

## Les Vins

CASTEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS  
FONDÉE EN 1858

### Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,50€	8,00€	15,50€	21,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP Jurançon	6,00€	13,00€	24,00€	30,00€
<b>Alsace Gewurztraminer</b> AOP Caves de Turckheim	6,00€	13,00€	24,00€	30,00€
<b>Sancerre</b> AOP les Rochettes	6,50€	-	-	39,00€

### Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Wine O'Clock</b> IGP Méditerranée	5,00€	-	-	21,50€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	5,00€	9,00€	17,00€	24,00€
<b>Château Cavalier, Cuvée Marafiance</b> AOP Côtes de Provence	-	-	-	30,00€
<b>Rosé Collines Demoiselles</b> IGP Gard	4,50€	7,50€	13,00€	-

### Vins Rouges

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>La Bastide des Albères</b> SYRAH côtes Catalanes IGP	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
<b>Sapristi !</b> Vin de France	4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
<b>Cru La Maqueline</b> Bordeaux AOP	5,00€	9,00€	16,00€	24,00€
<b>Les Jarlotiers</b> AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	18,00€	25,00€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> AOP domaine Laurent Malibeu	5,50€	10,00€	19,90€	28,00€
<b>Château d'Arcins</b> AOP Haut-Médoc	-	-	-	35,00€
<b>Gigondas série limitée</b>	-	-	-	45,00€
<b>Château Haut Plantade Léognan</b> AOC	6,50€	-	-	48,00€
<b>Crozes Hermitage Les Launes</b> AOC Maison Delas	6,50€	-	-	48,00€
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b> AOP Château La Croix de Montlabert	-	-	-	49,00€
<b>Fleur de Pédesclaux</b> AOP Pauillac	-	-	-	55,00€

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

N'hésitez pas à demander  
notre cave Grand Crus et  
notre Vin du Mois !



Découvrez notre outil  
Accord mets et vins

## Les Eaux

<b>Eau plate</b>	20cl	3,00€	50cl	4,00€	1L	5,00€
<b>Eau gazeuse</b>	20cl	3,00€	50cl	4,00€	1L	5,00€
<b>Perrier</b>	33cl	4,00€				
<b>Dose de sirop</b>		0,50€				

## Les Softs

<b>Coca-Cola</b> 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,00€
<b>TROPICO</b> 25cl orange.	4,00€
<b>FANTA</b> orange 25cl	4,00€
<b>fuzetea</b> 25cl pêche.	4,00€
<b>Sprite</b> 25cl	4,00€
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b> 25cl	4,00€
<b>Red Bull</b> 25cl	5,90€
<b>Jus de fruits</b> 25cl ananas, tomate, orange, pomme.	4,00€
<b>Diabolo</b> 25cl	3,90€

## 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>Bailey's coffee</b> Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Normandy coffee</b> Calvados, café, sucre, chantilly.	8,90€
<b>Double espresso ou Crème</b>	4,00€
<b>Chocolat chaud</b>	3,90€
<b>Thé ou infusion</b>	3,00€
<b>Café, décaféiné</b>	2,10€
<b>Café crème, Décaféiné crème</b>	2,20€
<b>Cappucino</b>	4,00€



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.

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



## Les Champagnes

<b>Cuvée Étienne Oudart</b> Brut 75cl	50,00 €
<b>Tsarine Cuvée Orium extra</b> Brut AOC 75cl	70,00 €
<b>Coupe de Champagne Tsarine</b> Brut 12cl	10,00 €

## Les Whiskys

	4cl
<b>The Deacon</b>	8,00€
<b>Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey</b>	10,00€
<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>La Hechicera</b>	9,00€
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	9,00€
<b>Don Papa Baroko 3 ans</b>	8,00€
<b>Bumbu</b>	8,00€

## Nos Gins

	4cl
<b>Gin Monkey 47</b>	10,00€
<b>Malfy Gin Limone</b>	9,00€
<b>Beefeater London</b>	7,00€
+ Tonic	3,00€

