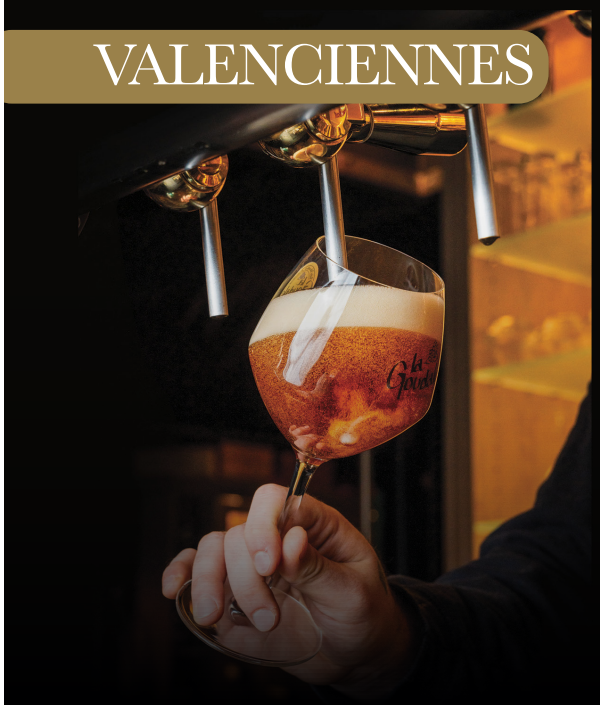
PUB Goudale RESTAURANT

VALENCIENNES



FORMULE LOISIRS

SUR PRÉSENTATION DE VOTRE TICKET D'ACTIVITÉ (BOWLING, KARAOKÉ) OU VOTRE SÉANCE DE CINÉMA DU JOUR

POUR 1 PERSONNE

-10%

HORS MENU ET OFFRE NON CUMULABLE

VALABLE LE JOUR MÊME



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 frîcheur 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	33 cl	5,00
0.0° Sans alcool		
GOUDALE Citron	33 cl	5,00
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		
GOUDALE Grand Cru	1,5 cl	30,00
Magnum.		

23 médailles pour la brasserie Goudale au World Beer Awards 2026



PLANCHE DU TERROIR
Charcuterie fine, terrine Maison, Lucullus de Valenciennes, condiments.
2 pers. 15,00 — 4 pers. 25,00

PLANCHE GOURMANDE
Stick mozzarella, Camenbert pané, oignon rings, tenders de poulet, sauce barbecue et tartare.
2 pers. 15,00 — 4 pers. 25,00

PLANCHE OCÉANE
Saumon fumé, Calamars, Beignet de crevette, Sauce tartare.
2 pers. 15,00 — 4 pers. 25,00

TENDERS POULET X4 6,90

BALLS TOMATE MOZZARELLA X10 6,90

SAUCISSON À PARTAGER 7,00

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 Bacardi 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

MOJITO Royal
Rhum Bacardi 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.

MOJITO Violette
Rhum Bacardi 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, sirop de violette.

MOJITO Fruits Rouges
Rhum Bacardi 4cl, purée de fruits rouges, citron vert, sucre, menthe fraîche.

MOJITO Passion
Rhum Bacardi 4cl, sirop passion, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse.

PIÑA COLADA
Rhum Bacardi 4cl, jus d'ananas, noix de coco.

CAÏPIRINHA
Cachaça 6cl, sucre de canne 1cl, morceaux de citron vert.

LA CROQUEUSE
La Croqueuse 4cl, rhum Bacardi, 2cl, citron vert, Perrier.

GIN TONIC
Gin bombay sapphir 4cl, tonic, rondelle de citron.

SEX ON THE BEACH
Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche.

SOPHIE LOVE
Rhum Bacardi 4cl, crème de pêche, jus d'abricot, chantilly.

SPRITZ 9,00
Aperol , Prosecco, glace et rondelle d'orange, eau gazeuse.

SPRITZ ROSÉ 9,00
Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert, eau gazeuse.

