

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
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€
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€
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 €



CGA 2024
La Brasserie
Goudale primée
avec 10 Médailles !

Les Bouteilles

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	5,50€
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	6,00€
Goudale 0.0° Sans alcool.	25cl	5,00€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel 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€
Ricard 2cl	4,00€
Porto rouge 6cl	5,00€
Martini rosso, bianco 6cl	5,00€
Coupe Méthode traditionnelle 12cl	6,00€
Kir pétillant 10cl Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche.	6,00€
Kir Vin blanc 10cl Cassis, mûre ou pêche.	5,00€
Coupe de champagne Collet Art déco Brut 12cl	10,00€
Spritz Cinzano Aperitivo, Méthode traditionnelle, glace et rondelle d'orange.	9,00€
Spritz Rosé Lillet rosé, Méthode traditionnelle, rondelle de citron vert.	9,00€
Limoncello Spritz Limoncello, Méthode traditionnelle, glace et rondelle de citron.	9,00€
Luxury Porn Star Vodka 4cl, champagne, mandarine impériale 6cl, vanille, jus de citron.	10,00€
Saint Germain Spritz Méthode traditionnelle, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.	10,00€

Les Cocktails

Mojito original Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	9,50€
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 4cl, 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.	
Electric Lemonade Vodka 4cl, Curaçao 4cl, jus de citron, limonade.	
Bramble Gin 4cl, crème de cassis, jus de citron, sirop de sucre de canne.	



Les Mocktails

Virgin mojito Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	30cl 7,50€
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.	
Exotique Jus d'ananas, passion et grenadine.	
MARTIN-MARTINE 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
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

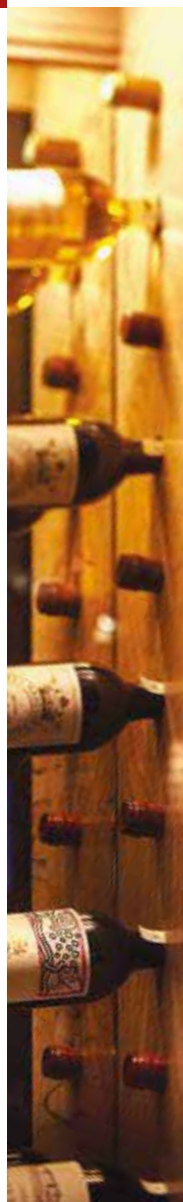
Eau plate	20cl	3,00€	50cl	4,00€	1L	5,00€
Eau gazeuse	20cl	3,00€	50cl	4,00€	1L	5,00€
Perrier	33cl	4,00€				
Dose de sirop		0,50€				

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€
Orangina 25cl	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€



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

Collet Art Déco Brut 75cl	50,00 €
Tsarine Cuvée Orium extra Brut AOC 75cl	70,00 €
Coupe de Champagne Collet Art Déco Brut 12cl	10,00 €

Les Whiskys

The Deacon	4cl	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 Whisky local, fait à Wambrechies	9,00€
--	-------

Rhumerie

La Hechicera	4cl	9,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva		9,00€
Don Papa Baroko 3 ans		8,00€
Bumbu		8,00€

Nos Gins

Gin Monkey 47	4cl	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
2024-10



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

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 César	15,90€
Salade, tomates, grana padano, croûtons, œuf dur, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	
Poke Bowl végétarien	15,90€
Quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	

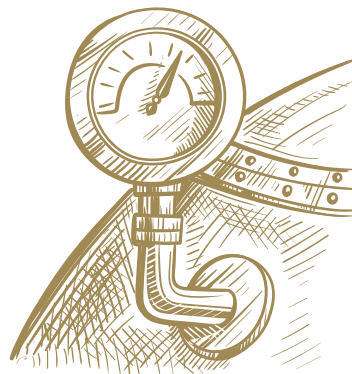


Les Poissons

Waterzoï de poissons	18,90€
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.	
Moules marinières*	15,90€
Moules à la crème*	16,90€
*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.

Poutine la Royale	15,90€
Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	
Poutine à la Diable	15,90€
Frites, chorizo, cheddar, 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 Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Onglet à l'échalote confite	19,90€
200g environ.	
Sélection du boucher, au beurre et à l'ail	17,90€
Environ 180g.	
Magret de canard au poivre vert	18,90€
Pluma de cochon	17,90€
Hauts de France, sauce Royale.	
Bavette marinée aux poivres	17,90€
Environ 180g.	
Andouillette 5A	16,90€
200g, sauce moutarde.	
Poulet au chorizo	16,90€
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	+1,00€
Supplément légumes	+2,00€



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.	



Les Spécialités

Camembert rôti au miel et noix Accompagné de charcuterie, pommes grenailles.	19,90€
Trilogie du Ch'ti L'assortiment des spécialités de la Goudale en mini portion, flamiche Maroilles, carbonade flamande, welsh classique, frites, salade.	19,90€
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€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	16,90€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	16,90€
Tagliatelles crémeuses au poulet, tomate, basilic	16,90€
Chicons au gratin Avec frites.	15,90€



Accord
mets et vins



Les Burgers

Accompagnés de frites et salade.

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



Assiette de fromages

Maroilles, fromage Goudale.



7,90€

Une création
Goudale Restaurant



Les Desserts

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



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