## Alcools & Liqueurs

<b>Vodka Absolut Blue</b> 4cl	7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola	1,00€
<b>Red Bull</b>	3,00€
<b>Poire Cognac</b> 4cl, liqueur poire et Cognac.	7,00€
<b>Calvados</b> 4cl	7,00€
<b>Get 27</b> 6cl	7,00€
<b>Limoncello, Baileys</b> 4cl	6,00€
<b>La Croqueuse</b> 4cl	6,00€
<b>La Mentheuse</b> 4cl	6,00€
<b>La Pulpeuse</b> 4cl	6,00€

DISTILLÉE EN  
FRANCE



Liste allergènes  
2024-04



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

Une cuisine  
aux parfums Flamands

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



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€	7,50€
<b>Goudale Ambrée</b> 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	7,50€
<b>Goudale Grand Cru Triple</b> 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	5,50€	6,50€	8,50€
<b>Goudale Rubis</b> 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,50€	5,50€	7,50€
<b>Premium de Saint-Omer</b> 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>La Raoul</b> 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	7,50€
<b>Triple Secret des Moines Blonde</b> 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,50€	6,50€	8,50€
<b>Triple Secret des Moines Rouge</b> 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.	5,50€	6,50€	8,50€
<b>King Wood Héritage</b> 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	6,00€	7,00€	9,00€



CGA 2024  
La Brasserie  
Goudale primée  
avec 10 Médailles!

### Les Bouteilles

<b>Belzeuth Violette</b> 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
<b>Belzeuth Rosée</b> 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	5,50€
<b>Belzeuth Ginger Citron vert</b> 4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.	33cl	5,50€
<b>Triple Secret des Moines Brune</b> 8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.	33cl	6,00€
<b>Goudale Rhum Finish</b> 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	6,00€
<b>Goudale 0.0° Sans alcool.</b>	25cl	5,00€
<b>Goudale Citron 0.0° Sans alcool.</b> Bière à l'arôme naturelle du citron.	25cl	5,00€
<b>Goudale Grand Cru Magnum.</b>	1,5l	30,00€

**Bière du moment** 5,00€ 6,00€ 8,50€

### Les Apéritifs

<b>Américano maison</b> 12cl	9,00€
<b>Picon bière</b> 25cl	5,00€
<b>Picon vin blanc</b> 12cl	5,00€
<b>Ricard</b> 2cl	4,00€
<b>Porto rouge</b> 6cl	5,00€
<b>Martini rosso, bianco</b> 6cl	5,00€
<b>Suze</b> 6cl	5,00€
<b>Kir pétillant</b> 10cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	6,00€
<b>Kir Vin blanc</b> 10cl Cassis, mûre ou pêche.	5,00€
<b>Kir Cochon</b> 10cl sirop de pamplemousse rosé et vin rosé.	5,00€
<b>Coupe de champagne Tzarine</b> Brut 12cl	10,00€
<b>Flower tonic</b> Lillet 6cl, tonic, feuilles de menthe.	9,00€
<b>Spritz</b> Aperol, vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange.	9,00€
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, vin blanc pétillant, glace et tranche de citron.	9,00€
<b>Luxury Porn Star</b> Vodka 4cl, mandarine impériale 6cl, vanille, champagne, jus de citron.	10,00€

### Les Cocktails

<b>Mojito original</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	9,00€
<b>Mojito royal</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant.	
<b>Mojito violette</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette.	
<b>Mojito fruits rouges</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre.	
<b>Mojito passion</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sirop de passion, menthe fraîche, eau gazeuse.	
<b>Piña colada</b> Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.	
<b>Gin tonic</b> Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	
<b>Sex on the Beach</b> Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry.	
<b>Tequila sunrise</b> Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.	
<b>Caïpirinha</b> Cachaça 6cl, sucre, citron vert.	



