

Une cuisine
aux parfums Flamands

BÉTHUNE - FOURMIES - LOMME - ORCHIES
VALENCIENNES - CUCQ / LE TOUQUET - CAMBRAI
LE QUESNOY - SAINT-QUENTIN - DUNKERQUE



PUB
Goudale
RESTAURANT



Les Bières



Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Goudale Blonde 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,00€	5,00€	7,00€
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
La Raoul 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
Triple Secret des Moines Blonde 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,00€	6,00€	8,50€
King Wood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,50€	6,50€	9,00€
Goudale IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	7,50€



CGA 2024
La Brasserie
Goudale primée
avec 10 Médailles !

Une bière brassée
avec savoir, se
déguste avec
sagesse !



Les Bouteilles

Belzeuth Rouge 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits.	33cl	5,50€
Belzeuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzeuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	4,50€
Belzeuth Ginger Citron vert 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	33cl	5,50€
Triple Secret des Moines Brune 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,50€
Triple secret des Moines Rouge 8.5° Fruit d'une rencontre entre notre Triple Secret des Moines Blonde et la Cerise, ce mariage traditionnel est un parfait équilibre entre fraîcheur et douceur.	33cl	5,50€
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	5,50€
Goudale Blanche 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	25cl	5,00€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	3,50€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	3,50€

Les Cocktails

8,90€

- Mojito original** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.
- Mojito royal** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.
- Mojito violette** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette.
- Mojito fruits rouges** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre.
- Mojito passion** Rhum Havana Club 3 ans 4 cl, citron vert, sirop de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.
- Piña colada** Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.
- Gin tonic** Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.
- Sex on the Beach** Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry.
- Tequila sunrise** Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.
- Le désir d'un soir** Gin 4cl, jus d'abricot, citron jaune, Pissang, sirop de fruits des bois.
- Le 54** Vodka 4cl, purée de kiwi, ananas, pomme.

Les Mocktails

5,90€

- Virgin mojito**
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.
- Virgin Piña Colada**
Jus d'ananas, crème et noix de coco.
- Gin tonic** Gin Ceder's 4cl, tonic.
- Mojito Passion**
Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.
- Mojito Fruits rouges**
Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.
- Exotique** Jus d'ananas, passion et grenadine.
- Like a virgin**
Jus d'abricot, Gin sans alcool, citron jaune, sirop de banane, sirop de fruits des bois.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération. Prix nets

Les Apéritifs

Américano maison 12cl	8,40€
Picon bière 25cl	4,90€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Suze 6cl	4,90€
Coupe de Prosecco 12cl	5,00€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	5,50€
Kir Vin blanc 10cl Cassis, mûre ou pêche.	4,90€
Coupe de champagne Collet Brut 12cl	9,00€
Flower tonic Lillet blanc 6cl, tonic, feuilles de menthe.	7,90€
Spritz Cinzano Aperitivo, vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange.	7,90€
Limoncello Spritz Limoncello, vin blanc pétillant, glace et tranche de citron.	7,90€
Italicus Spritz Vin blanc pétillant, liqueur de bergamote, glace et olives vertes.	9,50€
Saint Germain Spritz Vin blanc pétillant, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50€

Planches et Flam's à Partager



Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

2 pers.	11,00€
4 pers.	17,00€
6 pers.	24,00€

Planche Gourmande

Stick mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.

2 pers.	13,50€
4 pers.	19,00€
6 pers.	25,00€

Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.

Ø 32 9,00€



Découvrez nos espaces loisirs !

Essai
Gratuit !

Piste de fléchettes et ShuffleBoard.

Deux salles de karaoké privatives.

