

Une cuisine  
aux parfums Flamands

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



PUB  
**Goudale**  
RESTAURANT



## Les Bières



### Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Goudale Blonde</b> 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Goudale Ambrée</b> 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Goudale Grand Cru</b> 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Goudale Rubis</b> 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Premium de Saint-Omer</b> 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,50€
<b>Goudale Blanche</b> 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	4,50€	5,50€	8,00€
<b>Goudale IPA</b> 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	4,50€	5,50€	8,00€



CGA 2024  
La Brasserie  
Goudale primée  
avec 10 Médailles!



### Les Bouteilles

<b>Triple Secret des Moines Brune</b> 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	5,80€
<b>Goudale Rhum Finish</b> 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	5,80€
<b>Goudale 0.0° Sans alcool.</b>	25cl	4,00€
<b>Goudale Citron 0.0° Sans alcool.</b> Bière à l'arôme naturel du citron.	25cl	4,00€
<b>Goudale Grand Cru Magnum.</b>	1,5l	21,00€

Bière du moment

5,00€ 6,00€ 8,50€

### Les Apéritifs

<b>Saint Germain Spritz</b> Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	9,50€
<b>Coupe de champagne</b> Brut 12cl	9,00€
<b>Spritz</b> Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.	7,90€
<b>Spritz Rosé</b> Lillet rosé, Prosecco, rondelle de citron vert.	7,90€
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.	7,90€
<b>Coupe de Prosecco</b> 12cl	6,00€
<b>Kir pétillant</b> 10cl Méthode traditionnelle, framboise, mûre ou pêche.	5,50€
<b>Porto rouge</b> 6cl	5,00€
<b>Kir Vin blanc</b> 10cl Framboise, mûre ou pêche.	4,90€
<b>Picon bière</b> 25cl	4,90€
<b>Martini rosso, bianco</b> 6cl	4,90€
<b>Ricard</b> 2cl	4,00€

### Les Cocktails

8,90€

Le Cocktail du Mois (Demander au serveur)

**Mojito original** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.

**Mojito pomme** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, menthe fraîche, sirop de pomme.

**Mojito kiwi** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de kiwi.

**Mojito fruits rouges** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert.

**Mojito ananas** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sirop d'ananas, 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.

**Electric Lemonade** Vodka 4cl, Curaçao 4cl, jus de citron, limonade.

**Bramble** Gin 4cl, crème de mûres, jus de citron, sirop de sucre de canne.

**Royal Purple** Cachaça, vin blanc pétillant, sirop de violette, pulco citron.

### Les Mocktails

30cl 6,40€

Le Mocktail du mois (Demander au serveur)

**Virgin mojito** Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

**Virgin Piña Colada** Jus d'ananas, crème et noix de coco.

**Virgin mojito pomme** Menthe fraîche, citron vert, sirop de pomme, limonade.

**Virgin mojito ananas** Menthe fraîche, citron vert, sirop d'ananas, limonade.

**Virgin mojito Kiwi** Menthe fraîche, citron vert, sirop kiwi, limonade.

**Virgin mojito Fruits rouges** Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.

**Gin tonic** Gin Ceder's 4cl, tonic.

**Purple Fizz** Gin Ceder's 4cl, sirop de violette, tonic.

**Buffalo Soldier** Jus de fraise, jus d'ananas, sirop de kiwi.

### Planches et Flam's à Partager



#### Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine, fromage Goudale, camembert, condiments.

2 pers. 11,90€

4 pers. 21,90€

6 pers. 28,90€

#### Planche Gourmande

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

2 pers. 13,00€

4 pers. 19,90€

6 pers. 25,90€

#### Flam's Classique

Crème, oignons, lardons fumés.

ø 32 9,50€

#### Saucisson

5,90€



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

## Entrées

- Saumon fumé  
Pain toasté, beurre salé. 9,90€
- Terrine à la bière  6,90€

## Les Salades & Poke Bowls

- Poke Bowl aux 2 saumons** 18,90€  
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.
- Salade de chèvre chaud** 16,90€  
Salade, toasts de chèvre, lardons, tomates, miel, pommes de terre grenailles, noix, crème balsamique.
- Salade César** 15,90€  
Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.



## Nos Menus

### Formule Midi

Du lundi au vendredi midi  
Plat du jour  
+ Café ou Thé Gourmand  
+ 1 Boisson (Premium Saint-Omer 25cl,  
1 verre de pinot noir, Sprite, eau 20 cl,  
Coca-Cola ou Fanta)

17,90€

### Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger -OU- Nuggets  
-OU- Steak haché  
-OU- Mini Poutine Ch'ti  
Frites -OU- Légumes  
+ 1 boisson Eau, Tropico 20cl  
-OU- Coca-Cola 25cl  
+ Pompote -OU- Crêpe chocolat  
-OU- 1 boule de glace

9,90€

## Les Flammekueches 032

- Océane** 15,90€  
Crème, saumon fumé, oignons, mozzarella, citron.
- Poulet** 13,90€  
Crème, poulet, oignons, champignons, mozzarella sauce blanche.
- Maroilles** 12,90€  
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.
- Goudale** 11,90€   
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.
- Chèvre Miel** 10,90€  
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel.

