



ORCHIES - FOURMIES
LOMME - VALENCIENNES
CUCQ / LE TOUQUET
LE QUESNOY - CAMBRAI

PUB Goudale RESTAURANT

Une cuisine
aux parfums Flamands



LES BIÈRES PRESSION

		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 et extrêmement rafraichissante.	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 €
Goudale HIPPY JUICY	5.5° Onctueuse et fruitée. Non filtrée, bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.	4,50 €	5,50 €	7,50 €
Premium de Saint-Omer	5.5° Moelleuse et rafraichissante 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 €
Goudale Rubis	5° Douce et rafraichissante, baies rouges et la fleur d'Hibiscus.	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 €

PLANCHES et FLAM'S À PARTAGER

Planche Very Chic Foie gras, saumon fumé, charcuterie fine et fromage à la truffe.
2 pers. **13,50 €** 4 pers. **23,00 €**
6 pers. **32,00 €**

Planche Terroir Charcuterie fine, terrine, fromages, condiments.
2 pers. **11,00 €** 4 pers. **17,50 €**
6 pers. **22,00 €**


Planche Océane Produits de la mer, chauds et froids.
2 pers. **11,00 €** 4 pers. **17,50 €**
6 pers. **24,50 €**

LES BIÈRES BOUTEILLE

Belzebuth Rouge 33cl / 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberrys et agrumes de fruits.	5,50 €
Belzebuth Blonde 33cl / 8.5° Bière élaborée à partir de plusieurs grains. avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité.	5,50 €
Belzebuth Violette 33cl / 2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.	5,50 €
Belzebuth Rosée 33cl / 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	4,50 €
Belzebuth Ginger Citron vert 33cl / 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	5,50 €
Triple Secret des Moines Brune 33cl / 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	5,50 €
Goudale Rhum Finish 33cl / 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	5,50 €
Demon Barley Wine 33 cl / 12 ° Fruit d'une sélection de céréales, d'une longue fermentation et de l'infusion de copeaux de chênes rigoureusement sélectionnés.	6,00 €
Sombrero 33cl / 5.9° Bière aromatisée à la Téquila.	5,00 €
Goudale 0.0° / 25cl Sans alcool.	3,00 €
Goudale Grand Cru 1,5l Magnum.	20,00 €

ENTRÉES

Croquette de crevettes grises
2 croquettes, salade. **11,00 €**

 **Flamiche Marolles** **7,00 €**

Duo de saumon fumé et saumon gravlax maison
Pains toastés. **13,90 €**

La véritable Langue Lucullus de Valenciennes
Pains toastés. **12,00 €**

LES APÉRITIFS

Américano maison 12cl **8,50 €**

Coupe de champagne Mumm
Brut 12cl **8,00 €**

Flower tonic **7,90 €**
Lillet rosé 6cl, tonic, feuilles de menthe.

Picon bière 25cl **4,90 €**

Ricard 2cl **3,90 €**

Porto rouge et blanc, Muscat blanc ou Tulle 6cl **5,00 €**

Martini rosso, bianco 6cl **4,90 €**

Suze 6cl **4,90 €**

Kir pétillant 10cl **6,00 €**
Méthode traditionnelle, Cassis, mûre ou pêche.

Kir Vin blanc 10cl **4,90 €**
Cassis, mûre ou pêche.

Kir Cochon 10cl **4,90 €**
Sirop de pamplemousse rosé et vin rosé.

LES COCKTAILS **8,50 €**

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.

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, ananas, jus de citron.

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

Caipirinha Cachaça 4 cl Sirop sucre canne, citron vert, glace.

Blue lagoon Vodka Absolut 4cl, citron, curaçao.

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

L'Antonius Rhum blanc 4cl, jus de citron, sirop d'hibiscus.

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

Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.

Vintage Spritz Lillet rose 4cl, Suze, Byrrh, eau gazeuse.

Hawaï Rhum Havana, curaçao, sucre canne, citron, jus d'ananas.

