

PLANCHES APÉRITIVES

Very Chic Lucullus de Valenciennes, émincé de saumon, sélection de produits d'exceptions.

Terroir Charcuterie fine tranchée par nos soins, terrines, fromages, condiments.

Océane Produits de la mer, chaud et froid.

2 pers.

4 pers.

6 pers.

10.90€

19.90€

29.90€

8.50€

15.90€

19.90€

8.70€

16.50€

23.90€

LES ENTRÉES



Tartare de saumon frais 8.90€

À l'aneth et au citron.

Véritable Lucullus de Valenciennes 8.90€

Délicate association de foie gras de canard et de viande de boeuf fumée au bois de hêtre.

Croquette de crevettes grises 4.90€

Salade.

Flamiche au maroilles 3.90€

LES SPÉCIALITÉS



Carbonnade à la Goudale Ambrée ORIGINE FRANCE 14.90€

Avec frites.

Welsh royal à la Goudale Ambrée 14.90€

Pain imbibé de bière et moutarde, cheddar, jambon, frites, salade et oeuf au plat.

Welsh classique à la Goudale Ambrée 13.90€

Pain imbibé de bière et moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.

Émincé de poulet au Maroilles gratiné 13.90€

Avec frites.

Potjevlesch à la Goudale 12.90€

Morceaux de viande froids et pris dans de la gelée légèrement vinaigrée.

LES SALADES



Poke Bowl aux 2 saumons Saumon cru 15.90€

mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Salade chèvre miel Salade, tomates, lardons, croûtons, 14.90€

oignons rouges, toast de chèvre chaud, vinaigrette, miel.

Poke Bowl végétarien Quinoa, avocat, fèves, 12.90€

radis, concombre, oignon rouge, cœur d'artichaut, maïs, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Salade poulet croustillant Salade, croûtons, dés 12.90€

de fromage, maïs, tomate, aiguillettes de poulet panées, vinaigrette.

LES BURGERS



Tous les burgers sont disponibles en végétarien aux mêmes tarifs.

Ch'ti Burger 14.50€ (Simple) 16.50€ (Double)

Buns, steak haché 125g ORIGINE HAUTS-DE-FRANCE, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate, salade, frites.

Guacamole Chicken Burger 14.50€ 16.50€

Buns, filet de poulet pané 125g, guacamole, cheddar, cornichons doux, tomate, salade, frites.

Le French Burger 14.50€ 16.50€

Buns, steak haché 125g ORIGINE HAUTS-DE-FRANCE, camembert, bacon grillé, sauce Burger tomate, salade, frites.

Original Bacon Burger 13.50€ 15.50€

Buns, steak haché 125g ORIGINE HAUTS-DE-FRANCE, sauce burger maison, cornichons doux, cheddar, bacon grillé, tomate, salade, frites.

Classic Cheese Burger 13.50€ 15.50€

Buns, steak haché 125g ORIGINE HAUTS-DE-FRANCE, double cheddar, cornichons doux, moutarde, ketchup, oignons crus.

LES VIANDES



Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Côte de boeuf sauce poivre ORIGINE UNITED KINGDOM 19.90€

350g.

Boeuf sauce Royale ORIGINE UNITED KINGDOM 16.90€

200g, onglet tranché servi avec notre célèbre sauce.

Andouillette 5A grillée ORIGINE UE 15.90€

225g, sauce moutarde.

Côtes d'agneau au romarin ORIGINE UE 15.90€

210g environ.

Steak haché poêlé au beurre et à l'ail 14.90€

ORIGINE FRANCE 125g.

Émincé de poulet sauce Royale ORIGINE UE 14.90€

180g.

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



LES TARTARES



Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares.

Tartare italien ORIGINE FRANCE 13.90€

Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'oeuf, ketchup, basilic, tomates séchées, salade, frites.

Tartare parisien ORIGINE FRANCE 12.90€

Préparé et snacké, viande hachée, jaune d'oeuf, échalotes, câpres, persil, ketchup, sauce worcestershire, frites, salade.

Tartare classique ORIGINE FRANCE 11.90€

Préparé ou non, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce worcestershire, frites, salade.

LES POISSONS

Saint Jacques meunières 5 pièces 19.90€

Accompagnées de riz parfumé et légumes du jour.

Croquettes de crevettes grises 3 pièces 15.90€

Avec frites, salade et sauce tartare.

Fish and chips 14.90€

Cabillaud servi avec une sauce tartare, salade et frites.

Pavé de saumon croustillant 13.90€

Aux graines de sésame, accompagné de riz parfumé et légumes du jour.

LES DESSERTS



Irish coffee gourmand 9.90€

Café ou thé gourmand 6.90€

Assiette de fromages affinés 6.50€

Ch'tiramisu au spéculoos 5.90€

Moelleux cœur coulant au Nutella 5.90€

6 minutes d'attente.

