

A PARTIR DU 15 AVRIL 2024

Une cuisine aux parfums Flamands

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



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 IPA 7.2° Bière blonde aux houblons américains à l'amertume puissante. | 4,50€ | 5,50€ | 7,50€ |
| 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€ |
| 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. | 5,00€ | 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€ |



CGA 2024
La Brasserie
Goudale primée
avec 10 Médailles!



Les Bouteilles

| | | |
|--|------|--------|
| Belzeuth Rouge 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits. | 33cl | 5,50€ |
| Belzeuth Blonde 8.5° Bière élaborée à partir de plusieurs grains, avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité. | 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€ |
| 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 naturelle du citron. | 25cl | 3,50€ |
| Goudale Grand Cru Magnum. | 1,5l | 20,00€ |

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 vin blanc pétillant sec 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 | 8,00€ |
| 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€ |
| Saint Germain Spritz Vin blanc pétillant, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron. | 9,50€ |

Nos Avantages, pensez-y !

- > 1 place de Bowling* à 7,50€
*Selon disponibilités.
- > 1 place de Cinéma à 8,80€
Menu ciné express 20€.
- > 1 place de Réalité Virtuelle à 9,00€*
*Partie de 15min.

Les Cocktails

| | |
|--|-------|
| Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse. | 8,90€ |
| 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. | |
| Planteur Rhum Havana Club 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron. | |
| Blue lagoon Vodka Absolut 4cl, citron, curaçao. | |
| Pina colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, crème et noix de coco. | |
| Gin fizz Gin Beefeater 4cl, jus de citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée. | |
| Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron. | |
| Tequila sunrise Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine. | |
| Sex on the beach Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche. | |
| Cuba libre Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola. | |

Sans Alcool

| | |
|--|-------|
| Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse. | 6,50€ |
| Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème et noix de coco. | |
| Sunset Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de fraise. | |
| Summer Jus d'ananas, orange cranberry et sirop de pêche. | |
| Exotique Jus d'ananas, jus de mangue et kiwi. | |

Planches et Flam's à Partager



| | |
|---|--------|
| Planche Terroir Charcuterie fine, terrine, fromage Goudale, condiments. | |
| 2 pers. | 10,50€ |
| 4 pers. | 16,50€ |
| 6 pers. | 23,50€ |
| Planche Gourmande Stick mozzarella, camembert pané, mini fish, oignons rings, sauce BBQ et tartare. | |
| 2 pers. | 13,00€ |
| 4 pers. | 18,50€ |
| 6 pers. | 24,50€ |
| Tenders de poulet croustillant Sauce BBQ. | |
| x 2 | 3,90€ |
| x 4 | 7,50€ |
| x 6 | 9,90€ |
| x 8 | 13,50€ |

Flam's Classique
Crème, oignons, lardons fumés.
Ø 32 8,50€

Saucisson sec
Nature, environ 200grs. 7,50€



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

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
SINCE 1858

Vins Blancs

| | Verre 12cl | Pcht 25cl | Pcht 50cl | Bt 75cl |
|--|------------|-----------|-----------|---------|
| Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Chardonnay | 5,00€ | 9,00€ | 16,00€ | 23,00€ |
| Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Viognier | 5,00€ | 9,00€ | 16,00€ | 23,00€ |
| Les Amours de la Reine AOP Jurançon | 5,00€ | 9,00€ | 16,00€ | 23,00€ |
| Sancerre AOP les Rochettes | 8,50€ | 16,00€ | 29,00€ | 42,00€ |

Vins Rosés

| | Verre 12cl | Pcht 25cl | Pcht 50cl | Bt 75cl |
|--|------------|-----------|-----------|---------|
| Wine O'Clock IGP Méditerranée | 4,50€ | 7,50€ | 12,50€ | 19,50€ |
| Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris | 5,00€ | 9,00€ | 16,00€ | 23,00€ |
| Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence | 5,50€ | 10,00€ | 18,00€ | 25,00€ |

Vins Rouges

| | Verre 12cl | Pcht 25cl | Pcht 50cl | Bt 75cl |
|--|------------|-----------|-----------|---------|
| Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Merlot | 5,00€ | 9,00€ | 16,00€ | 23,00€ |
| Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Pinot Noir | 5,00€ | 9,00€ | 16,00€ | 23,00€ |
| Cru de la Maqueline AOP Bordeaux | 5,50€ | 9,50€ | 18,50€ | 23,00€ |
| 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 | 8,50€ | 16,00€ | 29,00€ | 42,00€ |