SANS ALCOOL **30cl 6,50 €**

Virgin Mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.

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

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

Cendrillon Jus d'orange, jus d'ananas, citron, grenadine.

Virgin Mojito Passion Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.

Virgin Mojito Fruits rouge Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.



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





LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons 17,00 €
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, riz, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Poke Bowl au poulet 15,90 €
Aiguillettes de poulet panées, riz, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.



Poke Bowl végétarien 15,90 €
Riz, avocat, fèves, radis, concombre, oignon rouge, cœur d'artichaut, maïs, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.

Salade César 16,00 €
Salade, tomates, copeaux de Grana Padano, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.

Raclette Bowl 18,90 €
L'assiette est servie avec la charcuterie, les pommes de terre et le fromage à raclette, fondu dessus, accompagné de salade et cornichons.

LES TARTARES

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares.

Filet américain façon « Pascal » Origine France 16,90 €
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, oignons, sauce worcestershire, mayonnaise maison, frites, salade.

Le Goudalier mi-cru, mi-cuit Origine France 17,90 €
Filet américain façon « Pascal », enrobé de jambon de pays et gratiné au Maroilles, frites, salade.

Tartare Italien Origine France 15,90 €
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées, salade, frites.

Tartare de saumon à l'Aneth 17,00 €
Saumon cru, huile d'olive, jus de citron, aneth, frites, salade.

LES POISSONS

Croquettes de crevettes grises 16,90 €
3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.

Fish and chips 15,90 €
Filet de cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites.

Pavé de saumon à l'effiloché d'endives 17,00 €
Accompagné de riz parfumé et légumes du jour.

