

LES VINS








VINS BLANCS

		Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay		4,00€	7,80€	14,50€ 20,00€
Les Amours de la Reine	AOP, Jurançon Doux		5,00€	9,50€	18,00€ 23,00€
Chablis	AOP Le Finage		6,50€	12,50€	24,00€ 33,90€

VINS ROSÉS

			Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock	IGP Méditerranée		4,50€	8,50€	16,00€	23,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance	AOP Côtes de Provence		5,00€	9,50€	18,50€	27,50€
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Gris de Gris		4,00€	7,80€	14,50€	20,00€

VINS ROUGES

			Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve	IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir		4,00€	7,80€	14,50€	20,00€
Maison Castel Bourgogne	AOP, Cépage Pinot Noir		6,50€	12,00€	23,00€	34,00€
Cru de la Maqueline	AOP Bordeaux		5,00€	9,50€	18,50€	27,50€
Les Jarlotiers	AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile		5,00€	9,50€	18,50€	27,50€
Saint-Émilion Grand Cru	AOP Château La Croix de Montlabert		-	-	-	42,00€

VINS SANS ALCOOL

Rouge Néphalia	Cabernet Sauvignon		5,00€	9,50€	18,50€	27,50€
Blanc Néphalia	Chardonnay		5,00€	9,50€	18,50€	27,50€

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

Vous avez choisi votre plat ?
On s'occupe du vin !



Scanne-moi !



LES DESSERTS

Irish gourmand	13,90€
Café ou thé gourmand	7,90€
Profiteroles	8,90€
Maxi chou garni de crème glacée vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison.	
Tiramisu au Spéculoos	6,90€
Mousse chocolat maison	6,90€
Gaufre Liégeoise	6,90€
1 boule de glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly maison.	
Crêpes chantilly	Sucre 4,50€ Nutella 5,40€



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.	

LES FLAMMEKUECHES
SUCRÉES

ø24

Pomme, cassonade, flambée au Calvados	7,90€
Pomme, cassonade, boule vanille	7,90€

NOS COUPES
GLACÉES

Coupe passion	7,50€
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, coulis fruits rouges, chantilly maison.	
Coupe Ch'ti	7,90€
1 boule vanille, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé maison, brisures de spéculoos, chantilly maison.	
Chocolat Liégeois	7,50€
2 boules de chocolat, 1 boule de vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison.	
Dame blanche	7,50€
3 boules de vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison.	
Coupe colonel	7,90€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	

1 boule de glace	3,40€
2 boules de glace	5,90€
3 boules de glace	7,50€
Chantilly maison et coulis au choix inclus : chocolat chaud maison, café, fruits rouges ou caramel beurre salé maison.	

SORBETS	
Citron vert, framboise, mangue, passion, ananas.	
GLACES	
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, spéculoos, café, pistache, fraise.	

Labus 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
IMPRIMERIE SUR PAPIER PEFC



LES EAUX

Eau plate	50cl 4,50€
	1L 5,50€
Eau gazeuse	50cl 4,50€
	1L 5,50€
Perrier	33cl 4,20€



ALLERGÈNES MARQUÉE



Prix nets

LES SOFTS

Coca-Cola	33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90€
Oasis	25cl tropical.	3,50€
FANTA	25cl orange.	3,50€
fuzetea	25cl pêche, menthe, citron.	3,50€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	3,50€
Minute Maid	25cl	3,90€
Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.		
Diabolo	33cl (limonade pression).	3,90€
Sirop à l'eau	33cl	2,20€



LES BOISSONS
CHAUDES

Irish coffee	Whisky, café, sucre, chantilly.	9,00€
Jamaïcain coffee	Rhum , café, sucre, chantilly.	9,00€
Baileys coffee	Baileys, café, sucre, chantilly.	9,00€
Double espresso		3,80€
Double espresso crème		3,90€
Chocolat chaud		3,40€
Thé ou infusion		3,10€
Café, décaféiné		2,00€
Café crème, Décaféiné crème		2,10€

LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Goudale Blonde	4,00€	5,00€	7,50€
7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.			
Goudale Ambrée	4,50€	5,50€	8,00€
7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraichissante.			
Goudale Grand Cru	5,00€	6,00€	9,00€
7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.			
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.	5,00€	6,00€	9,00€
Premium de Saint-Omer			
5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,50€
La Raoul	4,00€	5,00€	7,50€
7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.			
Triple Secret des Moines Blonde			
8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,00€	6,00€	9,00€
KingWood Héritage	5,50€	7,00€	-
10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.			
Goudale IPA	4,50€	5,50€	8,00€
7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.			
Picon Bière	4,90€	5,90€	8,90€
Limonade		3,90€	