LIMONCELLO SPRITZ 9,00
Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron, eau gazeuse.

SAINT GERMAIN SPRITZ 10,00
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron, eau gazeuse.

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

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

LE TROPICAL
Jus d'ananas, sirop de cerise, jus de cranberry, limonade.

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

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

NOS MENUS

MENU PUB Goudale RESTAURANT

ENTRÉE
+ PLAT AU CHOIX *
+ DESSERT

* sauf Lucullus, double burger, Irish gourmand ou supplément de 7,00 euros

MIDI & SOIR
35,00

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 4 TENDERS DE POULET
OU FLAMM CLASSIQUE 24cm

+ FRITES OU LÉGUMES
+ 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 10 ans

MENU ENFANT OFFERT LE MARDI SOIR

NOS SPÉCIALITÉS

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

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.

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

ENDIVES FLAMANDES GRATINÉES 17,90
Servies avec des frites.

«CHAUD BILOUTE» AU FOUR 18,90
Boite chaude, charcuterie, pommes grenailles, salade.

CHOUCROUTE ALSACIENNES 18,90

TARTIFLETTE DE LA GOUDALE 16,90
Pomme de terre, vin blanc, oignon, lardon, fromage goudale, salade.

BLANQUETTE DE VEAU riz 18,90

LE CROQUE MONSIEUR FAÇON"ROULÉ" 15,90
Pain, bechamel, jambon, emmental, Frite/Salade.



NOS VIANDES

FAUX FILET CHAROLAIS 23,90
Environ 250g, sauce vigneronne.

JAMBONNEAU ROTI À LA FLEUR DE BIÈRE 20,90

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 19,90

BAVETTE SAUCE AUX POIVRES 18,90
Environ 180g.

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

ANDOUILLETTE D'ARRAS 16,90
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, Vigneronne, 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.

	Steak 150 g	Double x 150 g
BURGER PECQUEUR «by DENAIN»	20,00	23,00
Buns,steak haché, sauce burger, salade, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, sauce à la bière, compoté d'oignons.		
WELSH BURGER	19,50	22,50
Buns, steak haché, yellow mustard, tomate, ketchup, compotée oignons, cornichons doux, nappage cheddar.		
BURGER RACLETTE	17,90	20,90
Buns, steak haché, galette de pomme de terre, tomate, compoté d'oignons, cornichon, raclette, bacon grillé, nappage sauce raclette.		
ORIGINAL GOUDALE	17,90	20,90
Buns, steak haché, sauce burger, compotée d'oignons, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate.		
CHICKEN BURGER	16,90	19,90
Buns, filets de poulet croustillants, sauce BBQ, cheddar, cornichons doux, tomate, compotée d'oignons.		
VEGGIE BURGER	16,90	18,90
Buns, steak végétal, cheddar, tomate, compoté d oignons, sauce burger.		
CH'TI BURGER	16,90	19,90
Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate, compoté d'oignons.		
CLASSIQUE CHEESE BURGER	16,50	19,50
Buns, steak haché, yellow moutarde, ketchup, cornichons doux, double cheddar, compoté d'oignons.		

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 17,90
Viande hachée, moutarde, câpres, persil, jaune d'œuf, oignons, sauce Worcestershire, frites, salade

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.

NOS FLAMMEKUECHES

ø 30

FLAM' SAUMON 15,90
Crème, saumon fumé, oignon rouge,huile d'olive, citron,mozzarella.

FLAM' GOURMANDE 14,90
Sauce tomate,Steack haché,filet de poulet,chorizo oignon,Cheddar

FLAM' RACLETTE 13,90
Crème,oignon,lardons,pomme de terre,raclette,mozarella.

FLAM' 3 FROMAGE 13,90
Crème,oignon,Maroille,chèvres,mozarella.

FLAM' CHÈVRE 12,90
Crème moutarde à l'ancienne, oignons,champignons, filet de poulet,chèvres,miel,noix,mozzarella

FLAM' CLASSIQUE 9,90
Crème, oignons, lardons, Mozzarella.