### Sans Alcool

<b>30cl 7,00€</b>	
<b>Virgin mojito</b> Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	
<b>Virgin Piña Colada</b> Jus d'ananas, crème et noix de coco.	
<b>Virgin Mojito Passion</b> Menthe fraîche, citron vert, sirop passion, limonade.	
<b>Virgin Mojito Fruits rouges</b> Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.	
<b>Sunset</b> Jus d'orange, grenadine, sirop vanille.	
<b>Exotique</b> Jus d'ananas, passion et grenadine.	
<b>Oswaldo</b> Jus d'ananas, sirop caraçao bleu, grenadine, limonade.	

### Planches à Partager

#### Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

2 pers. 15,00€

4 pers. 25,00€

#### Planche Gourmande

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

2 pers. 15,00€

4 pers. 25,00€

#### Tenders de poulet croustillant

Sauce BBQ.

x 2 3,90€

x 4 7,50€

x 6 9,90€

x 8 13,50€



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

## Entrées

Saumon fumé maison 	9,00€
Croquette de crevettes grises 1 croquette, salade.	7,90€
Terrine maison 	5,90€
Œufs mayonnaise	4,90€
Flamiche au Maroilles	5,50€

## Les Salades & Poke Bowls

<b>Poke Bowl aux 2 saumons</b>	<b>18,90€</b>
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Poke Bowl au poulet</b>	<b>16,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Salade portofino</b>	<b>16,90€</b>
Salade, tomates, burrata, speck, huile d'olive, origan.	
<b>Poke Bowl végétarien</b>	<b>15,90€</b>
Quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
<b>Salade Goudalienne</b>	<b>15,90€</b>
Salade, tomates, fromage Goudale, croûtons,  aiguillettes de poulet panées, sauce César.	
<b>La Tartine du Soleil</b>	<b>15,90€</b>
Pain de campagne, Saint Moret, saumon fumé maison, tomates séchées, courgettes séchées.	
<b>L'estival Club Sandwich</b>	<b>14,90€</b>
Pain de campagne, sauce tartare, salade, tomates, oignons rouges, avocat, saumon fumé maison.	



## Les Poissons

<b>Croquettes de crevettes grises</b>	<b>19,90€</b>
3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	
<b>Pavé de saumon au beurre blanc citronné</b>	<b>18,90€</b>
Riz parfumé et légumes du jour.	
<b>Fish and chips</b>	<b>15,90€</b>
Colin pané, sauce tartare, salade et frites.	
<b>Aile de Raie Capucines</b>	<b>18,00€</b>
<b>Plancha de thon sauce vierge</b>	<b>18,00€</b>
Ratatouille et riz.	
<b>Moules marinières*</b>	<b>15,90€</b>
<b>Moules à la crème*</b>	<b>15,90€</b>
*Selon arrivage	



## Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

<b>Noix d'entrecôte Angus sauce Royale</b>	<b>24,90€</b>
250g environ. Servie avec notre célèbre sauce "Royale".	
<b>Brochette d'onglet XL à la plancha</b>	<b>19,90€</b>
220g environ, sauce béarnaise.	
<b>Magret de canard sauce miel et thym</b>	<b>18,90€</b>
<b>Pluma de cochon Hauts de France, sauce Royale.</b>	<b>17,90€</b>
<b>Sélection du boucher, au beurre et à l'ail</b>	<b>17,90€</b>
Environ 180g.	
<b>Andouillette 5A 200g, sauce moutarde.</b>	<b>16,90€</b>

### LES ACCOMPAGNEMENTS

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

### SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, BBQ, béarnaise. 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€



## Nos Menus

### Menu Goudale

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

**35,00€**

\*Sauf la Noix d'entrecôte, Irish gourmand, doubles burgers ou supplément 4,00€.

### Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

**Burger enfant**  
-OU- 4 tenders de poulet  
-OU- Steak haché -OU- Fish and Chips  
**Frites -OU- Légumes**  
+ 1 boisson Eau, Tropic 20cl  
-OU- Coca Cola 25cl + Pompote  
-OU- Crêpe au Chocolat

**10,00€**

## Les Poutines

Servies avec une salade.