LES COCKTAILS

Mojito Original	8,90€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.	
Mojito Royal	9,50€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Prosecco.	
Mojito Fruits Rouges	9,50€
Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre.	
Piña Colada	8,90€
Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco.	
Sex On The Beach	8,90€
Vodka 2cl, jus d'ananas, jus de cranberry, liqueur de melon.	
Cuba Libre	7,50€
Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, Coca-Cola.	
Ranch Cocktail	9,50€
Liqueur d'orange, sucre de canne, citron, Proseco.	
Margarita	8,90€
Liqueur d'orange, tequila, citron, sucre de canne.	
Tequila Sunrise	8,90€
Tequila, jus d'orange, grenadine.	

À PARTAGER

Planche Terroir	
Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.	
2 pers.	10,50€
4 pers.	16,50€
Planche Gourmande	
Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.	
2 pers.	11,00€
4 pers.	18,50€
Flam's Classique	ø 32 9,90€
Crème, oignons, lardons fumés.	
Pinsa à l'ail, Charcuterie	9,90€

LES BOUTEILLES

Belzebuth Rouge	33cl	5,50€
8.5° Bière fruitée arômes de cranberries et agrumes de fruits.		
Belzebuth Rosé	33cl	5,50€
2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.		
Goudale Rubis	25cl	5,00€
5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.		
Triple Secret des Moines Brune	33cl	5,50€
8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.		
Goudale Rhum Finish	33cl	6,50€
7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.		
Goudale Blanche	25cl	5,00€
4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.		
Goudale	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool.		
Goudale Citron	25cl	3,50€
0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.		



LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	5,90€
Menthe fraîche, sucre, citron vert, limonade.	
Virgin Piña Colada	5,90€
Jus d'ananas, coco.	
Virgin Mojito Fruits Rouges	6,50€
Menthe fraîche, citron vert, sirop fruits rouges, limonade.	
Coco Beach	5,90€
Sirop de coco, jus d'ananas, jus de cranberry.	
Carribean	5,90€
Jus d'orange, jus d'ananas et jus de cranberry.	
La Grenade	5,90€
Jus d'orange, limonade et sirop de grenadine.	



COMME UNE ENTRÉE

Saumon fumé	9,90€
Pains toastés, beurre salé.	
Terrine maison, pickles	5,90€
Flamiche au Maroilles	4,90€
Assiette de fromage	7,90€
Maroilles, fromage Goudale.	

LES APÉRITIFS

Americano maison	12cl	8,40€
Picon Bière	25cl	4,90€
Ricard	2cl	3,40€
Porto rouge ou blanc	6cl	4,00€
Martini rosso, bianco	6cl	4,00€
Coupe de Prosecco	12cl	6,00€
Kir Prosecco	12cl	6,40€
Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.		
Kir Vin blanc	12cl	4,50€
Cassis, mûre ou pêche.		
Kir Royal	12cl	9,00€
Au champagne cassis, mûre ou pêche.		
Coupe de champagne Collet	12cl	9,00€
Brut		
Spritz		7,90€
Cinzano Aperitivo, Prosecco, glace et rondelle d'orange.		
Saint Germain Spritz		9,50€
Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.		
Gin tonic		6,50€
Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.		



LES CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Champagne		
CA Jaune	75cl	105,00€
Champagne Collet Art Déco	1 ^{er} Cru 75cl	49,00€
Coupe de Champagne Collet	Brut 12cl	9,00€

LES WHISKYS

	4cl	
The Ballantine's		6,50€
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€

RHUMERIE

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

ALCOOLS & LIQUEURS

Gin Monkey 47	4cl		12,00€
Gin Beefeater London	4cl		7,00€
Vodka Absolut Blue	4cl		7,00€
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola			1,00€
Poire			7,00€
4cl, liqueur poire.			
Calvados, Cognac	4cl		7,00€
Get 27/31	6cl		7,00€
Baileys	6cl		7,00€
Genièvre de Houle	4cl		7,00€



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



PUB Goudale RESTAURANT

Carte Automne Hiver


Une cuisine
aux parfums
Flamands


MARQUISE - LOMME - BÉTHUNE
VALENCIENNES - CUCQ / LE TOUQUET
CAMBRAI - DUNKERQUE - DENAIN
ORCHIES - SAINT-OMER
SAINTE-CATHERINE / ARRAS

Pour nous suivre

www.restaurant-goudale.com

 [pub.goudale.restaurant](https://www.instagram.com/pub.goudale.restaurant)

 [conceptgoudale](https://www.facebook.com/conceptgoudale)

 [goudalrestaurant](https://www.facebook.com/goudalrestaurant)



LES PINSA

Comme une pizza qui n'en a pas le nom, moelleuse et croustillante.

La Reine	14,90€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.	
La 3 Fromages	15,90€
Base crème, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, un trait d'huile d'olive, une pincée d'origan.	

LES FLAMMEKUECHES

Saumon	15,90€
Crème, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
Maroilles	13,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
Goudale	12,90€
Crème, oignons, lardons, fromage Goudale, champignons frais.	
Chorizo	12,90€
Crème, piment d'espelette, cheddar, chorizo.	
3 fromages	11,90€
Crème, fromage Goudale, chèvre, cheddar.	
Classique	9,90€
Crème, oignons, lardons.	

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine Chorizo	16,90€
Frites, émincé de poulet, sauce chorizo, fromage Goudale, oignons frits.	
Poutine du Chef	16,90€
Frites, effiloché de carbonade, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	
Poutine Ch'ti	16,90€
Frites, émincé de poulet, sauce Maroilles, fromage Goudale.	

LES SALADES & POKE BOWLS

Poke Bowl aux 2 saumons	19,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, citron, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Poke Bowl au poulet	17,90€
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, fèves, radis, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Salade César	15,90€
Salade, tomates, cheddar, croûtons, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	

LES VIANDES

Un accompagnement au choix.

Cœur de filet de rumsteack	21,90€
Environ 180g, servie avec sa sauce au choix.	
Jambonneau rôti à la fleur de bière	19,90€
Hauts de France.	
Pièce du Boucher	17,90€
Environ 180g, servie avec sa sauce au choix.	
Andouillette 5A grillée	16,90€
Environ 180g, sauce moutarde.	
Filet de poulet sauce forestière	15,90€
Poulet cuisson basse température, crème, champignons.	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes du jour, riz, pâtes, purée de pommes de terre.

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre, chorizo, BBQ, ketchup.

Demandez notre «délicieuse» sauce royale, au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

Sauce supplémentaire non consommée	+1,50€
Supplément légumes	+3,50€
Supplément frites	+3,50€
Supplément salade	+2,50€
Supplément œuf	+1,50€



LES BURGERS

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

	Simple Steak 180g	Double 2 x 180g
Welsh Burger	19,90€	23,90€
Buns, steak haché, mayonnaise, oignons frits, cornichons doux, cheddar.		
Original Goudale Burger	15,90€	19,90€
Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.		



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flamande Carbonade flamande, welsh simple, flamiche Maroilles, frites.	22,90€
Welsh simple à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière, cheddar, frites.	15,50€
Welsh jambon à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, frites.	16,50€
Welsh complet à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, œuf au plat, frites.	18,00€
Carbonade à la Goudale Ambrée Avec frites.	18,50€
Émincé de poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	16,90€



	Simple Steak 180g	Double 2 x 180g
Chicken Burger Buns, tenders, sauce burger, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	15,90€	-
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce burger, Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	16,90€	20,90€



LES POISSONS

Pavé de saumon croustillant aux graines de sésames Riz parfumé et légumes du jour.	18,90€
Fish and chips Poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules Marinière*	15,90€ Enfant 9,90€
Moules* Sauce au choix : Maroilles, crème, chorizo, poivre.	16,90€ Enfant 10,90€

*Selon arrivage

LES TARTARES

Tartare du Ch'ti gratiné Viande hachée, câpres, jaune d'œuf, persil, échalotes, Maroilles, sauce worcestershire, ketchup.	16,90€
Tartare italien Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	16,90€
Tartare classique Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	15,90€

NOS MENUS

FORMULE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Original Goudale Burger (version 180gr)

-OU- **Fish & chips**
-OU- **Filet de poulet sauce forestière**
-OU- **Flammekueche maroilles**

+ 2 boules de Glace + 1 café ou thé

-OU-

+ Café ou thé gourmand

17,90€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant

-OU- **Fish and Chips**
-OU- **Tenders de poulet**
-OU- **Steak haché**

Accompagnement au choix

Pom pot -OU- 1 boule de glace
-OU- **1 glace à l'eau**

9,40€



Tout doit commencer ... Par une belle rencontre,
André et Patrice ont imaginé pour vous
PUB Goudale RESTAURANT
Parce que la vie nous permet de croiser le chemin de
personnes formidables
Patrice Contardi



PUB
Goudale
RESTAURANT

La Brasserie

Toutes nos bières sont
brassées à Saint-Omer



26 médailles pour
la Brasserie Goudale
au World Beer Awards 2025