Entrées

Lucullus Confit de figues. Véritable Lucullus de Valenciennes.	12,90€
Saumon fumé Pains toastés, beurre salé.	10,00€
Croquette de crevettes grises 1 croquette, salade.	7,90€
Terrine maison 	5,90€
Flamiche au Maroilles	4,90€

Les Salades & Poke Bowls

Poke Bowl aux 2 saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	18,90€
Poke Bowl au poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	16,90€
Poke Bowl végétarien  Galette de falafelle, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	16,90€
Salade César  Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	15,90€



Nos Menus

Menu Cinéma

- 1 Flammekueches au choix
- 1 Boisson au choix (25 ou 33cl)
Bière, eau ou soft
- 1 Entrée au cinéma de Béthune

20,00€

Menu Goudale Express

Du lundi au vendredi midi uniquement,
Hors jours fériés

- 1 Plat du jour
- ou- 1 Flammekueches Classique
- Dessert du jour -ou- Café Gourmand

15,90€

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans
Au choix :

- Plat > Burger enfant -OU- Steak haché
- OU- Tenders de poulet
- OU- Tenders de poisson
- Accompagnement > Frites -OU- Légumes
- Boisson > Eau -OU- Tropic
- OU- Sirop -OU- Diabolo
- Dessert > Pompote -OU- Glace Oasis
- OU- Crêpe au Nutella

9,90€

Les Flammekueches 032

Saumon Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	14,90€
Maroilles Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	12,90€
Chorizo Crème, oignons, emmental, chorizo.	12,90€
Goudale Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais. 	11,90€
Baraque à frites Crème, oignons, lardons, cheddar, frites, sauce BBQ.	11,90€
3 fromages Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	10,90€
Chèvre Miel Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.	9,90€
Classique Crème, oignons, lardons.	8,50€



Accord
mets et vins



Les Poissons

Croquettes de crevettes grises 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€
Tataki de thon au sésame Servi avec son riz safrané et légumes du jour.	22,90€
Pavé de saumon au beurre blanc citronné Riz parfumé et légumes du jour.	18,90€
Fish and chips Colin pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules marinières*	14,90€
Moules à la crème*	15,90€
Moules au chorizo*	15,90€
Moules au Maroilles*	16,90€



Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine la Royale Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	15,90€
Poutine à la Diable  Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.	15,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de boeuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	14,90€
Poutine Ch'ti Frites, effiloché de poulet, Maroilles.	14,90€



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Onglet à l'échalote confite 200g environ.	19,90€
Jaret de porc cuisiné à la bière Goudale Environ 700g.	21,90€
Pavé de rumsteack 200g, servie avec notre célèbre sauce "Royale".	18,90€
Magret de canard au poivre vert	18,90€
Pluma de cochon Hauts de France, sauce Royale.	17,90€
Bavette marinée aux poivres Environ 180g.	17,90€
Poulet au chorizo Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.	15,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

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



SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, échalote. Demandez notre «délicieuse» sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

Supplément sauce	+1,00€
Supplément légumes	+2,00€



Les Tartares

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares. Accompagnées de frites et salade.

Tartare de saumon avocat Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	17,90€
Tartare du Ch'ti gratiné Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	16,90€
Tartare italien Origine France Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	16,90€
Tartare classique Origine France Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	15,90€



Les Spécialités

Boîte Mont d'Or AOP 700g, accompagné de charcuterie, pommes grenailles.	24,90€
Trilogie Flamande Carbonade flamande, poulet au Maroilles, flamiche Maroilles, frites.	16,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	16,90€
Welsh classique à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	15,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	15,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	15,90€
Chicons au gratin Avec frites.	15,90€



*Accord
mets et vins*



Les Burgers

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Welsh Burger Buns, steak haché frais, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.	16,90€	19,90€
Original Goudale Burger Buns, steak haché frais, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	18,90€
Spicy Burger Buns, filets de poulet croustillants, cornichons doux, tranches de chorizo, tomate, sauce crème de chorizo.	15,90€	18,90€
Rösti Raclette Burger Buns, steak haché frais, bacon grillé, rösti, cornichons doux, tomate, fromage raclette, sauce burger.	15,90€	18,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché frais, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	14,90€	17,90€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché frais, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	14,90€	17,90€



Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale.