<b>Poutine la Royale</b>		<b>15,90€</b>
Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.		
<b>Poutine du Chef</b>		<b>15,90€</b>
Frites, effiloché de boeuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.		
<b>Poutine Ch'ti</b>		<b>15,90€</b>
Frites, effiloché de poulet, maroilles.		



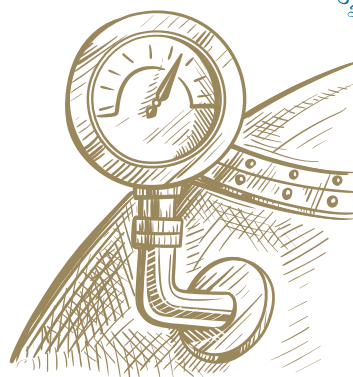
## Les Tartares

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares. Accompagnées de frites et salade.

<b>Le Goudalier mi-cru, mi-cuit</b>	<b>19,00€</b>
Filet américain façon « Pascal », enrobé de jambon de pays et gratiné au Maroilles, frites, salade.	
<b>Filet américain façon « Pascal »</b>	<b>17,90€</b>
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, oignons, sauce worcestershire, mayonnaise maison, frites, salade.	
<b>Tartare de saumon avocat</b>	<b>17,90€</b>
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette, frites, salade.	
<b>Tartare italien</b>	<b>17,90€</b>
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées, frites, salade.	



Accord  
mets et vins



## Les Spécialités

### Trilogie du Ch'ti

L'assortiment des spécialités de la Goudale en mini portion, Potjevleesch, carbonade flamande, welsh classique, frites, salade.



18,90€

### Welsh royal à la Goudale Ambrée

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

17,90€

### Welsh classique à la Goudale Ambrée

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

16,90€

### Potjevleesch

Frites et salade.



15,90€

### Carbonade à la Goudale Ambrée

Avec frites.

16,90€

### Émincé de poulet au Maroilles gratiné

Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

16,90€



Accord  
mets et vins



## Les Burgers

Accompagnés de frites et salade. Tous les burgers sont possibles en veggie.

### Original Goudale Burger

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.



16,90€

Simple Steak 150g Double 2 x 150g

19,90€

### Welsh Burger

Buns, steak haché, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.

19,00€

22,00€

### Chèvre miel

Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, tomate, chèvre et miel.

16,90€

19,90€

### Ch'ti Burger

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.

16,90€

19,90€

### BBQ Chicken Burger

Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.

16,90€

19,90€

### Classique Cheese Burger

Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.

16,50€

19,50€



## Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale.



7,90€

Une création  
Goudale Restaurant

## Les Desserts

### Irish gourmand

11,90€

### Tartare ananas mangue

7,90€

Coulis passion.

### Profiteroles maison Chocolat chaud

8,00€

3 choux maison garnis de crème glacée vanille nappée de chocolat chaud.

### Café ou thé gourmand

7,90€

### Cheese cake spéculoos caramel

6,90€

### Tiramisu au café

6,90€

### Crème brûlée à la Chicorée

6,90€

### Brownies chocolat

6,90€

### Baba au Rhum Chantilly

7,90€

### Crêpes

Sucre 4,90€  
Chocolat 5,50€  
Aux fruits 6,00€



## Nos Coupes Glacées



### Suicide aux chocolats

8,00€

"Réservé aux Amateurs de Chocolats".

### Coupe Jet Set

8,00€

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

### L'Arsenal

8,00€

1 boule de chicorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

### Coupe passion

8,00€

1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, tartare ananas mangue, coulis passion, chantilly.

### Café ou chocolat liégeois

8,00€

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

### Dame blanche

8,00€

3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.

### Coupe colonel

8,00€

2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

### 2 boules de glace

5,90€

### 3 boules de glace

6,90€

### SORBETS

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

### GLACES

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

Supplément Chantilly

+ 0,50€



## 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€

### Merveilleux framboise

Mousse framboise, meringue, copeaux de chocolat blanc.

7,90€

### Lion blanc

Meringue, crème glacée spéculoos vanille, enrobé chocolat blanc spéculoos.

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