR

9,90

Jusqu'à 12 ans



NOS SPÉCIALITÉS

TRILOGIE FLAMANDE 18,90
Mini carbonnade, mini poulet au Maroilles, mini Welsh, frites.

GRATIN D'ANDOUILETTE D'ARRAS 18,90
Andouilette, crème, Maroilles, frites.

WELSH ROYAL 16,90
Pain imbibé de Goudale Ambrée et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites.

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

ENDIVES FLAMANDES GRATINÉES 17,90
Servies avec des frites.

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 19,90
Servi avec pommes de terre grenailles au thym et sa charcuterie fine, salade.

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



NOS VIANDES

FAUX-FILET CHAROLAIS 23,90
Environ 250g, servi avec des frites, sauce royale.

JAMBONNEAU RÔTI 20,90
Hauts-de-France, servi avec des frites.

MAGRET DE CANARD 20,90
Environ 200g, Pommes de terre grenailles, sauce poivre.

BAVETTE SAUCE AU POIVRE 18,90
Environ 200g, servie avec des frites, sauce au poivre.

ANDOUILLETTE GRILLÉE D'ARRAS 18,90
Environ 200g - sauce aux 2 moutardes, frites.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 23,90
Servie avec pommes de terre grenailles.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes poêlés, riz, pommes de terre grenailles au thym.

NOS SAUCES

Supplément sauce Maison : +1,50
Royale, Mayonnaise, Moutarde à l'ancienne, Maroilles, Poivre, Cheddar.

Supplément autre sauce : +0,50
BBQ, Ketchup, Tartare.

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

Supplément légumes +2,50
Supplément frites +2,50
Supplément salade composée +1,50

NOS BURGERS

Accompagnés de frites.
Tous les burgers sont possibles en version veggie
Supplément Steak + 4 € possible triple ou +.

Steak 150g

WELSH BURGER 17,90
Buns, steak haché, yellow mustard, ketchup, compotée d'oignons à la bière, cornichons doux, salade, nappage cheddar.

ORIGINAL GOUDALE 17,90
Buns, steak haché, sauce burger, salade, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, compotée d'oignons à la bière.

BURGER CH'TI 16,90
Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, compotée d'oignons à la bière, sauce Maroilles.

CHICKEN BURGER 15,90
Pain buns, Tenders de poulet, cheddar, cornichons doux, compotée d'oignons à la bière, sauce César, salade.

SMASH BURGER 16,90
Buns, Smashés 2 steaks, cornichons doux, cheddar, compotée d'oignons à la bière sauce burger, salade.



NOS TARTARES

Viande d'origine française coupée au couteau sur tous les tartares.
Accompagnés de frites.

TARTARE CLASSIQUE 17,50
Coupé au couteau, câpres, persil, échalotes, sauce cocktail.

TARTARE DU CH'TI GRATINÉ 18,90
Coupé au couteau, câpres, persil, échalotes, sauce cocktail, Maroilles..

TARTARE NON PRÉPARÉ 17,50
Coupé au couteau, câpres, persil, échalotes, jaune d'œuf.



NOS FLAMMEKUECHES

ø 32

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

MAROILLES 14,90
Crème, oignons, Maroilles, lardons, champignons frais.

GOUDALE 14,90
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.

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

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, citron, graines de sésame.

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

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

SALADE VÉGÉ 16,90
Salade, butternut rôti miel et thym, pickles d'oignons, lentilles vertes toasts au chèvre, grenade.



NOS POUTINES

POUTINE ROYALE 16,90
Frites, emincé de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.

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

POUTINE DU CH'TI 16,90
Frites, emincé de poulet, sauce Maroilles.

NOS POISSONS

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE 18,90
Riz parfumé et poélée de légumes.

FISH AND CHIPS 15,90
Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites.

WATERZOOÏ DE POISSONS 18,90
Duo de poissons, poélée de légumes, sauce à la crème.

TARTARE DE SAUMON AVOCAT 17,90
Saumon, avocat, crème à la ciboulette, zeste de citron jaune.

NOS DESSERTS

IRISH GOURMAND 13,90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,90

GRAND CAFÉ GOURMAND 8,90

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, coulis fruits rouges.

MERVEILLEUX SPÉCULOOS 8,90
Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus©, meringue et copeaux de chocolat, coulis caramel.

Van Den Casteele GLACIER

TIRAMISU DU MOMENT 6,90

OPÉRA À LA CHICORÉE 6,90
Crème anglaise et crumble cacao.

TARTE POIRE AMANDINE 6,90
Et son coulis caramel beurre salé, amandes effilées, chantilly.

BRIOCHE PERDUE 6,90
Boule de glace vanille, caramel beurre salé, chantilly.

TARTE AU SUCRE 6,90
Boule de glace vanille, caramel beurre salé, chantilly.

CRÊPE Nutella 4,90
sucre 4,50

N'OUBLIEZ PAS NOTRE DESSERT DU MOMENT !



" UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? "

Flashez-moi pour tout savoir !



NOS COUPES GLACÉES*

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

DAME NOIRE 7,90
3 boules de chocolat, chocolat chaud, crumble cacao, chantilly.

LE PISTACH'FRAMBOISE 8,50
2 boules pistache, 1 boule framboise, éclat de meringue, coulis fruits rouge, chantilly.

