

Une cuisine
aux parfums Flamands

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



PUB
Goudale
RESTAURANT



Les Bières

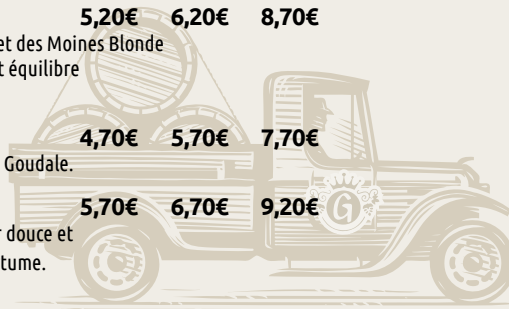


Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	3,50€	4,50€	5,50€
Goudale Blonde 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,20€	5,20€	7,20€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,70€	5,70€	7,70€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante, aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,20€	5,20€	7,20€
Triple Secret des Moines Blonde 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,20€	6,20€	8,70€
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.	5,20€	6,20€	8,70€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,70€	5,70€	7,70€
King Wood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,70€	6,70€	9,20€



CGA 2024
La Brasserie
Goudale primée
avec 10 Médailles!



Les Bouteilles

Belzebuth Rouge 33cl 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits.	6,00€
Belzebuth Violette, Rosée 33cl / 2.8°	6,00€
Triple Secret des Moines Brune 33cl 8° Robe brune acajou brillante, avec des notes maltées de caramel, café et chocolat, avec une légère note d'agrumes.	6,00€
Desperados 33cl 5.9° Bière aromatisée tequila, marquée par des saveurs citronnées et quelques notes épicées.	5,90€
Goudale IPA 33cl 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	6,50€
Goudale Rhum Finish 33cl 7.9° Bière aromatisée à la Tequila.	5,50€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. 25cl Bière à l'arôme naturel du citron.	3,50€
Goudale 0.0° / 25cl Sans alcool.	3,50€

Bière du moment en pression 4,50€ 5,50€ 7,50€

Les Apéritifs

Ricard 2cl	3,50€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Suze 6cl	3,90€
Kir Vin blanc 12cl Cassis ou mûre.	4,90€
Kir Royal 12cl Cassis ou mûre.	10,90€
Coupe de champagne 12cl Brut.	9,00€
	25 cl 33 cl 50 cl
Picon bière	4,90€ 5,90€ 6,90€
Monaco Panaché	3,50€ 4,50€ 5,50€

Les Cocktails Classiques

Mojito Rhum blanc, sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante.	8,90€
Mojito Royal Rhum blanc, sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, champagne.	10,90€
Pina Colada Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron, crème de coco, jus d'ananas.	
Spritz Aperol, prosecco, eau pétillante.	
Hugo Spritz Liqueur de fleur de sureau, feuilles de menthe, prosecco, eau pétillante.	
Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron vert.	
Cosmopolitan Vodka, triple sec, sucre, jus de citron vert, jus de cranberry.	
Porn Star Vodka, passoa, jus de citron vert, sirop de vanille, purée de passion, champagne.	
Sex on the Beach Vodka, liqueur de pêche, sucre, jus de citron vert, jus de cranberry, jus d'orange.	
Cubain Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de grenadine.	
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.	
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	

Les Cocktails Signature

Le Cocktail du moment 8,90€

Black Forest Whiskey, liqueur d'abricot, purée de fruits rouges, jus de pomme, feuilles de menthe, sirop de sucre.	10,90€
Pink Panther Lillet Rosé, fleur de sureau, sirop de rose, jus de citron vert, limonade.	
La bonne pêche Vodka, crème de pêche, purée de pêche, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de sucre.	

Les Mocktails

Virgin Mojito Citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse.	5,90€
Virgin Colada Jus d'ananas, lait de coco, jus de citron vert.	
Emeraude Jus d'abricot, jus de passion, sirop de kiwi, sirop de banane.	
Carton rouge Jus de pamplemousse, jus de fraise, sirop de grenadine.	

