

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
FOUNDED 1858

Vins Blancs

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

Vins Rosés

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

Vins Rouges

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

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

Les Softs

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

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	4,00€
Chocolat chaud	3,90€
Thé ou infusion	3,00€
Café, décaféiné	2,10€
Café crème, Décaféiné crème	2,20€
Cappucino	4,00€



Les Champagnes

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

Les Whiskys

	4cl
The Deacon	8,00€
Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey	10,00€
Aberlour	10,00€
Chivas Regal, blended premium 12 ans	8,00€
Jack Daniel's n°7	8,00€
Jameson	7,00€

Artésia 9,00€
Whisky local, fait à Wambrechies

Rhumerie

La Hechicera	9,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	9,00€
Don Papa Baroko 3 ans	8,00€
Bumbu	8,00€

Nos Gins

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

Alcools & Liqueurs

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

DISTILLÉE EN FRANCE



Liste allergènes
2024-04



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

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



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
Goudale Blonde 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraîchissante.	4,50€	5,50€	7,50€
Goudale Grand Cru Triple 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	5,50€	6,50€	8,50€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	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.	4,50€	5,50€	7,50€
Triple Secret des Moines Blonde 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,50€	6,50€	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.	5,50€	6,50€	8,50€
King Wood Héritage 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

Belzebuth Violette 2.8° Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.	33cl	5,50€
Belzebuth Rosée 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	33cl	5,50€
Belzebuth 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	6,00€
Goudale Rhum Finish 7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.	33cl	6,00€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	5,00€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturelle du citron.	25cl	5,00€
Goudale Grand Cru Magnum.	1,5l	30,00€

Bière du moment 5,00€ 6,00€ 8,50€

Les Apéritifs

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

Les Cocktails

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	9,00€
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.	
Piña colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.	
Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	
Sex on the Beach Vodka 4cl, jus d'orange, jus de cranberry.	
Tequila sunrise Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine.	
Caïpirinha Cachaça 6cl, sucre, citron vert.	



Sans Alcool

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

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



Les Poissons

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



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

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

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.

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



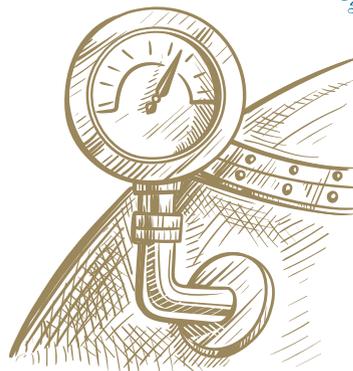
Les Tartares

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

Le Goudalier mi-cru, mi-cuit	19,00€
Filet américain façon « Pascal », enrobé de jambon de pays et gratiné au Maroilles, frites, salade.	
Filet américain façon « Pascal »	17,90€
Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, oignons, sauce worcestershire, mayonnaise maison, frites, salade.	
Tartare de saumon avocat	17,90€
Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette, frites, salade.	
Tartare italien	17,90€
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