Cœur de merlu, crème de chorizo 16,90 €

Moules marinières* 14,90 €

Moules à la crème* 15,90 €

Moules au Maroilles* 15,90 €

Moules à l'all* 15,90 €

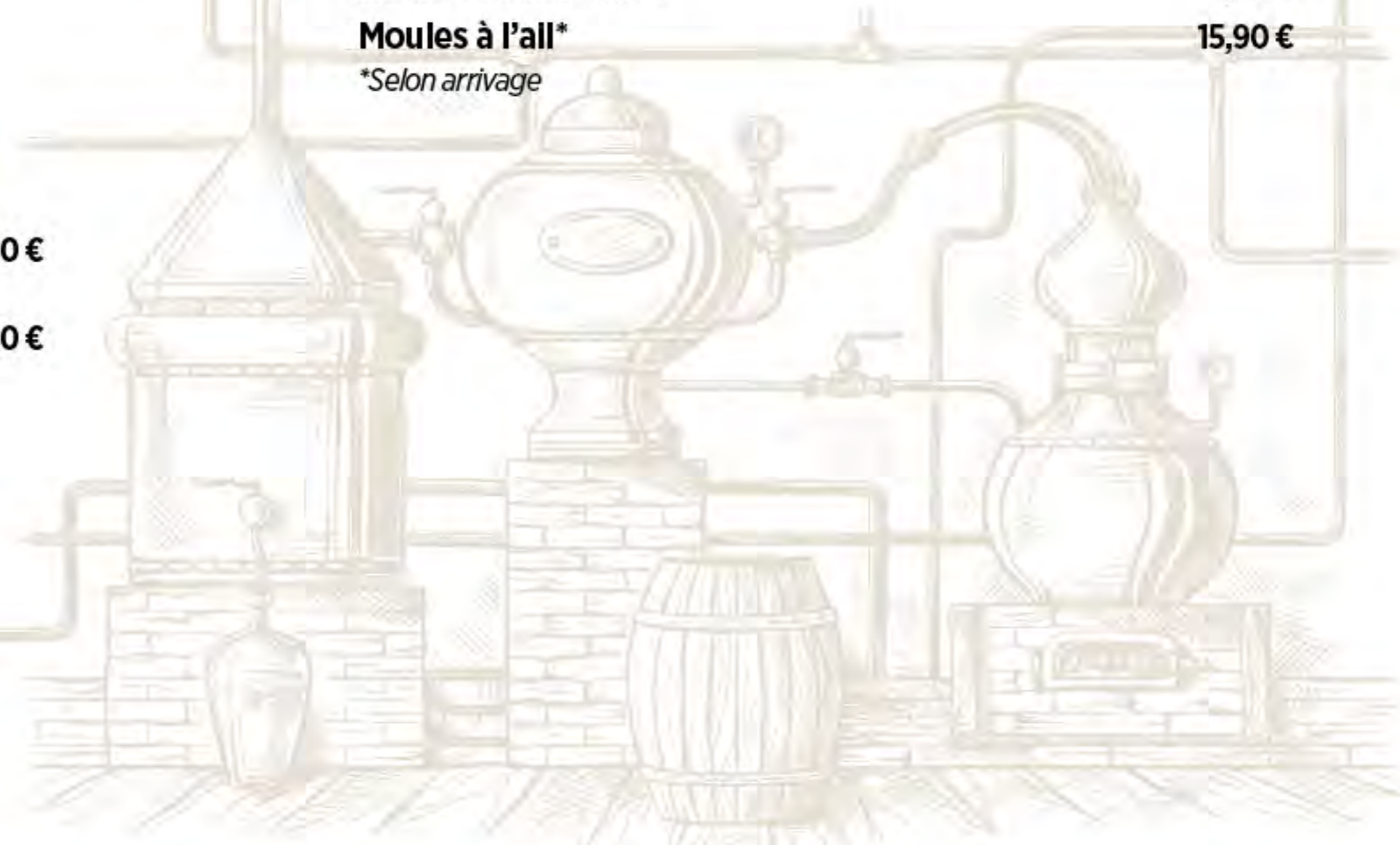
*Selon arrivage

LES POUTINES



Poutine du chef 15,90 €
Frites, effiloché de boeuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.

Poutine Ch'ti 15,90 €
Frites, effiloché de poulet, maroilles.



Nos Menus

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 €

PLAT DU JOUR

Plat du jour

11,00 €

MENU GOUDALE

Entrée au choix

+

Plat au choix*

+

Dessert au choix

35,00 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant OU 5 nuggets OU Steak haché

Frites OU Légumes

+ 1 boisson

Eau, Capri Sun 20cl OU Le verre de Coca Cola

+ Pompote OU Crêpe au Nutella OU Glace Smarties

8,90 €

*Sauf doubles burger ou supplément 4€.

LES SPÉCIALITÉS

- La Trilogie du Ch'ti** 18,90 €
L'assortiment des spécialités de la Goudale en mini portion, potjevleesh, carbonade, welsch classique, frites.
- Carbonade à la Goudale Ambrée avec frites** 16,90 €
- Welsh classique à la Goudale Ambrée** 15,90 €
Pain imbibé de bière et moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.
- Welsh royal à la Goudale Ambrée** 16,90 €
Pain imbibé de bière et moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.
- Endives Flamande gratinés avec frites** 15,90 €
- Emince de poulet gratiné au Maroilles avec frites, salade** 16,90 €
- Raclette bowl** 18,90 €
L'assiette est servie avec la charcuterie, les pommes de terre et le fromage à raclette fondu dessus, accompagné de salade et cornichons.
- Potjevleesch aux 3 viandes frites, salade** 16,90 €

LES VIANDES

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

- L'émincé de filet de bœuf sauce royale** 200g environ. 19,90 €
Servi avec notre célèbre sauce "Royale".
- Le steak au beurre et à l'all** 200g environ. 15,90 €
- Andouillette 5A grillée** 225g. 15,90 €
Sauce moutarde à l'ancienne. (10 min attente).
- Émincé de poulet crème de chorizo** 15,90 €
Avec frites.
- Magret de canard au miel et thym** 200g environ. 18,90 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pommes grenaille au thym.

