

Une cuisine  
aux parfums Flamands

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



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>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€
<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 €



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	5,50€
<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 naturel 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>Ricard</b> 2cl	4,00€
<b>Porto rouge</b> 6cl	5,00€
<b>Martini rosso, bianco</b> 6cl	5,00€
<b>Coupe</b> Méthode traditionnelle 12cl	6,00€
<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>Coupe de champagne Collet Art déco</b> Brut 12cl	10,00€
<b>Spritz</b> Cinzano Aperitivo, Méthode traditionnelle, glace et rondelle d'orange.	9,00€
<b>Spritz Rosé</b> Lillet rosé, Méthode traditionnelle, rondelle de citron vert.	9,00€
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Méthode traditionnelle, glace et rondelle de citron.	9,00€
<b>Luxury Porn Star</b> Vodka 4cl, champagne, mandarine impériale 6cl, vanille, jus de citron.	10,00€
<b>Saint Germain Spritz</b> Méthode traditionnelle, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	10,00€

### Les Cocktails

9,50€

<b>Mojito original</b> Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.
<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>Electric Lemonade</b> Vodka 4cl, Curaçao 4cl, jus de citron, limonade.
<b>Bramble</b> Gin 4cl, crème de cassis, jus de citron, sirop de sucre de canne.



### Les Mocktails

30cl 7,50€

<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>Exotique</b> Jus d'ananas, passion et grenadine.
<b>MARTIN-MARTINE</b> Jus passion, ananas, sirop Bêtises de Cambrai.

### Planches à Partager



**Planche Terroir**  
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

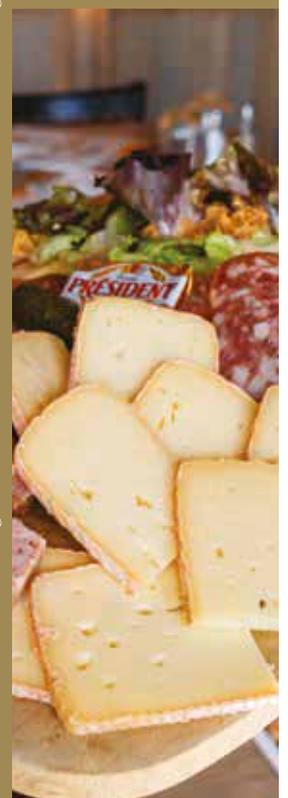
2 pers. 15,00€  
4 pers. 25,00€

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

2 pers. 15,00€  
4 pers. 25,00€

**Planche Véry Chic**  
Lucullus de Valenciennes, émincé de saumon fumé, viande fumée, viande des grissons, fromage Goudale.

2 pers. 19,00€  
4 pers. 34,00€



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

## Les Vins

CASTEL FRÈRES  
MARQUES • CHATEAUX • GRANDS CRUS  
FONDÉE EN 1870

### 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>Orangina</b> 25cl	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>Collet Art Déco</b> Brut 75cl	50,00 €
<b>Tsarine Cuvée Orium extra</b> Brut AOC 75cl	70,00 €
<b>Coupe de Champagne</b> Collet Art Déco Brut 12cl	10,00 €

## Les Whiskys

<b>The Deacon</b>	4cl	8,00€
<b>Jameson Black Barrel,</b> premium Irish whiskey	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>	4cl	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

<b>Gin Monkey 47</b>	4cl	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  
2024-10



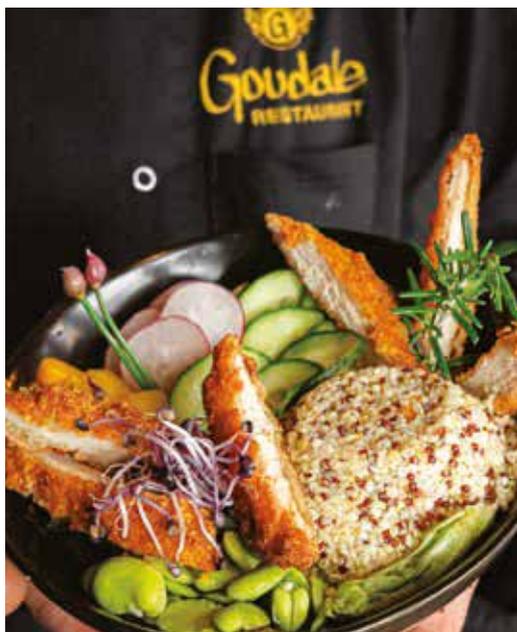
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
consommez avec modération. Prix nets

## Entrées

Lucullus	12,90€
Confit de figues. Véritable Lucullus de Valenciennes.	
Saumon fumé maison	9,00€
Terrine maison	5,90€
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 César</b>	<b>15,90€</b>
Salade, tomates, grana padano, croûtons, œuf dur, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	
<b>Poke Bowl végétarien</b>	<b>15,90€</b>
Quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	