Coupe de fruits frais de saison 4.90€

Mousse au chocolat 3.90€

Crêpes : Sucre 4.50€ Nutella 4.90€

Nos desserts Van Den Castele GLACIER

Merveilleux au chocolat glacé Mousse au chocolat, meringue et copeaux de chocolat. 6.90€

Pavé Flamand Crème glacée spéculoos Lotus, crème glacée chicorée Leroux, meringue café. 6.90€

Vacherin Framboise Crème glacée framboise, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, coulis de framboise, meringue. 6.90€

Profiteroles sauce chocolat Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar. 6.90€

Dôme aux 3 chocolats Crème glacée au chocolat noir, au chocolat au lait et au chocolat blanc, croquant au chocolat. 6.90€

LES BOISSONS CHAUDES



Irish coffee Whisky Jameson, café, sucre, chantilly. 7.00€

Pirate coffee Rhum Havana, café, sucre, chantilly. 7.00€

Bailey's coffee Baileys, café, sucre, chantilly. 7.00€

Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly. 7.00€

Double café ou crème cappuccino 3.50€

Chocolat chaud 3.20€

Thé ou infusion 3.00€

Chicorée Leroux 2.50€

Café, café crème, déca 1.80€

LES EAUX

Eau plate 20cl 2.90€ - 50cl 3.50€ - 1L 4.50€

Eau gazeuse 20cl 2.90€ - 50cl 3.90€ - 1L 4.90€

Perrier 33cl 3.60€

Dose de sirop 0.50€

LES COUPES GLACÉES



Café ou chocolat liégeois 6.50€

2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.

Dame blanche 6.50€

3 boules de vanille, sauce chocolat et chantilly.

Coupe colonel 6.50€

2 boules de sorbet citron vert, vodka.

2 boules de glace 3.00€

3 boules de glace Vanille, chocolat, café, Fraise. 4.50€

NOS MENUS

MENU GOUDALE

Entrée au choix
+
Plat au choix
+
Dessert au choix
+
1 café

29.90€

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi
Plat du jour
+
Dessert du jour
+
1 boisson en 25cl
Goudale, eau, jus d'orange ou Coca-Cola

15.90€

MENU ENFANT

Jusqu'à 8 ans
Burger enfant ou 5 nuggets
ou steak haché
Frites & légumes
+
Eau ou Capri Sun ou Coca-Cola
+
Pompote ou crêpe au Nutella

8.90€

Les accompagnements : frites, légumes du jour, quinoa, riz, purée de pomme de terre gratinée.

Sauces : Poivre, tartare, mayonnaise, Maroilles, Royale. Supplément sauce +0.50€, légumes +1€

Convient aux végétariens
* Photos non contractuelles
** Prix nets

* Photos non contractuelles

** Prix nets

* Photos non contractuelles

** Prix nets

LES BIÈRES PRESSION



Nous avons participé au Concours Général Agricole au Salon de l'Agriculture à Paris.

Nous avons remporté 7 médailles pour ce concours 2020 ! Cela fait de nous la Brasserie la plus médaillée de France.

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|-------|
| Goudale Blonde 7.2° <i>Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.</i> | 4.00€ | 5.00€ | 7.00€ |
| Goudale Ambrée 7.2° <i>Recette original de la bière La Goudale et extrêmement rafraîchissante.</i> | 4.50€ | 5.50€ | 7.50€ |
| Goudale Grand Cru 7.9° <i>Élégante robe d'or brillante, on l'appelle "le champagne de la bière".</i> | 4.50€ | 5.50€ | 7.50€ |
| Goudale IPA 7.2° <i>Bière blonde aux houblons américains à l'amertume puissante.</i> | 4.50€ | 5.50€ | 7.50€ |
| Goudale Hop Lager 5.2° <i>Une bière blonde à la robe d'or cristalline, légère.</i> | 4.50€ | 5.50€ | 7.50€ |
| Circus Triple 9° <i>Une bière ronde et chaleureuse qui offre une belle longueur en bouche.</i> | 5.00€ | 6.00€ | 8.50€ |
| La Raoul 7° <i>Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.</i> | 4.00€ | 5.00€ | 7.00€ |
| Belzebuth Rubis 5° <i>Bière fruitée, aromatisée aux fruits rouges.</i> | 4.00€ | 5.00€ | 7.00€ |
| Triple Secret des Moines Blonde 8° <i>Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.</i> | 5.00€ | 6.00€ | 8.50€ |