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

Découvrez notre outil
Accord mets et vins



Les Eaux

| | | | | | | |
|----------------------|------|-------|------|-------|----|-------|
| Eau plate | 20cl | 2,90€ | 50cl | 3,50€ | 1L | 4,50€ |
| Eau gazeuse | 20cl | 2,90€ | 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 | 3,90€ |
| TROPICO 25cl orange ananas. | 3,90€ |
| FANTA orange 25cl | 3,90€ |
| fuzetea 25cl pêche. | 3,90€ |
| Sprite 25cl | 3,90€ |
| Schweppes tonic ou agrumes 25cl | 3,90€ |
| Red Bull 25cl | 4,00€ |
| Minute Maid 25cl ananas, tomate, orange, pomme. | 3,90€ |
| Diabolo 25cl | 3,00€ |

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€ |
| Normandy coffee Calvados, café, sucre, chantilly. | 8,90€ |
| Double espresso ou Crème cappuccino | 3,90€ |
| Chocolat chaud | 3,20€ |
| Café viennois | 3,20€ |
| Thé ou infusion | 3,00€ |
| Café, Décaféiné | 1,90€ |
| Café crème, Décaféiné crème | 2,00€ |

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

| | |
|--|--------|
| Mumm AOP Champagne Brut 75cl | 59,00€ |
| Champagne Collet 75cl | 49,00€ |
| Coupe de Champagne Collet Brut 12cl | 8,00€ |

Les Whiskys

| | 4cl |
|---|--------|
| 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€ |
| Jameson | 7,00€ |

Artésia 9,00€
Whisky local, fait à Wambrechies

Rhumerie

| | | |
|------------------------------|-------|-------|
| La Hechicera | 4cl | 9,00€ |
| Don Papa Baroko 3 ans | 8,00€ | |
| Bumbu | 8,00€ | |

Alcools & Liqueurs

| | |
|---|-------|
| Beefeater London 4cl | 7,00€ |
| 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€ |
| Red Bull + Tonic | 3,00€ |



QR Code AVANTAGE



Liste allergènes
2024-04



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

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



Entrées

| | |
|---|-------|
| Croquette de crevettes grises 1 croquette, salade. | 7,90€ |
| Terrine | 5,90€ |
| Œufs mayonnaise | 4,90€ |

Les Salades & Poke Bowls

| | |
|---|--------|
| Poke Bowl au saumon Tartare de saumon cru mariné, quinoa, avocat, edamame, 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€ |
| Salade portofino Salade, tomates, burrata, serrano, huile d'olive, origan. | 16,90€ |
| Grande salade fraîcheur Salade, tomates, carottes, maïs, œufs durs, concombre, mangue, radis, fèves, avocats, huile d'olive. | 15,90€ |
| Salade César Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César. | 15,90€ |

Nos Menus

Menu Goudale

Entrée au choix
+ Plat au choix*
+ Dessert au choix*

29,90€

*Sauf la noix d'entrecôte, Irish gourmand, doubles burgers ou supplément.

Menu Ciné Express 7j/7

Avant 20h00

Flammekueches au choix
(sauf nordique)
+ 1 boisson en 25cl
+ 1 place de ciné #Kinépolis
20,00€

Formule du Midi

Du lundi au vendredi.
Hors vacances scolaires et jours fériés

Plat du jour -OU- Steak à cheval
-OU- Flam'Classique
+ Dessert du jour -OU- Glace 2 boules
+ 1 boisson en 25cl
Goudale, eau, soft, verre de vin
15,90 €

Plat du jour seul 11,50€



Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Cheese burger -OU- 5 nuggets
-OU- Steak haché -OU- Fish Frites
+ Pompote -OU- Crêpe au Nutella
-OU- 1 Boule de glace

Pour les petits, le mardi soir c'est gratuit !
1 menu enfant offert pour 1 adulte payant.