Planches à Partager



Planche Very Chic Foie gras*, saumon fumé*, charcuterie fine et fromages régionaux.	2 pers. 15,00€ 4 pers. 29,00€ 6 pers. 39,00€
Planche Terroir Charcuterie fine et fromages régionaux.	2 pers. 11,00€ 4 pers. 17,50€ 6 pers. 24,50€

Planche Gourmande Stick mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.	2 pers. 11,00€ 4 pers. 17,50€ 6 pers. 24,50€
---	--

Entrées

Saumon fumé* et son macaron citronné	13,90€
Foie gras* et son pudding d'épices	13,90€
Tarte au maroilles	7,90€

Les Salades & Poke Bowls

Poke Bowl aux 2 saumons	18,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Salade de chèvre chaud	18,90€
Salade, chèvre frais, serrano, lardons, tomates, poire pochée, oignons, vinaigre balsamique.	
Poke Bowl au poulet	17,90€
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Salade César	15,90€
Salade, tomates, copeaux de Grana Padano, croûtons à l'ail, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	



Nos Menus

Formule du Midi

Du lundi au vendredi

Plat du jour
+ Dessert du jour
+ 1 boisson
Bière Goudale 25cl ou verre de vin 12cl ou soft

19,90€

Menu Goudale

Entrée au choix
+ Plat au choix
+ Dessert au choix

37,90€

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant -OU- Tenders de poulet
-OU- Bâtonnets de poisson panés
Frites -OU- Légumes
+ 1 boule de glace
-OU- Crêpe au Nutella
+ 1 boisson Eau -OU- Diabolo
-OU- Jus d'Orange -OU- Coca Cola

9,90€

Les Flammekueches 032

Saumon	15,90€
Crème ciboulette, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
3 fromages	12,90€
Crème, fromage Goudale, chèvre, Maroilles. 	
La Chèvre Miel	10,90€
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel, roquette.	
Végétarienne	10,90€
Crème, oignons rouges, poivrons, champignons frais, fromage râpé.	
Maroilles	10,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
La Classique	9,90€
Crème, oignons, lardons fumés.	

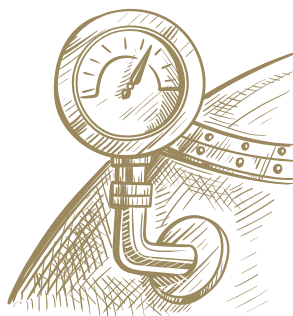


Les Poissons

Pavé de saumon croustillant	19,90€
Aux graines de sésame, riz parfumé et légumes du jour.	
Tataki de thon	21,90€
Thon mi-cuit mariné, légumes du jour et accompagnement au choix.	
Fish and chips	16,90€
Cabillaud pané, frites, salade et sauce au choix.	




Accord mets et vins



Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine Ch'ti	16,90€
Frites, émincé de poulet, maroilles.	
Poutine la Goudale	15,90€
Frites, effiloché de bœuf façon carbonade, fromage Goudale, oignons frits. 	
Poutine à la Diable	15,90€
Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.	



Les Viandes

Accompagnement et sauce au choix.

Entrecôte de bœuf et son beurre maître d'hôtel	22,90€
280g environ.	
Onglet de veau	19,90€
Magret de canard	19,50€
Bavette à l'échalote	17,90€
220g environ.	
Andouillette de Cambrai	16,90€
Sauce moutarde.	
Steak haché façon bouchère	14,90€
180g environ.	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, légumes du jour, riz basmati, tagliatelles, pommes de terre grenailles.

SAUCES

Poivre, béarnaise, maroilles, mayonnaise, échalote, roquefort, Tome de Cambrai.

Supplément légumes	+1,00€
Supplément œuf	+1,00€



Les Tartares

Accompagnement et sauce au choix.

