

Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
FOUNDEUR 1848

Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Alsace Gewurztraminer AOP Caves de Turckheim	6,00€	11,00€	19,00€	26,00€

Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence	5,00€	-	-	27,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€

Vins Rouges

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Sapristi ! Vin de France	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Syrah	4,00€	7,00€	12,00€	19,00€
Maison Castel Séries Limitées AOP Gigondas	-	-	-	39,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Château d'Arcins AOP Haut-Médoc	-	-	-	34,00€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	17,00€	24,00€
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabbat	8,00€	14,00€	29,00€	39,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Marie Dupin	5,00€	-	-	27,00€

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	2,90€	50cl	3,50€	1L	4,50€
Eau gazeuse			50cl	3,50€	1L	4,50€
Perrier	33cl	3,90€				
Dose de sirop		0,50€				
Fraise, grenadine, menthe, menthe glaciale, citron, framboise, violette, melon, pêche, kiwi, banane, vanille						

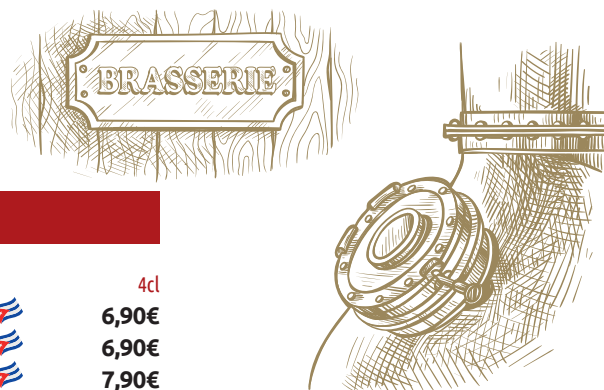
Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	3,90€
TROPICO 25cl	3,90€
FANTA orange 25cl	3,90€
fuzetea 25cl pêche.	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90€
Red Bull 25cl	4,90€
Nectar Granini 25cl	3,90€
Orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate.	
Jus Granini 25cl, pomme.	3,90€
Limonade 25cl	2,90€

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€
Goudale coffee Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	8,90€
Iced coffee	3,90€
Bailey's Iced coffee Baileys, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double espresso ou Crème cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,20€
Thé ou infusion	3,20€
Café, décaféiné	1,90€
Café crème, Décaféiné crème	2,10€

Prix et service compris (du taux pratiqué pour la rémunération de ce service).



Prix et service compris (du taux pratiqué pour la rémunération de ce service).

Les Champagnes

Coupe de champagne 12cl	9,00€
Collet Art Déco 1er cru brut 75cl	52,00€
Collet rosé Dry 75cl	59,00€
Mumm Cordon Rouge brut 75cl	65,00€
Ruinart brut 75cl	95,00€

Les Whiskys

Clan Campbell	5,90€
Ballentines	6,90€
Jameson	6,90€
Jameson Black Barrel, premium Irish whiskey	7,50€
Aberlour	10,00€
Chivas Regal, blended premium 12 ans	9,00€
Chivas Regal, blended premium 18 ans	13,00€
Scapa Glansa	13,00€

Sélection Jack Daniel's

Jack Daniel's N°7	7,00€
Jack Daniel's Fire	7,50€
Jack Daniel's Rye	7,50€
Jack Daniel's Apple	7,50€
Jack Daniel's Honey	7,50€

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

Rhumerie

Havana 3 ans	6,90€
Havana Especial	6,90€
Havana 7 ans	7,90€
Don Papa Baroko 3 ans	8,50€
Bumbu	8,50€
Diplomatico	11,00€
Rhum arrangé	6,90€
Ananas, citron gingembre, mangue passion, orange citron.	
Trilogie rhum arrangé 3 x 2cl	9,00€

Les Vodkas

Vodka Absolut	6,90€
Ciroc	9,00€
Ciroc Apple, Pêche, Red berry, Caramel, Coco	10,00€
Trilogie Giroc 3 x 2cl	13,00€
Belvedere	12,00€