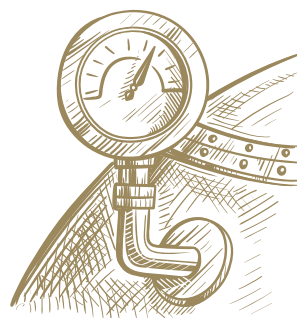


## Les Poissons

- Pavé de saumon au beurre blanc citronné** 21,90€  
Riz parfumé et légumes du jour.
- Poisson du jour** 19,90€  
\*Selon arrivage
- Fish and chips** 15,90€  
Colin pané, sauce tartare, salade et frites.
- Moules au Maroilles\*** 17,90€
- Moules à la crème\*** 15,90€
- Moules marinières\*** 14,90€  
\*Selon arrivage



Accord  
mets et vins



## Les Poutines

Servies avec une salade.

- Poutine Forestière** 15,90€  
Frites, effiloché de poulet, sauce forestière, mozzarella, oignons frits.
- Poutine du Chef** 14,90€  
Frites, effiloché de boeuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.
- Poutine Ch'ti** 14,90€  
Frites, effiloché de poulet, Maroilles, sauce Maroilles.



## Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Pièce du boucher poêlée à l'ail 19,90€

Magret de canard sauce miel et thym 18,90€

Bavette à l'échalote 16,90€

Andouillette 5A grillée 16,90€  
200g, sauce moutarde.

### LES ACCOMPAGNEMENTS

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



### SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, forestière, poivre, ketchup, burger, moutarde.

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** 17,90€  
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.

**Tartare du Ch'ti gratiné aller/retour** 17,90€  
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.

**Tartare classique** Origine France 16,90€  
Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire, jaune d'œuf.



## Les Spécialités

<b>Camembert rôti au miel</b> Accompagné de charcuterie, pommes de terre au four, crème, ciboulette.	<b>18,90€</b>
<b>Trilogie Flamande</b> Carbonade flamande, poulet au Maroilles, welsh, frites.	<b>18,90€</b>
<b>Carbonade à la Goudale Ambrée</b> Avec frites.	<b>17,90€</b>
<b>Filet mignon sauce forestière</b> Accompagné de pommes de terre grenailles.	<b>17,90€</b>
<b>Welsh royal à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	<b>16,90€</b>
<b>Welsh classique à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	<b>15,90€</b>
<b>Émincé de poulet au Maroilles gratiné</b> Accompagné de frites et salade.	<b>15,90€</b>



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
<b>French Burger</b> Buns, steak haché, rôsti, camembert, cornichons doux, sauce moutarde, tomate.	<b>17,90€</b>	<b>21,90€</b>
<b>Original Goudale Burger</b> Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	<b>15,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Chicken BBQ</b> Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	<b>15,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Chèvre miel</b> Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, tomate, chèvre et miel.	<b>15,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Ch'ti Burger</b> Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	<b>15,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Classique Cheese Burger</b> Buns, steak haché, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons frits.	<b>14,90€</b>	<b>18,90€</b>



## Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale. **7,90€**

Une création  
Goudale Restaurant



## Les Desserts

<b>Irish gourmand</b>	<b>11,90€</b>
<b>Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille</b>	<b>7,90€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>7,90€</b>
<b>Gaufre liégeoise</b> Boule de glace vanille ou caramel, nutella, amandes effilées chantilly.	<b>6,90€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>6,90€</b>
<b>Moelleux chocolat</b> Boule de glace vanille, crème anglaise, chantilly. (15 minutes de cuisson)	<b>6,90€</b>
<b>Cookie Délice</b> Cookie maison, glace vanille, nutella, amandes effilées chantilly.	<b>6,90€</b>
<b>Crêpes</b>	Chocolat <b>4,00€</b> Sucre <b>3,00€</b>

Délice du moment **7,90€**

## Nos Coupes Glacées

<b>Coupe colonel</b> 2 boules de sorbet citron, vodka 4cl.	<b>7,90€</b>
<b>Coupe Antillaise</b> 2 boules rhum raisin, 1 boule de chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly.	<b>7,50€</b>
<b>Coupe violette</b> 2 boules sorbet violette, 1 boule de vanille, coulis de fruits rouges, chantilly.	<b>7,50€</b>
<b>Coupe choco/coco</b> 2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud, noix de coco rapée, chantilly.	<b>7,50€</b>
<b>Coupe noisette</b> 2 boules de glace noisette, 1 boule praliné, éclats de cacahuètes, nutella, chantilly.	<b>7,50€</b>
<b>Café ou chocolat liégeois</b> 2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	<b>7,50€</b>
<b>Dame blanche ou noire</b>	<b>7,50€</b>
3 boules de glace	<b>4,50€</b>
2 boules de glace	<b>3,00€</b>
1 boule de glace	<b>1,50€</b>