LES SALADES & POKE BOWLS

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

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

SALADE DU CH'NORD 16,90
Salade,tomate, carotte, radis, noix, toast
Fromage : Coeur avesnois, Briquette ch'ti, Ch'ti roux,
Vinaigrette balsamique

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

STEACK DE THON SAUCE VIERGE 22,00
Riz parfumé et légumes du jour.

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE 19,00
En papillotte, riz parfumé et légumes du jour.

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

MOULES AU MAROILLES selon arrivage 17,90
Servies avec des frites.

MOULES MARINIÈRE selon arrivage 16,90
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.

" UNE QUESTION SUR LES ALLERGÈNES ? "
Flashez-moi pour tout savoir !

NOS DESSERTS

IRISH GOURMAND 11,90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,50

CARPEAUX VALENCIENNOIS 9,90
Crème au beurre au marrons , dacquoise.

BABA AU RHUM FAÇON KOUGLOF 9,90

PROFITEROLES MAISON 8,90
Chocolat chaud, chantilly.

BRIOCHE PAIN PERDUE 6,90
Et sa boule de glace au choix, chantilly.

MOELLEUX CHOCOLAT 6,90
Sauce chocolat, chantilly.

PAVLOVA PASSION 7,90

TIRAMISU AU SPÉCULOOS 6,90

CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE 6,00

CRÊPE
Sucre 4,90
Chocolat 6,00
Nutella 6,50

ASSIETTE DE FROMAGES 6,90
Cœur Avesnois, Briquette ch'ti, Ch'ti roux.

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



FLAMMEKUECHE SUCRÉE

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



NOS COUPES GLACÉES

SUICIDE AU CHOCOLAT 8,00
1 boule de chocolat blanc, 1 boule de chocolat, brownies, chocolat chaud, 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, nappage chocolat, chantilly, éclats de 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.

COUPE FLAMANDE 7,50
Glace caramel, chicorée, spéculoos, brisures spéculoos, sauce caramel, chantilly.

L'ICEBERG 8,00
Glace 2 boules Menthe/Choco, GET27.

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

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



Le bon moment continue après le repas !

Amusez-vous dans notre espace loisirs.

En famille, entre amis ou en couple, venez partager un instant fun au bowling, billard, fléchettes... Et si le cœur vous en dit, poussez la chansonnette au karaoké !

NOS VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

N'hésitez pas à demander
NOTRE CAVE GRANDS CRUS ET 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
PETIT CHABLIS AOP, Louis Moreaux.	7,00	14,00	26,00	38,00
ALSACE GEWURZTRAMINER AOP	6,00	13,00	24,00	30,00

VINS ROSÉS

WINE O'CLOCK IGP, Méditerranée.	5,00	-	-	21,00
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.	-	-	-	49,00
CHÂTEAU D'ARCINS HAUT MÉDOC AOP.	-	-	-	40,00
CRU DE LA MAQUELINE Cru Bourgeois.	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
LA BOUTEILLE DE PROSECCO 75 cl	32,00

LES CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	
PIPER HEIDSIEK brut	10,00
BOUTEILLE 75 cl	
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
WILLIAM LAWSON'S	8,00
JACK DANIEL'S N°7	7,90
CHIVAS REGAL Blended premium 12 ans	8,00
JACK DANIEL'S N°7 4cl	9,00

ALCOOLS & LIQUEURS

GIN BOMBAY SAPPHIR 4 cl	7,00
VODKA ERISTOFF BRUT 4 cl	7,00
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
Supplement softs	+1,50

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

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
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	4,00
SPRITE 25 cl	4,00
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 William lawson' sn, café, sucre, chantilly.	8,90
GOUDALE COFFEE Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	8,90
PIRATE COFFEE Rhum Bacardi, café, sucre, chantilly.	8,90
BAILEYS COFFEE Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90
DOUBLE EXPRESSO OU CRÈME CAPPUCINO	4,00
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	4,00
CHOCOLAT CHAUD	4,00
THÉ OU INFUSION	3,00
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,20
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,10

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 PARTENAIRES