

LES VINS

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
	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

Wine O'Clock IGP Méditerranée

	4,50€	8,50€	16,00€	23,00€
--	-------	-------	--------	--------

Château Cavalier, Cuvée Maréfiance 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

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 EAUX

Eau plate 50cl **4,50€**

1L **5,50€**

Eau gazeuse 50cl **4,50€**

1L **5,50€**

Perrier 33cl **4,20€**



ALLERGÈNES MARQUISE

L'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.

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 Ananas, tomate, orange, pomme, abricot. **3,90€**

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 expresso **3,80€**

Double expresso crème **3,90€**

Chocolat chaud **3,40€**

Thé ou infusion **3,10€**

Café, décaféiné **2,00€**

Café crème, Décaféiné crème **2,10€**

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 **4,50€**

Sucre **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

024

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.

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 rafraîchissante.

Goudale Grand Cru 5,00€ 6,00€ 9,00€

7,8° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.

Triple Secret des Moines Rouge

8,5° Fruit d'une rencontre entre

5,00€ 6,00€ 9,00€

notre Triple Secret des Moines Blonde et la Cerise, ce mariage traditionnel est un parfait équilibre entre fraîcheur et douceur.

Premium de Saint-Omer

5,5° Moelleuse et rafraîchissante

4,00€ 5,00€ 7,50€

avec un arôme incomparable.

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

5,00€ 6,00€ 9,00€

consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.

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 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 rafraîchissante 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 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, Prosecco.

Margarita 8,90€

Liqueur d'orange, tequila, citron, sucre de canne.

Tequila Sunrise 8,90€

Tequila, jus d'orange, grenadine.

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€

Sirup de coco, jus d'ananas, jus de cranberry.

Caribbean 5,90€

Jus d'orange, jus d'ananas et jus de cranberry.

La Grenade 5,90€

Jus d'orange, limonade et sirop de grenade.



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

Crème, oignons, lardons fumés.

ø 32 9,90€

Pinsa à l'ail, Charcuterie

9,90€

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 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
 conceptgoudale
 goudalerestaurant



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 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 BURGERS

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

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



LES SPÉCIALITÉS

Trilogie Flambée 22,90€

Carbonade flamande, welsh simple, flamiche Maroilles, frites.

Welsh simple 15,50€

à la Goudale Ambrée
Pain imbibé de bière, cheddar, frites.

Welsh jambon 16,50€

à la Goudale Ambrée
Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, frites.

Welsh complet 18,00€

à la Goudale Ambrée
Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, œuf au plat, frites.

Carbonade 18,50€

à la Goudale Ambrée
Avec frites.

Émincé de poulet 16,90€

au Maroilles gratiné
Poulet cuison basse température au Maroilles, frites.



Simple Steak 180g Double 2 x 180g

Chicken Burger 15,90€

Buns, tenders, sauce burger, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.

Chti Burger 16,90€ 20,90€

Buns, steak haché, sauce burger, Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.



LES POISSONS

Pavé de saumon croustillant aux graines de sésame

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

Viandes hachées environ 180g. Accompagnés de frites et salade.

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... Faire une belle rencontre.

André et Patrice ont imaginé pour vous

plus Goudale RESTAURANT

Patrice la rie nous permet de croiser le chemin de personnes formidables

Patrice Conforti



PUB
Goudale
RESTAURANT

La Brasserie

Toutes nos bières sont brassées à Saint-Omer



26 médailles pour
la Brasserie Goudale
au World Beer Awards 2025