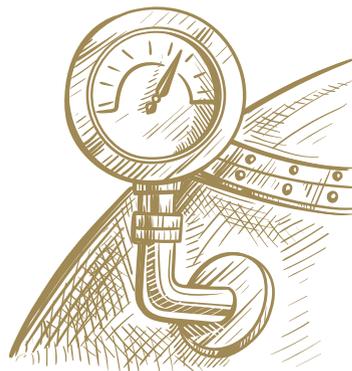


## Les Poissons

<b>Waterzoï de poissons</b>	<b>18,90€</b>
<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>Moules marinières*</b>	<b>15,90€</b>
<b>Moules à la crème*</b>	<b>16,90€</b>
*Selon arrivage	



Accord  
mets et vins



## Nos Menus

### Menu Goudale

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

**35,00€**

\*Sauf Lucullus, Onglet à l'échalote, 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

**11,00€**

## 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 à la Diable</b>	<b>15,90€</b>
Frites, chorizo, cheddar, 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 Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

<b>Onglet à l'échalote confite</b>	<b>19,90€</b>
200g environ.	
<b>Sélection du boucher, au beurre et à l'ail</b>	<b>17,90€</b>
Environ 180g.	
<b>Magret de canard au poivre vert</b>	<b>18,90€</b>
<b>Pluma de cochon</b>	<b>17,90€</b>
Hauts de France, sauce Royale.	
<b>Bavette marinée aux poivres</b>	<b>17,90€</b>
Environ 180g.	
<b>Andouillette 5A</b>	<b>16,90€</b>
200g, sauce moutarde.	
<b>Poulet au chorizo</b>	<b>16,90€</b>
Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.	

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pommes de terre grenailles, tagliatelles.

### 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	<b>+1,00€</b>
Supplément légumes	<b>+2,00€</b>



## 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.	



## Les Spécialités

<b>Camembert rôti au miel et noix</b> Accompagné de charcuterie, pommes grenailles.	<b>19,90€</b>
<b>Trilogie du Ch'ti</b> L'assortiment des spécialités de la Goudale en mini portion, flamiche Maroilles, carbonade flamande, welsh classique, frites, salade.	<b>19,90€</b>
<b>Welsh royal à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	<b>17,90€</b>
<b>Welsh classique à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.	<b>16,90€</b>
<b>Carbonade à la Goudale Ambrée</b> Avec frites.	<b>16,90€</b>
<b>Émincé de poulet au Maroilles gratiné</b> Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	<b>16,90€</b>
<b>Tagliatelles crémeuses au poulet, tomate, basilic</b>	<b>16,90€</b>
<b>Chicons au gratin</b> Avec frites.	<b>15,90€</b>



Accord  
mets et vins



## Les Burgers

Accompagnés de frites et salade.

	Simple Steak 150g	Double 2 x 150g
<b>Welsh Burger</b> Buns, steak haché, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, cornichons doux, nappage cheddar.	<b>19,00€</b>	<b>22,00€</b>
<b>Goudale Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Spicy Burger</b> Buns, filets de poulet croustillants, cornichons doux, tranches de chorizo, tomate, sauce crème de chorizo.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Rösti Raclette Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, bacon grillé, rösti, cornichons doux, tomate, fromage raclette, sauce burger.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Ch'ti Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>
<b>Classique Cheese Burger</b> Buns, steak haché origine Hauts-de-France, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	<b>16,50€</b>	<b>19,50€</b>
<b>Veggie Burger</b> Buns, steak végétal, cheddar, tomate, oignons crus, sauce burger.	<b>16,90€</b>	<b>19,90€</b>



## Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale.



**7,90€**

Une création  
Goudale Restaurant



## Les Desserts

<b>Irish gourmand</b>	<b>11,90€</b>
<b>Carpeaux Valenciennois</b>	<b>9,00€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>8,50€</b>
<b>Profiteroles maison Chocolat chaud</b> 3 choux maison garnis de crème glacée vanille nappée de chocolat chaud.	<b>8,90€</b>
<b>Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille</b>	<b>7,90€</b>
<b>Cheese cake spéculoos caramel</b>	<b>7,90€</b>
<b>Baba au Rhum Chantilly</b>	<b>7,90€</b>
<b>Cookies mi-cuits, sauce caramel, cacahuètes</b>	<b>7,00€</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>6,90€</b>
<b>Crêpes</b>	Sucre <b>4,90€</b> Chocolat <b>5,50€</b>



## Nos Coupes Glacées

**Suicide aux chocolats**

"Réservé aux Amateurs de Chocolats".

**8,00€**

**L'Arsenal**

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

**8,00€**

**Café ou chocolat liégeois**

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

**8,00€**

**Dame blanche**

3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.

**8,00€**

**Dame noire**

3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.

**8,00€**

**Coupe colonel**

2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

**8,00€**

**2 boules de glace**

**5,90€**

**3 boules de glace**

**6,90€**

**SORBETS**

Citron, framboise, mandarine.

**GLACES**

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

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.

**8,90€**

**Merveilleux noisette**

Mousse glacée noisette, avec éclats de noisette, meringue, copeaux de chocolat noir et blanc.

**8,90€**

**Lingot pistache**

Crème glacée pistache, crème glacée framboise, éclats de pistache, meringue.

**8,90€**



PUB  
**Goudale**  
RESTAURANT

Concept Pub  
Goudale Restaurant  
Découvrez nos établissements



Prix nets