Tartare classique	16,50€
Viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	
Tartare italien	17,50€
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	
Tartare de saumon	18,90€
Saumon coupé au couteau, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	



Les Spécialités

Welsh classique Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat.	16,90€
Welsh royal Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, cheddar, steak haché, œuf au plat.	17,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée	17,90€
Émincé de poulet au Maroilles	16,90€
Trilogie Flamande Tarte au Maroilles, carbonade flamande, welsh classique.	19,90€
Jambonneau rôti à la fleur de bière Avec frites.	18,90€
Camembert rôti et sa pomme de terre au four Camembert, charcuterie fine, sauce aux fines herbes.	18,90€
Fricandelle XL Maison Avec frites.	16,90€



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
Rösti Raclette Burger Steak haché origine Hauts-de-France, bacon grillé, rösti, cornichons doux, tomate, fromage raclette, sauce burger.	17,40€	20,40€
Original Goudale Burger Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	16,40€	19,40€
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	15,40€	18,40€
BBQ Chicken Burger Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	15,40€	18,40€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	15,40€	18,40€



Les Desserts

Irish gourmand	11,90€
Café ou thé gourmand	7,90€
Finger au chocolat blanc et mandarine	8,90€
Brioche perdue Aux pommes caramélisées et sa boule vanille.	6,90€
Tarte au citron meringuée	6,90€
Crème brûlée au rhum Don Papa	6,90€
Paris-Brest traditionnel	6,90€
Ch'tiramisu aux spéculoos	6,90€
Profiteroles maison	6,90€
Gaufre liégeoise	4,90€
Crêpe au sucre	3,90€
Crêpe au Nutella	4,90€

Nos Coupes Glacées

Coupe passion 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, coulis passion, chantilly.	7,90€
Coupe gourmande 1 boule spéculoos, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	7,90€
Café ou chocolat liégeois 2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	6,90€
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
Dame noire 3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
Coupe colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	7,90€
2 boules de glace	3,90€
3 boules de glace	4,90€
SORBETS Citron, citron vert, framboise, fraise, poire, violette, mangue, passion, ananas.	
GLACES Vanille, chocolat (lait/noir/blanc), spéculoos, caramel beurre salé, menthe chocolat, café.	
Supplément Chantilly	+ 0,50€

Notre Dessert

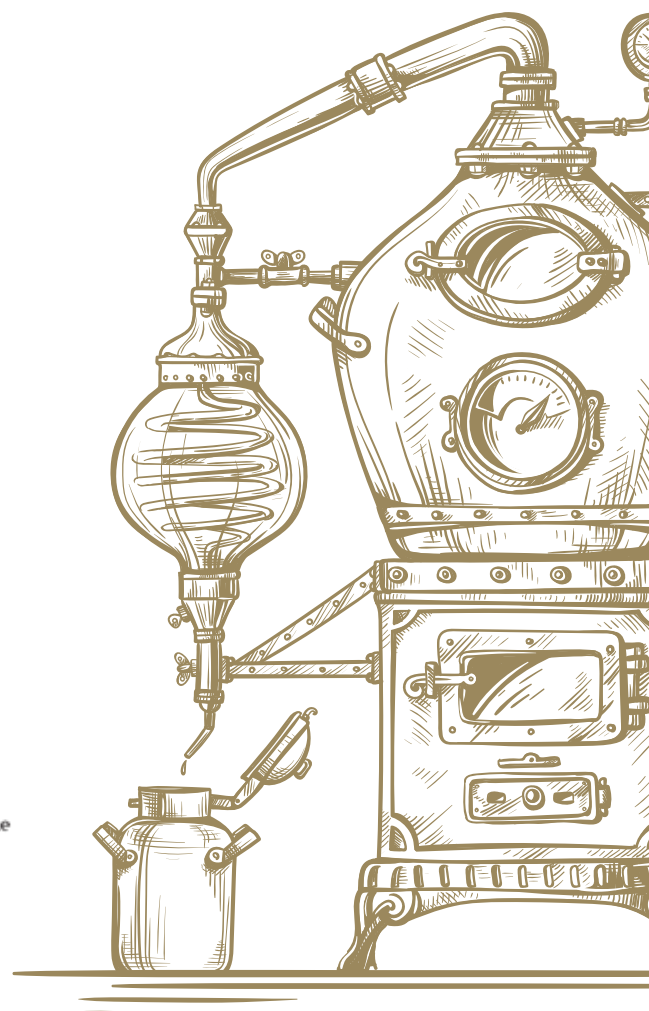
Le Signature Crème glacée chiorcée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chiorcée Leroux.	8,90€
--	-------