7,90€

Une création
Goudale Restaurant



Les Desserts

Irish gourmand	11,90€
Dessert du moment Réalisé par notre chef, selon disponibilité.	8,90€
Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille	7,90€
Café ou thé gourmand	6,90€
Tiramisu Speculoos	6,90€
Trilogie crème brûlée	6,90€
Crêpes	Sucre 4,50€ Nutella 4,90€



Nos Coupes Glacées

Suicide aux chocolats "Réservé aux Amateurs de Chocolats".	7,90€
Coupe Flamande 1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	7,50€
Coupe violette 2 boules sorbet violette, 1 boule de vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.	7,50€
Coupe passion 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	7,50€
Café ou chocolat liégeois 2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	6,50€
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
Dame noire 3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
1 boule de glace	2,50€
2 boules de glace	3,00€
3 boules de glace	4,50€
SORBETS Citron, framboise, fraise, violette, mangue, passion.	
GLACES Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos.	
Supplément Chantilly	+ 0,50€



Nos Desserts



Le Signature Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	8,90€
Merveilleux framboise Mousse framboise, meringue, copeaux de chocolat blanc.	7,90€
Profiteroles chocolat chaud Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	8,90€
Lingot pistache Crème glacée pistache, crème glacée framboise, éclats de pistache, meringue.	8,90€



PUB
Goudale
RESTAURANT

Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements



Prix nets

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1888 • 1988

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€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Sancerre AOP les Rochettes	8,50€	15,00€	30,00€	42,00€
Alsace Gewurztraminer AOP Caves de Turckheim	6,00€	11,00€	19,00€	26,00€

Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Château 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

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Sapristi ! Vin de France	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
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 Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Séries Limitées AOP Gigondas	8,00€	14,00€	29,00€	39,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Château d'Arcins AOP Haut-Médoc	-	-	-	34,00€
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€	39,00€
Fleur de Pédesclaux AOP Pauillac	-	-	-	49,00€

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



N'hésitez pas à demander
notre cave Grands Crus et
notre Vin du Mois !

Découvrez notre outil
Accord mets et vins

Les Champagnes

Champagne Collet Art Déco 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet Brut 12cl	9,00€

Les Whiskys

	4cl
The Deacon	8,00€
Aberlour	10,00€
Chivas Regal, blended premium 12 ans	8,00€
Jack Daniel's n°7	8,00€
Jack Daniel's Apple	7,50€
Jack Daniel's Honey	7,50€

Artésia Whisky local, fait à Wambrechies	9,00€
--	-------

Rhumerie

Diplomatico Reserva Exclusiva	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	8,00€

Nos Gins

	4cl
Gin Monkey 47	12,00€
Beefeater London	7,00€

Alcools & Liqueurs

Vodka Absolut Blue 4cl	7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
Poire Cognac 4cl, liqueur poire et Cognac.	7,00€
Calvados 4cl	7,00€
Get 27/31 6cl	7,00€
Limoncello, Baileys 4cl	6,00€

Les Eaux

Eau plate	20cl 2,90€	50cl 3,50€	1L 4,50€
Eau gazeuse		50cl 3,50€	1L 4,50€
Perrier	33cl 3,90€		
Dose de sirop	0,50€		

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,00€
FANTA orange 25cl	4,00€
fuzetea 25cl pêche.	4,00€
fuzetea 25cl menthe, citron.	4,00€
Sprite 25cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Oasis 25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,00€
Minute Maid 25cl ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	4,00€
Diabolo 25cl (limonade pression).	3,00€

Les Boissons Chaudes

Expresso	2,50€
Café viennois	3,00€
Latté	4,00€
Latté Macchiato	4,50€
Cappuccino	3,50€
Mocaccino	4,50€
Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
Bailey's coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Normandy coffee Calvados, café, sucre, chantilly.	8,90€
Chocolat chaud	3,20€
Chocolat chaud viennois	3,70€
Thé	3,00€

Tous nos cafés sont disponibles en décaféiné



Liste allergènes
2024-10



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération. Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération. Prix nets

Prix et service compris (du taux pratiqué
pour la rémunération de ce service).

Photos non contractuelles.

Conception & Impression - www.toutenimage.fr - IMPRIMÉ SUR PAPIER PEFC