**SORBETS**  
Citron, framboise, violette.

**GLACES**  
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos,  
fraise, praliné, noisette, coco, rhum raisin.

Supplément Chantilly **+ 0,50€**  
Supplément Topping **+ 0,50€**

## Nos Desserts



<b>Rocher glacé</b> Crème glacée pralinée, meringue, enrobage chocolat avec billes croustillantes.	<b>8,90€</b>
<b>Profiteroles Chocolat chaud</b> Choux garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.	<b>8,90€</b>
<b>Lingot pistache</b> Crème glacée pistache, crème glacée framboise, éclats de pistache, meringue.	<b>8,90€</b>
<b>Le Signature</b> Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.	<b>8,90€</b>



PUB  
**Goudale**  
RESTAURANT



Concept Pub  
Goudale Restaurant  
Découvrez nos établissements

Prix nets

## Les Vins

CASTEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS  
1858 • 1947

### Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP Jurançon	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
<b>Sancerre</b> AOP les Rochettes	8,50€	15,00€	30,00€	42,00€
<b>Alsace Gewurztraminer</b> AOP Caves de Turckheim	6,00€	11,00€	19,00€	26,00€

### Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Wine O'Clock</b> IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Château Cavalier, Cuvée Marafiance</b> AOP Côtes de Provence	-	-	-	25,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> 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
<b>Sapristi !</b> Vin de France	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
<b>Cru de la Maqueline</b> AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
<b>Les Jarlotiers</b> AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	17,00€	24,00€
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b> AOP Château La Croix de Montlabert	8,00€	14,00€	29,00€	39,00€

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

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

## Les Softs

<b>Coca-Cola</b>	33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90€
<b>TROPICO</b>	25cl orange ananas.	3,90€
<b>FANTA</b>	orange 25cl	3,90€
<b>fuzetea</b>	25cl pêche.	3,90€
<b>fuzetea</b>	25cl menthe, citron.	3,90€
<b>Sprite</b>	25cl	3,90€
<b>Oasis tropical</b>	25cl	3,90€
<b>Orangina</b>	25cl	3,90€
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b>	25cl	3,90€
<b>Red Bull</b>	25cl	3,90€
<b>Minute Maid</b>	25cl ananas, tomate, orange, pomme.	3,90€
<b>Diabolo</b>	25cl	3,00€

## Les Boissons Chaudes

<b>Irish coffee</b>	Whisky Jameson, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Pirate coffee</b>	Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Amaretto coffee</b>	Amaretto, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Absolut coffee</b>	Absolute vodka, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Diplomatico coffee</b>	Rhum Diplomatico, café, sucre, chantilly.	12,90€
<b>Double espresso ou Crème cappuccino</b>		3,90€
<b>Chocolat chaud</b>		3,20€
<b>Chocolat chaud viennois</b>		3,90€
<b>Thé ou infusion</b>		3,00€
<b>Café, décaféiné</b>		1,90€
<b>Café crème, Décaféiné crème</b>		2,00€
<b>Latté Macchiato</b>		3,90€

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

## Les Champagnes

<b>Mumm AOP Champagne Brut 75cl</b>	59,00€
<b>Champagne Collet 75cl</b>	49,00€
<b>Coupe de Champagne Brut 12cl</b>	9,00€

## Les Whiskys

	4cl
<b>Aberlour</b>	10,00€
<b>Chivas Regal, blended premium 12 ans</b>	8,00€
<b>Jack Daniel's n°7</b>	8,00€
<b>Jameson</b>	7,00€

<b>Artésia</b> Whisky local, fait à Wambrechies	9,00€
--	-------

## Rhumerie

<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	9,00€
<b>Don Papa Baroko 3 ans</b>	8,00€
<b>Bumbu</b>	8,00€

## Alcools & Liqueurs

<b>Vodka Absolut Blue 4cl</b>	7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
<b>Red Bull</b>	2,00€
<b>Poire Cognac 4cl, liqueur poire et Cognac.</b>	7,00€
<b>Calvados 4cl</b>	7,00€
<b>Get 27/31 6cl</b>	7,00€
<b>Amaretto 4cl</b>	7,00€
<b>Limoncello 4cl</b>	6,00€
<b>La Croqueuse 4cl</b>	6,00€
<b>La Mentheuse 4cl</b>	6,00€
<b>La Pulpeuse 4cl</b>	6,00€



Liste allergènes  
2024-10