6,90€

Bonus : 1 jeton d'arcade @planetbowling.
+ 1,00 € Boisson
Eau, Capri Sun 20cl
-OU- Coca Cola 25cl

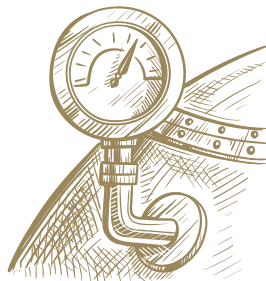
Les Flammekueches

032

| | |
|---|--------|
| Saumon Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron. | 14,90€ |
| Maroilles Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés. | 12,90€ |
| Goudale Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais. | 11,90€ |
| 3 fromages Crème, Emmental, chèvre, cheddar. | 10,90€ |
| Chèvre Miel Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel. | 9,90€ |
| Végétarienne Crème, oignons rouges, poivrons, champignons, fromage râpé. | 9,90€ |
| Fermière Crème, oignons, effiloché de poulet, cheddar et yellow moutarde. | 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. | 19,90€ |
| Pavé de saumon croustillant Aux graines de sésame, riz parfumé et légumes du jour. | 18,90€ |
| Fish and chips Colin pané, sauce tartare, salade et frites. | 15,90€ |
| Moules marinières* | 13,90€ |
| Moules à la crème* | 14,90€ |
| Moules au Maroilles* | 14,90€ |

*Selon arrivage



Les Poutines

Servies avec une salade.

| | |
|--|--------|
| Poutine la Royale Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, 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.

Noix d'entrecôte sauce Royale 24,90€
250g environ. Servie avec notre célèbre sauce "Royale".

Sélection du boucher, sauce au choix 17,90€
Environ 180g.

Magret de canard sauce miel et thym 18,90€

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

Double steak à cheval 2x125g. 16,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, purée gratinée maison.

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, poivre.
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 16,90€
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, maroilles, sauce worcestershire, ketchup.

Tartare italien Origine France 16,90€
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.

Tartare classique Origine France 15,90€
Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.



Les Spécialités

| | | |
|--|---|---------------|
| Trilogie de la Goudale Carbonade flamande, welsh, poulet au Maroilles, frites, salade. |  | 19,90€ |
| 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€ |
| Potjevleesch 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. | <i>Accord mets et vins</i> | 15,90€ |



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, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar. | 16,90€ | 19,90€ |
| Original Goudale Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits. |  15,90€ | 18,90€ |
| Pulled Beef Burger Buns, effiloché de bœuf cuisson basse température, cheddar, cornichons doux, sauce tartare, oignons frits. | 15,90€ | 18,90€ |
| Ch'ti Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate. | 14,90€ | 17,90€ |
| BBQ Chicken Burger Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits. | 14,90€ | 17,90€ |
| Classique Cheese Burger Buns, steak haché origine Hauts-de-France, 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€ |
| Coupe de fruits frais | 6,90€ |
| Café ou thé gourmand | 6,90€ |
| Cheesecake spéculoos caramel | 6,90€ |
| Crème brûlée au rhum Don Papa | 6,90€ |
| Brownies chocolat maison | 6,90€ |
| Crêpes | Sucre 4,50€ Nutella 4,90€ |

Nos Coupes Glacées



Suicide aux chocolats

"Réservé aux Amateurs de Chocolats".

7,90€

Coupe Jet Set

1 boule de vanille, 1 boule de fraise, 1 boule de framboise, coulis de fruits rouges, chantilly, éclat de chocolat blanc.

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, 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€

Coupe colonel

2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

7,90€

1 boule de glace

1,50€

2 boules de glace

3,00€

3 boules de glace

4,50€

SORBETS

Citron, framboise, fraise, poire, violette, mangue, passion, ananas.

GLACES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos.

Supplément Chantilly

+ 0,50€




Les Flammekueches Sucrées

024

| | |
|--|--------------|
| Pomme, cassonade, flambée au Calvados | 7,90€ |
| Pomme, cassonade, boule vanille | 6,50€ |
| Nutella | 6,50€ |

Nos Desserts



| | |
|--|---|
| Le Signature Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux. |  7,90€ |
| Lion blanc Meringue, crème glacée spéculoos vanille, enrobé chocolat blanc spéculoos. | 7,90€ |
| Profiteroles Chocolat chaud Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar. | 7,90€ |
| Citron givré Sorbet "plein fruit" citron dans l'écorce naturelle de fruit. | 7,90€ |



PUB
Goudale
RESTAURANT

Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements



Prix nets