Alcools & Liqueurs

Get 27/31	6,00€
Bailey's	6,00€
Malibu	6,00€
Gin / Gin Tonic / Gin Fizz	8,00€
Tequila	8,00€
Bêtises de Cambrai	6,00€
Poire Cognac Liqueur poire et Cognac.	6,00€
Cointreau	6,00€
Limoncello	6,00€
Fleur de bière	6,00€
Calvados	6,00€
La Croqueuse 4cl	5,00€
La Mentheuse 4cl	5,00€
La Pulpeuse 4cl	5,00€

DISTILLÉE EN FRANCE



Liste allergènes
2024-04



Photos non contractuelles.

Conception & Impression - www.toutenimage.fr - IMPRIMÉ SUR PAPIER PEFC

Une cuisine
aux parfums Flamands

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



PUB
Goudale
RESTAURANT



Les Bières

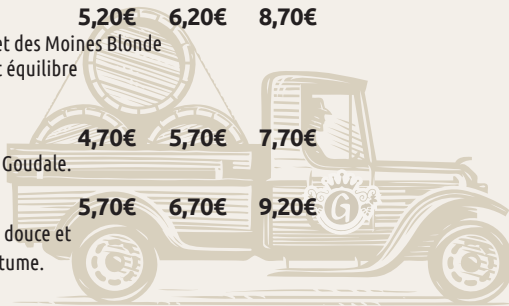


Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.	3,50€	4,50€	5,50€
Goudale Blonde 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,20€	5,20€	7,20€
Goudale Ambrée 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraichissante.	4,70€	5,70€	7,70€
Goudale Rubis 5° Douce et rafraichissante, aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	4,20€	5,20€	7,20€
Triple Secret des Moines Blonde 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,20€	6,20€	8,70€
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.	5,20€	6,20€	8,70€
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	4,70€	5,70€	7,70€
King Wood Héritage 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,70€	6,70€	9,20€



CGA 2024
La Brasserie
Goudale primée
avec 10 Médailles!



Les Bouteilles

Belzebuth Rouge 33cl 8.5° Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits.	6,00€
Belzebuth Violette, Rosée 33cl / 2.8°	6,00€
Triple Secret des Moines Brune 33cl 8° Robe brune acajou brillante, avec des notes mâtées de caramel, café et chocolat, avec une légère note d'agrumes.	6,00€
Desperados 33cl 5.9° Bière aromatisée tequila, marquée par des saveurs citronnées et quelques notes épicées.	5,90€
Goudale IPA 33cl 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	6,50€
Goudale Rhum Finish 33cl 7.9° Bière aromatisée à la Tequila.	5,50€
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. 25cl Bière à l'arôme naturelle du citron.	3,50€
Goudale 0.0° / 25cl Sans alcool.	3,50€

Bière du moment en pression 4,50€ 5,50€ 7,50€

Les Apéritifs

Américano 12cl	7,90€
Ricard 2cl	3,50€
Martini rosso, bianco 6cl	4,90€
Suze 6cl	3,90€
Kir Vin blanc 12cl Cassis ou mûre.	4,90€
Kir Royal 12cl Cassis ou mûre.	10,90€
Coupe de champagne 12cl Brut.	9,00€
	25 cl 33 cl 50 cl
Picon bière	4,90€ 5,90€ 6,90€
Monaco Panaché	3,50€ 4,50€ 5,50€

Les Cocktails Classiques

Mojito Rhum blanc, sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, eau pétillante.	8,90€
Mojito Royal Rhum blanc, sucre de canne, feuille de menthe, citron vert, champagne.	10,90€
Pina Colada Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron, crème de coco, jus d'ananas.	
Spritz Aperol, prosecco, eau pétillante.	
Hugo Spritz Liqueur de fleur de sureau, feuilles de menthe, prosecco, eau pétillante.	
Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron vert.	
Cosmopolitan Vodka, triple sec, sucre, jus de citron vert, jus de cranberry.	
Porn Star Vodka, passoa, jus de citron vert, sirop de vanille, purée de passion, champagne.	
Sex on the Beach Vodka, liqueur de pêche, sucre, jus de citron vert, jus de cranberry, jus d'orange.	
CUBAIN Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de grenadine.	
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.	

