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 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 €
Saint Landelin Blonde 6.5° Bière d'Abbaye.	4,50€	5,50€	7,50€

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS GÉNÉRAL PARIS

CGA 2025
La Brasserie Goudale primée avec 9 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	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

Americano 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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les Cocktails 9,50€

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.
Piña colada Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.
Gin tonic Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.
Moscow Mule Vodka 4cl, jus de citron vert, Ginger beer.

Les Mocktails
30cl 7,50€

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.
Exotique
Jus d'ananas, passion et grenadine.
Virgin Spritz
Sirop orange, limonade.
Tagada Jus de fraise, jus de

Planches à Partager

Planche Terroir
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.
2 pers. 15,00€
4 pers. 25,00€

Planche Gourmande
Sticks 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€

Entrées

Lucullus 12,90€
Confit de figues. Véritable Lucullus de Valenciennes.

Saumon fumé maison 9,90€

Terrine maison 6,00€

Petite salade de chèvre chaud sur toasts 6,90€

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.

Tartine du soleil 16.90€
Pain de campagne, Saint Moret, saumon fumé maison, tomates séchées, courgettes séchées.

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.

La Biquette 15,90€
Salade, lardons, oignons, tomates, toast de chèvre chaud au miel, vinaigrette.

L'estival club sandwich 15,90€
Pain de campagne, sauce tartare, salade, tomates, oignons rouges, avocat, poulet.

Nos Menus

Menu Goudale

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

35,00€

**Sauf mixed grill, jambonneau, welch burger & double burger, Irish gourmand ou supplément 4,00€*

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant
-OU- 4 tenders de poulet
-OU- Steak haché
Frites -OU- Légumes
+ 1 boisson Eau, Tropico 20cl
-OU- Coca Cola 25cl
+ Pompote -OU- Crêpe au Chocolat
-OU- 1 glace enfant

11.00€

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 16,90€
Colin pané, sauce tartare, salade et frites.

Dos de cabillaud au chorizo 18,90€

Moules marinières* 15,90€

Moules à la crème* 16,90€

*Selon arrivage

Accord mets et vins

Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine la Royale 16,90€
Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.

Poutine à la Diable 16,90€
Frites, chorizo, cheddar, oignons frits.

Poutine du Chef 16,90€
Frites, effiloché de boeuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.

Poutine Ch'ti 16,90€
Frites, effiloché de poulet, Maroilles.

Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Mixed Grill 19,90€
300g environ, Steak du boucher, travers de porc, saucisse au Maroilles, sauce au choix, frites, salade.

Sélection du boucher, au beurre et à l'ail 17,90€
Environ 180g.

Jambonneau rôti au miel et romarin 19,90€

Bavette marinée aux poivres 18,00€
Environ 180g.

Andouillette 5A 16,90€
200g, sauce moutarde.

Poulet au chorizo 16,90€
Poulet cuisson basse température, sauce chorizo.

LES ACCOMPAGNEMENTS
Pâtes, frites, légumes du jour, riz, pommes de terre grenailles.

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

Supplément sauce +1,00€
Supplément légumes +3,00€

Les Tartares

Viandes hachées d'origine française pour tous nos tartares. Accompagnés 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 — 19,90€
Accompagné de charcuterie, pommes de terre grenailles.

Trilogie du Ch'ti — 19,90€
L'assortiment des spécialités de la Goudale en mini portion,
Potjevleesh, carbonade flamande, welsh classique, frites, salade.

Welsh royal à la Goudale Ambrée — 17,90€
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.

Welsh classique à la Goudale Ambrée — 16,90€
Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, frites et salade.

Carbonade à la Goudale Ambrée — 17,90€
Avec frites.

Potjevleesh — 17,90€
Avec frites et salade.

Accord mets d'vins

Émincé de poulet au Maroilles gratiné — 16,90€
Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan frites — 15,90€

Pennes au chorizo — 15,90€

Pennes crémeuses au poulet, tomates, basilic — 16,90€

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€
Roll Burger au poulet croustillant Buns feuilleté roll, filets de poulet croustillants, cornichons doux, cheddar, tomate, oignons frits, sauce césar.	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 — 8,90€
3 choux maison garnis de crème glacée vanille nappée de chocolat chaud, chantilly.

Carpaccio d'ananas et sa boule de glace rhum raisins — 7,90€

Brioche feuilleté, glace au choix — 8,90€
1 boule de glace au choix, vanille, chocolat, fraise, caramel, chantilly.

Tiramisu — 6,90€

Gaufre Bruxelloise et sa boule de glace spéculoos, sauce caramel, chantilly — 6,90€

Baba au rhum chantilly — 8,00€

Mousse au chocolat — 6,90€

Crêpes — Sucre 4,90€ / Chocolat 5,50€

PUB Goudale RESTAURANT

Concept Pub Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements

Nos Coupes Glacées

Suicide aux chocolats — 8,00€
"Réservé aux Amateurs de Chocolats".

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.

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.

Dame noire — 8,00€
3 boules de chocolat, 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.

GLACES
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, fraise, café, rhum raisin, pistache.

Supplément Chantilly — +0,50€

Nos Desserts

Van Den Eeckhoute GLACIER

Le Signature — 8,90€
Crème glacée chicorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chicorée Leroux.

Merveilleux spéculoos — 8,90€
Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus®, meringue et copeaux de chocolat blanc.

Lingot pistache — 8,90€
Crème glacée pistache, crème glacée framboise, éclats de pistache, meringue.

Fraisier — 8,90€
Crème glacée vanille, coulis fraise, biscuit crumble, mousse fraise et macaron.

Les Vins

CASTEL FRÈRES

Vins Blancs

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

Vins Rosés

Vins Rosés	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,00€	-	-	21,50€
Gris de Gris **Maison Castel Grande Réserve** IGP Pays d'Oc	5,00€	9,00€	17,00€	24,00€
Rosé Collines Demoiselles IGP Gard	4,50€	7,50€	13,00€	-

Vins Rouges

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€
Cépage Merlot **Maison Castel Grande Réserve** IGP Pays d'Oc	4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
Cépage Pinot Noir **Maison Castel Grande Réserve** IGP Pays d'Oc	4,50€	8,00€	15,50€	22,00€
Cru La Maqueline AOP Bordeaux	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 Malibeau	5,50€	10,00€	19,90€	28,00€
Château d'Arcins AOP Haut-Médoc, Cru Bourgeois	-	-	-	35,00€
Maison Castel Châteauneuf du Pape AOP	-	-	-	39,00€
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 Grands 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 25cl orange.	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€
Baileys coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double expresso 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

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

	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 Whisky local, fait à Wambrechies	9,00€

Rhumerie

	4cl
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€

FRANCE

ALLERGÈNES VALENCIENNES

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.tautonimage.fr - IMPRIMÉ SUR PAPIER PEFC