COUPE BROOKIES 8,50
1 boule Brownie, 1 boule cookie, morceaux de Brookies, sauce chocolat, chantilly.

CRAZY CRUNCHY CARAMEL 8,50
1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, sauce caramel, noisettes caramélisées, chantilly.

CRAZY CRUNCHY CHOCOLAT 8,50
1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly, cacahuètes caramélisées.

COUPE FLAMANDE 8,50
1 boule de glace chicorée, 1 boule de glace spéculos, 1 boule caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

COUPE COLONEL 8,50
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

COUPES DE GLACE
2 BOULES 4,50
3 BOULES 5,90

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

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

Supplément Coulis +0,50
Supplément Chantilly +0,50

*Glaces & Sorbets origine Van Den Casteel GLACIER

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

SAINTE-CATHERINE
ORCHIES - LOMME - BÉTHUNE
VALENCIENNES - CUCQ
CAMBRAI - DUNKERQUE - DENAIN
MARQUISE - 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	12,00	20,00
LES AMOURS DE LA REINE AOP, Jurançon Doux.	5,00	9,00	16,00	23,00
CHABLIS AOP, Le Finage.	6,50	12,00	22,00	34,00

VINS ROSÉS

WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée.	4,00	7,00	12,00	19,00
CHATEAU CAVALIER, CUVÉE MARAFIANCE AOP, Côtes de Provence.	5,50	11,00	18,00	25,00

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
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

PICON BIÈRE	33 cl	5,90	50 cl	7,90
RICARD 2 cl				4,00
PORTO ROUGE 6 cl				5,00
MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl				4,90
COUPE DE PROSECCO 12 cl				5,50
KIR PÉTILLANT 12 cl cassis, mûre, framboise ou pêche.				6,00
KIR VIN BLANC 12 cl cassis, mûre, framboise ou pêche.				4,90
KIR ROYAL 12 cl Champagne cassis, mûre, framboise ou pêche.				9,80

LES CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE COLLET Brut 12 cl	9,00
CHAMPAGNE COLLET ART DÉCO 1er Cru 75 cl	49,00
MUMM AOP CHAMPAGNE Brut 75 cl	59,00

LES WHISKYS

THE BALLANTINE'S 4cl	6,50
ABERLOUR 4cl	10,00
CHIVAS REGAL Blended premium 12 ans 4cl	8,00
JACK DANIEL'S N°7 4cl	8,00
JAMESON 4cl	7,00
WHISKY COCA-COLA 4cl	8,00
WHISKY DU MOMENT 4cl	10,00

ALCOOLS & LIQUEURS

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 4cl	9,00
DON PAPA BAROKO 3 ANS 4cl	8,00
BUMBU 4cl	8,00
RHUM DU MOMENT 4cl	10,00
GIN MONKEY 47 4 cl	12,00
GIN BEEFEATER LONDON 4 cl	7,00
VODKA ABSOLUT BLUE 4 cl	7,00
VODKA 4 cl COCA-COLA	8,00
VODKA 4 cl RED BULL	10,00
VODKA 4 cl JUS DE FRUITS	8,00
POIRE COGNAC 4 cl, liqueur poire et cognac	7,00
CALVADOS 4 cl	7,00
GET 27/31 6 cl	7,00
LIMONCELLO 4 cl	6,00
BAILEYS 4 cl	6,00
COGNAC 4 cl	7,00

NOS EAUX

EAU PLATE	20 CL	2,90
	50 CL	3,50
	1 L	4,50
EAU GAZEUSE	20 CL	2,90
	50 CL	3,50
	1 L	4,50
PERRIER	33 CL	4,30
Suppl Rondelle Citron		0,20
Dose de sirop		0,50

NOS SOFTS

COCA-COLA 33 cl,	4,10
COCA-COLA CHERRY 33 cl	4,10
COCA-COLA ZERO 33 cl	4,10
OASIS 25 cl tropical	4,10
FANTA 25 cl orange	4,10
FUZETEA 25 cl pêche	4,10
ORANGINA 25 cl	4,10
SPRITE 25 cl	4,10
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	4,10
RED BULL 25 cl	4,10
JUS DE FRUITS 25 cl orange, pomme, tomate.	4,10
DIABOLO 25 cl (limonade pression)	3,50
LIMONADE GOUDALE 25 cl	3,00

NOS BOISSONS CHAUDES

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
GROG RHUM AMBRÉE, citron, miel.	8,90
EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	2,00
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME CAFÉ ALLONGÉ CRÈME	2,50
DOUBLE CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ	4,50
DOUBLE EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3,90
THÉ OU INFUSION	3,00
CHOCOLAT CHAUD	3,20
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	3,90
CAFÉ VIENNOIS	3,90
CHICORÉE LEROUX	4,50
LATTE MACCHIATO, CARAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT COOKIES, VANILLE	4,50



ESPACE GROUPES

Entreprises, Groupes, Réunions de famille...

Votre restaurant d'Arras vous propose une salle avec la possibilité de la privatiser pour vos évènements !

Salle de 50 places

Possibilité de vous proposer un menu adapté à votre évènement.

Sans oublier nos espaces loisirs

Jeux de Fléchettes, Billards, Baby Foot, Terrains de Pétanque.