LES BIÈRES BOUTEILLE

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Belzebuth Rouge 33cl / 8.5° <i>Bière fruitée entre arômes de cranberry et agrumes de fruits.</i> | 5.50€ | Belzébuth Ginger Citron vert 33cl / 4.5° <i>Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.</i> | 5.50€ |
| Belzebuth Blonde 33cl / 8.5° <i>Bière élaborée à partir de plusieurs grains : avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité.</i> | 5.50€ | Stout Coco 33cl / 6° <i>Bière à la robe noire, alliant la douceur de la coco aux notes café chocolat des céréales.</i> | 5.50€ |
| Belzebuth Violette 33cl / 2.8° <i>Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.</i> | 5.50€ | Triple Secret des Moines Brune 33cl / 8° <i>Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.</i> | 5.50€ |
| Belzebuth Blanche 33 cl / 4.5° <i>Bière blanche à la robe jaune pâle et aux notes d'agrumes et de coriandre.</i> | 4.50€ | Goudale Rhum Finish 33cl / 7,9° <i>Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.</i> | 5.50€ |
| Belzebuth Rosée 33cl / 2.8° <i>Bière blanche aromatisée à la framboise.</i> | 4.50€ | Sombrero 33cl / 5.9° <i>Bière aromatisée à la Téquila.</i> | 5.00€ |
| Goudale Bio 25cl / 7.2° <i>Bière blonde de haute fermentation conçue sans ajout de sucre et sans gluten.</i> | 4.00€ | Goudale 0,0° / 25cl <i>Sans alcool</i> | 2.50€ |

LES APÉRITIFS



| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Américano maison 12cl | 7.50€ | Ricard 2cl | 4.00€ |
| Coupe de champagne Mumm 12cl | 7.50€ | Porto rouge 6cl | 3.90€ |
| Lillet rosé 6cl <i>Lillet, tonic, citron vert, glace.</i> | 7.00€ | Martini rosso, bianco 6cl | 3.90€ |
| Kir pétillant 10cl <i>Cassis, mûre et pêche.</i> | 5.00€ | Suze 6cl | 3.90€ |
| Picon bière 25cl | 4.90€ | Kir vin blanc 10cl <i>Cassis, mûre et pêche.</i> | 3.50€ |

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

* Photos non contractuelles
** Prix nets

LES COCKTAILS 7.50€



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.*

Planteur *Rhum Havana Club 4cl, jus d'orange, ananas, jus de citron.*

Moscow Mule *Vodka Absolut 4cl, ginger ale, citron vert.*

Spritz *Cinzano Aperitivo, vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange.*

LES WHISKIES 4cl

| | |
|---|--------|
| Scapa Glansa | 10.00€ |
| The Glenlivet, single malt 18 ans | 10.00€ |
| The Glenlivet, single malt 15 ans | 8.00€ |
| The Glenlivet Founder's Reserve, single malt | 6.00€ |
| Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey | 9.00€ |
| Aberlour | 9.00€ |
| Four Roses | 8.00€ |
| Chivas Regal, blended premium 12 ans | 7.00€ |
| Jack Daniels n°7 | 7.00€ |

RHUMERIE 4cl

| | |
|--------------------------|-------|
| Pacto Navio | 8.00€ |
| Don Papa 7 ans | 7.00€ |
| Havana Club 7 ans | 7.00€ |

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



Blue lagoon *Vodka Absolut 4cl, citron, curaçao.*

Pina colada *Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.*

Caïpirinha *Cachaça 4cl, demi citron vert, sucre, glace pilée.*

Cuba libre *Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.*

Gin fizz *Gin Beefeater 4cl, jus de citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée.*

Gin tonic *Gin Beefeater 4cl, tonic, citron.*

SANS ALCOOL 4.90€

Virgin mojito *Menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse.*

Tropical *Jus d'ananas, orange, mangue, sirop de kiwi.*

Mango Paradise *Jus de mangue, citron vert, sirop de framboise.*

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

ALCOOLS & LIQUEURS

| | |
|---|-------|
| Absolut blue 4cl supp. orange, ananas ou Coca-Cola 1€ - red bull 2€ | 6.00€ |
| Poire Cognac 4cl | 6.00€ |
| Poire Williams, Fleur de bière 4cl | 6.00€ |
| Get 27/31 6cl | 6.00€ |
| Limoncello, Jagermeister, Baileys 4cl | 5.00€ |
| Mandarine Napoléon 4cl | 6.00€ |

LES CHAMPAGNES

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Perrier Jouet blason rosé 75cl | 65.00€ |
| Perrier Jouet grand brut 75cl | 55.00€ |
| Champagne Mumm 75cl | 39.00€ |

* Photos non contractuelles
** Prix nets



Marcova fournisseur officiel des gourmets, partenaire du Pub Goudale restaurant.

Carte réalisée par la société Marcova & Patrice Conforti Concept Pub Goudale Restaurant

www.marcova.fr

conceptgoudale@gmail.com



31 zone de l'Europe à Orchies - 03 20 71 02 56
A côté du Planet Bowling ZA du grand But à Lomme - 03 20 08 03 81
Bowling de l'Arsenal, Valenciennes - 03 27 51 50 19
Bowling Pub Goudale Restaurant, av. François Gaudin à Cucq