Les Cocktails Signature

Black Forest Whiskey, liqueur d'abricot, purée de fruits rouges, jus de pomme, feuilles de menthe, sirop de sucre.	10,90€
Pink Panther Lillet Rosé, fleur de sureau, sirop de rose, jus de citron vert, limonade.	
La bonne pêche Vodka, crème de pêche, purée de pêche, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de sucre.	

Les Cocktails Sans Alcool

Virgin Mojito Citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse.	5,90€
Virgin Colada Jus d'ananas, lait de coco, jus de citron vert.	
Emeraude Jus d'abricot, jus de passion, sirop de kiwi, sirop de banane.	
Carton rouge Jus de pamplemousse, jus de fraise, sirop de grenadine.	

Planches à Partager



Planche Very Chic

Foie gras*, saumon fumé*, charcuterie fine et fromage régionaux.
2 pers. 15,00€
4 pers. 29,00€
6 pers. 39,00€

Planche Terroir

Charcuterie fine et fromages régionaux.
2 pers. 11,00€
4 pers. 17,50€
6 pers. 24,50€

Planche Gourmande

Stick mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.
2 pers. 11,00€
4 pers. 17,50€
6 pers. 24,50€



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

Entrées

Saumon fumé* et son macaron citronné	13,90€
Foie gras* et son pudding d'épices	13,90€
Tarte au maroilles	7,90€

Les Salades & Poke Bowls

Salade Portofino	19,90€
Salade, tomates, burrata, jambon serrano, melon, huile d'olive, origan.	
Poke Bowl aux 2 saumons	18,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, radis, concombre, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Poke Bowl au poulet	17,90€
Aiguillettes de poulet panées, quinoa, avocat, radis, concombre, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	
Salade César	15,90€
Salade, tomates, copeaux de Grana Padano, croûtons à l'ail, maïs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	
Poke Bowl végétarien	14,90€
Riz, avocat, radis, concombre, oignon rouge, maïs, carotte, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette.	



Nos Menus

Formule du Midi

Du lundi au vendredi

Plat du jour
+ Dessert du jour
+ 1 boisson
Bière Goudale 25cl ou verre de vin 12cl ou soft

19,90€

Menu Goudale

Entrée au choix
+ Plat au choix
+ Dessert au choix

37,90€

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Burger enfant -OU- Nuggets
-OU- Steak haché
Frites -OU- Légumes
+ 1 boule de glace
-OU- Crêpe au Nutella
+ 1 boisson Eau-OU- Diabolo
-OU- Jus d'Orange -OU- Coca Cola

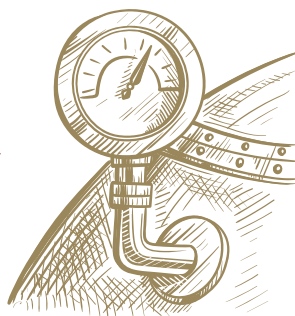
9,90€

Les Flammekueches 032

Saumon	15,90€
Crème ciboulette, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
La Goudale	12,90€
Crème, oignons, lardons fumés, fromage Goudale, champignons frais. 	
La Chèvre Miel	10,90€
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel, roquette.	
Végétarienne	10,90€
Crème, oignons rouges, poivrons, champignons frais, fromage râpé.	
Maroilles	10,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
La Classique	9,90€
Crème, oignons, lardons fumés.	



Accord mets et vins




Les Poissons

Pavé de saumon croustillant	19,90€
Aux graines de sésame, riz parfumé et légumes du jour.	
Tataki de thon	21,90€
Thon mi-cuit mariné, légumes du jour et accompagnement au choix.	
Fish and chips	16,90€
Cabillaud pané, frites, salade et sauce au choix.	
Moules marinières*	15,90€
Moules au Maroilles*	16,90€
*Selon arrivage	



Les Poutines

Servies avec une salade.