SAUCES

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

Supplément sauce +0,50 €

Supplément +1,50 €
Légumes du jour, riz, frites, pommes grenailles, pâtes.

LES BURGERS

- | | Simple Steak 125g | Double 2 x 125g |
|--|-------------------|-----------------|
| Ch'ti Burger
Buns, steak haché 125g Origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate, salade, frites. | 15,90 € | 19,00 € |
| BBQ Chicken Burger
Buns, filet de poulet pané 125g, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits, salade, frites. | 15,90 € | 19,00 € |
| Original Bacon Burger
Buns, steak haché 125g Origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, cheddar, bacon grillé, tomate, oignons frits, salade, frites. | 15,90 € | 19,00 € |
| Classic Cheese Burger
Buns, steak haché 125g Origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus, salade, frites. | 14,90 € | 18,00 € |
| Le Comté d'Artois
Buns, steak haché 125g Origine Hauts-de-France, bacon grillé, oignons frits, sauce burger, cornichons doux, tomates, Tomme d'Artois, frites. | 15,90 € | 19,00 € |
| Veggie Burger
Buns, steak haché 100% végétal, cornichons doux, tomates cheddar, sauce burger, oignons frits, salade, frites. | 15,90 € | 19,00 € |

- Assiette de fromages** 6,90 €
Maroilles, Camembert fermier au lait cru, Tomme d'Artois



LES DESSERTS

- Café ou thé gourmand** 7,90 €
- Irish gourmand** 11,00 €
- Christy's coffee gourmand (Amaretto)** 10,00 €
- Ch'tiramisu au spéculoos** 6,90 €
- Suicide au chocolat** 7,90 €
"Réservé aux Amateurs de Chocolats".
- Mousse au chocolat maison** 6,00 €
- Baba au rhum chantilly** 7,90 €
- Carpeaux Valenciennois maison** 8,00 €
Cette pâtisserie, spécialité de la ville de Valenciennes, rend hommage au sculpteur, peintre et dessinateur du XIX^{ème} siècle, Jean-Baptiste Carpeaux, né à Valenciennes. Le Carpeaux est constitué d'une crème au beurre aromatisée à la vanille et enrichie en morceaux de marrons glacés, un biscuit dacquoise à la noisette et aux amandes. Recouvert d'un fondant au café et d'amandes effilées.
- Gaufre liégeoise** 6,90 €
Sauce chocolat, crème chantilly et amandes grillées, boule glace vanille.
- Pavlova aux fruits** 6,90 €
- Crème brûlée au rhum Don Papa** 6,90 €
- Profiteroles maison** 8,00 €
3 choux garnis de crème glacée vanille nappé de chocolat chaud.
- Tarte poires Amandine** 5,90 €
- Crêpes** Sucre 4,50 € Nutella 4,90 €



Nos Coupes Glacées

- Café ou chocolat liégeois** 6,90 €
2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.
- Dame blanche** 6,90 €
3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.
- Coupe colonel** 8,00 €
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.
- Williamine** 8,00 €
2 boules de sorbet poire et Poire Williams 4cl.
- L'Arsenal** 8,00 €
1 boule de chicorée, 1 de spéculoos, 1 de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.
- La Mentheuse** 8,00 €
2 boules chocolat menthe, crème de menthe.
- 2 boules de glace** 4,90 €
- 3 boules de glace** 5,90 €

Sorbets : citron, framboise, fraise, poire.

Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, chocolat blanc.



NOS DESSERTS

Van Den Castele
GLACIER

- Merveilleux au chocolat glacé** 7,90 €
Mousse au chocolat, meringue et copeaux de chocolat.
- Merveilleux framboise glacé** 7,90 €
Mousse framboise, meringue et copeaux de chocolat blanc.
- Pavé Flamand** 7,90 €
Crème glacée spéculoos Lotus, crème glacée chicorée Leroux, meringue café.

LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARGUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc Chardonnay	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
Les Amours de la Reine Jurançon Doux AOP	5,00€	9,00€	16,00€	21,00€
Vlognier Paul Mas Pays d'Oc	5,00€	9,00€	16,00€	21,00€
Eidelwicker Alsace	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Gewurztraminer Alsace	5,00€	9,00€	16,00€	21,00€
Guillaman Côtes de Gascogne IGP colombar, sauvignon	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
La Bastide des Albères Famille Mercier SYRAH côtes de Catalane IGP	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Cru La Maqueline Bordeaux AOP	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP pays d'Oc pinot noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Château Haut Plantade Pèssac Léognan AOC	6,50€	-	-	40,00€
Château Haut Marbuzet Saint Estèphe AOC	-	-	-	62,00€
Château Mac-Carthy Saint Estèphe AOC	-	-	-	42,00€
Aspirant Beychevelle Saint Julien AOP	-	-	-	40,00€
Domaine Dubosq-Montplaisir Côte de Gascogne IGP	-	-	-	22,00€
Crozes Hermitage Les Launes Maison Delas AOC	6,50€	-	-	37,00€
Clos de l'Oratoire Châteauneuf du pape AOC	-	-	-	48,00€
Côtes du Rhône Lignane Bio	-	-	-	25,00€
Alsace Pinot Noir rouge Otertag Hülliman AOP	5,00€	9,00€	16,00€	27,00€
St Nicolas de Bourgueil AOP domaine Laurent Malibeu	5,00€	9,00€	16,00€	27,00€

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	-	-	-	19,00€
Château Cavalier Côtes de Provence AOP	-	-	-	25,00€
Rosé Collines Demoiselles IGP GARD	4,00€	7,00€	12,00€	-

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

LES CHAMPAGNES

Perrier Jouët rosé Champagne 75cl	65,00 €
Perrier Jouët AOP Champagne grand brut 75cl	55,00 €
Mumm AOP Champagne brut 75cl	45,00 €
Coupe de champagne Mumm brut 12cl	8,00 €

LES WHISKIES

Jameson 4cl	6,00 €
The Glenlivet Founder's Reserve, single malt 7,00 €	
Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey 9,00 €	
Aberlour 9,00 €	
Four Roses 8,00 €	
Chivas Regal, blended premium 12 ans 7,00 €	
Jack Daniel's n°7 7,00 €	

RHUMERIE

La Hechicera 4cl	8,00 €
Don Papa Baroko 3 ans 7,00 €	
Havana Club 7 ans 7,00 €	

ALCOOLS & LIQUEURS

Vodka Absolut Blue 4cl	6,00 €
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola 1,00 €	Red Bull 2,00 €
Poire Cognac 4cl, distillé en France	6,00 €
Liqueur poire et Cognac.	
Poire Williams, Fleur de bière, Calvados 4cl	6,00 €
Get 27/31 6cl	6,00 €
Limoncello, Baileys 4cl	5,00 €
La Mentheuse 4cl, menthe. 	5,00 €
La Pulpeuse 4cl, citron.	5,00 €
La Croqueuse 4cl, pomme.	5,00 €






Allergènes
carte 2022



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 3,60 €		
Dose de sirop	0,50 €		

LES SOFTS

 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,80 €
 25cl	3,80 €
 orange 33cl	3,80 €
fuzetea 25cl pêche.	3,80 €
Sprite 25cl	3,80 €
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90 €
Red Bull 25cl	3,90 €
Nectar Granini 25cl, orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate.	3,80 €
Jus Granini 25cl, pomme.	3,80 €
Diabolo 25cl.	3,00 €

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 €
Le Christys Coffee Amaretto, café, sucre, chantilly.	7,00 €
Double café ou crème cappuccino	3,90 €
Chocolat chaud	3,20 €
Thé ou Infusion	3,00 €
Café, décaféiné	2,00 €
Café crème, décaféiné crème	2,20 €

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

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

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