Van Den Castele
GLACIER



PUB
Goudale
RESTAURANT

Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements



Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
1850 • 1911

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€
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	5,00€	-	-	27,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€

Vins Rouges

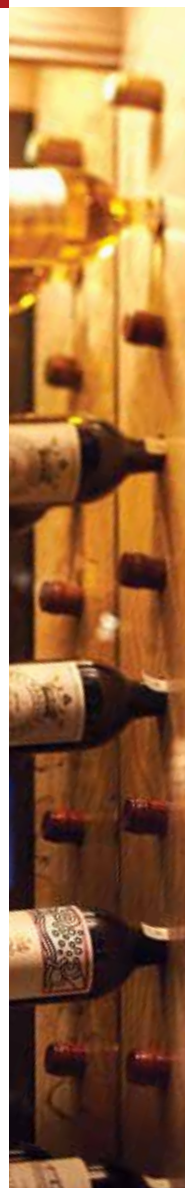
	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Sapristi ! Vin de France	-	-	14,00€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	-	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	-	-	-	19,00€
Maison Castel Séries Limitées AOP Gigondas	-	-	-	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	-	-	-	39,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Marie Dupin	5,00€	-	-	27,00€

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 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€				
Fraise, grenadine, menthe, menthe glaciale, citron, framboise, violette, melon, pêche, kiwi, banane, vanille						

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90€
TROPICO 25cl	3,90€
FANTA orange 25cl	3,90€
fuzetea 25cl pêche.	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90€
Red Bull 25cl	4,90€
Nectar Granini 25cl Orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate.	3,90€
Jus Granini 25cl, pomme.	3,90€
Limonade 25cl	2,90€

Les Boissons Chaudes

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€
Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double espresso ou Crème cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,20€
Thé ou infusion	3,20€
Café, décaféiné	2,10€
Café crème, Décaféiné crème	2,30€
Café viennois	3,20€

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.

Les Champagnes

Coupe de champagne 12cl	9,00€
Collet Art Déco 1er cru brut 75cl	52,00€
Mumm Cordon Rouge brut 75cl	65,00€
Ruinart brut 75cl	95,00€

Les Whiskys

Clan Campbell	4cl	5,90€
Ballentines	6,90€	
Jameson	6,90€	
Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey	7,50€	
Aberlour	10,00€	
Chivas Regal, blended premium 12 ans	9,00€	
Chivas Regal, blended premium 18 ans	13,00€	
Scapa Glansa	13,00€	

Sélection Jack Daniel's

Jack Daniel's N°7	7,00€
Jack Daniel's Fire	7,50€
Jack Daniel's Rye	7,50€
Jack Daniel's Apple	7,50€
Jack Daniel's Honey	7,50€

Rhumerie

Havana 3 ans	4cl	6,90€
Havana Especial	6,90€	
Havana 7 ans	7,90€	
Don Papa Baroko 3 ans	8,50€	
Bumbu	8,50€	
Diplomatico	11,00€	
Rhum arrangé	6,90€	
Ananas, citron gingembre, mangue passion.		
Trilogie rhum arrangé 3 x 2cl	9,00€	

Les Vodkas

Vodka Absolut	4cl	6,90€
Ciroc	9,00€	
Ciroc Apple, Pêche, Red berry, Caramel, Coco	10,00€	
Trilogie Giroc 3 x 2cl	13,00€	
Belvedere	12,00€	

Alcools & Liqueurs

Get 27/31	4cl	6,00€
Bailey's	6,00€	
Malibu	6,00€	
Gin / Gin Tonic / Gin Fizz	8,00€	
Tequila	8,00€	
Bêtises de Cambrai	6,00€	
Poire Cognac Liqueur poire et Cognac.	6,00€	
Cointreau	6,00€	
Limoncello	6,00€	
Fleur de bière	6,00€	
Calvados	6,00€	
La Croqueuse 4cl	5,00€	
La Mentheuse 4cl	5,00€	
La Pulpeuse 4cl	5,00€	

DISTILLÉE EN
FRANCE



Liste allergènes
2024-10



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

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