Poutine Traditionnelle	16,90€
Frites, sauce vison, fromage couic couic, sauce brune, oignons frits.	
Poutine la Goudale	15,90€
Frites, effiloché de bœuf façon carbonade, fromage Goudale, oignons frits. 	
Poutine Ch'ti	15,90€
Frites, émincé de poulet, maroilles.	



Les Viandes

Accompagnées de frites et de légumes du marché.

Entrecôte de bœuf et son beurre maître d'hôtel	22,90€
280g environ.	
Brochette d'onglet XL à la plancha	19,90€
220g environ, sauce au choix.	
Magret de canard	18,90€
Nature ou sauce au choix, Miel Thym, ou Fruits Rouges.	
Pluma de cochon	17,90€
Bavette à l'échalote	17,90€
220g environ.	
Andouillette de Cambrai	16,90€
Sauce moutarde.	
Steak haché façon bouchère	14,90€
180g environ.	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, légumes du jour, riz, pommes grenaille, tagliatelles.

SAUCES

Poivre, béarnaise, maroilles, mayonnaise, échalote, roquefort, Tome de Cambrai.

Supplément sauce	+0,50€
Supplément légumes	+1,00€
Supplément œuf	+1,00€



Les Tartares

Accompagnées de pommes grenaille et salade.

Tartare classique	15,90€
Viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	
Tartare italien	16,90€
Viande hachée, huile d'olive, Grana Padano, câpres, olives vertes, jaune d'œuf, ketchup, basilic, tomates séchées.	
Tartare de saumon	18,90€
Saumon coupé au couteau, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	



Les Spécialités

Welsh classique Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat.	16,90€
Welsh royal Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, cheddar, steak haché, œuf au plat.	17,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée	17,90€
Émincé de poulet au Maroilles	16,90€
Trilogie Flamande Tarte au maroilles, carbonade flamande, welsh classique.	19,90€
Potjevleesch Frites et salade.	16,90€
Jambonneau rôti à la fleur de bière	18,90€
Camembert rôti Camembert, charcuterie fine, pommes de terre grenaille et salade.	18,90€



Accord
mets et vins

Les Burgers

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Original Goudale Burger Buns, steak haché, sauce burger, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	18,90€
Chèvre miel Buns, steak haché, cornichons doux, bacon grillé, tomate, chèvre et miel.	15,90€	18,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	14,90€	17,90€
BBQ Chicken Burger Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	14,90€	17,90€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	14,90€	17,90€



Les Desserts

Café ou thé gourmand	7,90€
Tartare ananas mangue, sur nid de crumble 1 boule glace vanille et coulis fruits rouge.	8,90€
Crème brûlée au rhum Don Papa	6,90€
Ch'tiramisu aux spéculoos	6,90€
Brookie Mi-cookie, mi-brownie et sa boule glace vanille.	6,90€
Macaron géant maison Demander à votre serveur la saveur du jour.	6,90€
Profiteroles maison	6,90€
Gaufre liégeoise	4,90€
Crêpe au sucre	3,90€
Crêpe au Nutella	4,90€

Nos Coupes Glacées

Coupe Jet Set 1 boule de vanille, 1 boule de fraise, 1 boule de framboise, coulis de fruits rouges, chantilly, éclat de chocolat blanc.	7,90€
Coupe violette 2 boules sorbet violette, 1 boule de vanille, coulis de myrtilles, éclats de bonbons violette, chantilly.	7,90€
Coupe passion 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, tartare ananas mangue, coulis passion, chantilly.	7,90€
Coupe gourmande 1 boule spéculoos, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	7,90€
Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.	6,50€
Coupe colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	7,90€
2 boules de glace	3,90€
3 boules de glace	4,90€

SORBETS

Citron, citron vert, framboise, fraise, poire, violette, mangue, passion, ananas.

GLACES

Vanille, chocolat (lait/noir/blanc), spéculoos, caramel beurre salé, menthe chocolat, café.

Supplément Chantilly

+ 0,50€

PUB
Goudale
RESTAURANT

Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements

