Les Vins

CASTEL FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

Vins Blancs

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,50€	7,00€	12,00€	21,00€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon Doux	5,00€	9,00€	16,00€	25,00€
Alsace Gewurztraminer AOP Caves de Turckheim	6,00€	–	–	26,00€

Vins Rosés

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Wine O'Clock IGP Méditerranée	4,50€	7,00€	12,00€	21,00€
Château Cavalier, Cuvée Marafiance AOP Côtes de Provence	5,50€	–	–	28,00€

Vins Rouges

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	–	7,00€	12,00€	21,00€
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,50€	7,00€	12,00€	21,00€
Maison Castel Séries Limitées AOP Gigondas	–	–	–	39,00€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	17,00€	24,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Marie Dupin	5,00€	–	–	27,00€
Maison Castel Châteauneuf du Pape AOP	–	–	–	39,00€
Saint-Émilion Grand Cru AOP Château La Croix de Montlabert	–	–	–	39,00€

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 Champagnes

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

Les Whiskys

	4cl
Clan Campbell	6,10€
Ballantine's	7,10€
Jameson	7,10€
Aberlour	9,00€
Chivas Regal Blended premium 12 ans	9,00€
Chivas Regal 18 ans	13,00€

Sélection Jack Daniel's

Jack Daniel's N°7	7,50€
Jack Daniel's Fire, Rye, Apple, Honey	8,00€

Les Vodkas

	4cl
Vodka Absolut	6,90€
Ciroc	9,00€
Ciroc Apple, Pêche, Red berry, Coco	10,00€

Rhumerie

	4cl
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 Ananas, citron gingembre, mangue passion.	6,90€

Alcools & Liqueurs

	4cl
Get 27/31	6,50€
Bailey's	6,50€
Malibu	6,00€
Gin / Gin Tonic	8,00€
Tequila	8,00€
Bêtises de Cambrai	6,50€
Poire Cognac Liqueur poire et Cognac.	7,00€
Limoncello	6,00€
Calvados	6,50€
Henessy Cognac	9,00€

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

Les Eaux

Eau plate	20cl **2,90€**	50cl **3,50€**	1L **4,50€**
Eau gazeuse		50cl **3,50€**	1L **4,50€**
Perrier	33cl **4,00€**		
Dose de sirop	**0,50€**		

Fraise, grenadine, menthe, menthe glaciale, citron, framboise, violette, cerise, melon, pêche, kiwi, banane, vanille

Les Softs

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,00€
fuzetea 25cl pêche.	4,00€
Oasis 25cl	4,00€
Fanta orange 25cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,00€
Red Bull 25cl	5,00€
Nectar Granini 25cl Orange, ananas, abricot, tomate.	4,00€
Jus Granini 25cl, pomme.	4,00€
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€
Italian coffee Amaretto, café, sucre, chantilly.	8,90€
Double expresso	3,90€
Cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,50€
Thé ou infusion	3,50€
Café, décaféiné	2,10€
Café crème, Décaféiné crème	2,30€
Café viennois	3,20€

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

Photos non contractuelles.

ALLERGÈNES CAMBRAI

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

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

Une cuisine aux parfums Flamands

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

PUB Goudale RESTAURANT

Les Bières

Les Pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Premium de Saint-Omer 5.5° Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable.	**3,80€**	**4,80€**	**5,80€**
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.	**4,90€**	**5,90€**	**7,90€**
Goudale Rubis 5° Douce et rafraîchissante, aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.	**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€**	**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€**	**9,00€**
Goudale Grand Cru 7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.	**5,00€**	**6,00€**	**8,00€**
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€**	**9,50€**

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS GÉNÉRAL PARIS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CGA 2025
La Brasserie Goudale primée avec 9 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 maltées 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.	**6,00€**
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 au rhum.	**5,50€**
Goudale Citron 0.0° Sans alcool. 25cl Bière à l'arôme naturel du citron.	**3,50€**
Goudale 0.0° / 25cl Sans alcool.	**3,50€**

Bière du moment en pression 4,80€ 5,80€ 7,80€

Les Apéritifs

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	**3,80€**	**4,80€**	**5,80€**

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

Les Cocktails Classiques 8,90€

Mojito
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante, Angostura.

Cuba libre
Rhum ambrée, citron vert, cola.

Pina Colada
Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert, crème de coco.

Americano
Campari, Martini rouge, eau pétillante.

Spritz
Aperol, Prosecco, eau pétillante.

Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, eau pétillante.

Hugo Spritz
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante.

Amaretto Sour
Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf.

Expresso Martini
Vodka, liqueur de café, café expresso.

Sex on the Beach
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron vert.

Porn Star
Vodka, Passoa, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shooter de champagne.

Cubain
Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, limonade.

Long Island Iced Tea 10,90€
Vodka, Tequila, Gin, Rhum blanc, Cointreau, jus de citron vert, cola.

Les Cocktails Signature 10,90€

Le Titi
Gin, Martini blanc, purée de framboise, jus de citron vert, sirop d'orgeat.

Pink Panther
Lillet rose, liqueur de fleur de sureau, sirop de rose, jus de citron vert, limonade.

Améthyste
Vodka black, Curaçao bleu, jus de cranberry, jus de citron, sirop de grenadine.

Les Mocktails 6,90€

Virgin Mojito
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, sirop de sucre, limonade.

Virgin Colada
Crème de coco, sirop de sucre, jus d'ananas, jus de citron.

Cuddle on the Beach
Sirop de pêche, jus de citron vert, jus d'orange, jus de cranberry.

Emeraude
Jus de passion, jus d'abricot, sirop de banane, sirop de kiwi.

Carton rouge
Jus de fraise, jus de pamplemousse, sirop de grenadine.

Le Cocktail du moment 8,90€

Planches à Partager

Planche Terroir
Charcuterie fine et fromages régionaux.
2 pers. **13,00€**
4 pers. **19,50€**
6 pers. **26,50€**

Planche Gourmande
Stick mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.
2 pers. **13,00€**
4 pers. **19,50€**
6 pers. **26,50€**

Entrées

Saumon fumé* et son macaron citronné 13,90€

Foie gras* et son pudding d'épices 13,90€

Tarte au maroilles 8,90€

Les Salades & Poke Bowls

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€
Aiguillettes de poulet panées, oeuf dur, salade, tomates, maïs, copeaux de Grana Padano, croûtons à l'ail, sauce César.

Nos Menus

Formule du Midi
Du lundi au vendredi

Plat du jour
+ Café gourmand
+ 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- **Tenders de poulet** -OU- **Bâtonnets de poisson panés**
Frites -OU- **Légumes**
+ 1 boule de glace -OU- **Crêpe au Nutella**
+ 1 boisson Eau -OU- **Fuzetea** -OU- **Coca Cola**

9,90€

Les Flammekueches

ø32

Saumon 15,90€
Crème ciboulette, saumon fumé, oignons, emmental, citron.

3 fromages 13,90€
Crème, fromage Goudale, chèvre, Maroilles.

La Chèvre Miel 12,90€
Crème, oignons, lardons fumés, chèvre, miel, noix, roquette.

Maroilles 12,90€
Crème, oignons, Maroilles, lardons fumés.

La Classique 10,90€
Crème, oignons, lardons fumés.

Végétarienne 10,90€
Crème, oignons rouges, poivrons, champignons frais, fromage râpé.

Les Poissons

Pavé de saumon croustillant 20,90€
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.

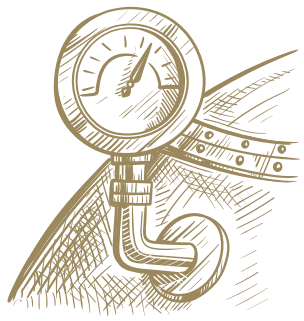
Fish and chips 16,90€
Cabillaud pané, frites, salade et sauce au choix.

Moules Marinière* 15,90€

Moules Maroilles* 16,90€

*Selon arrivage

Accord mets et vins



Les Poutines
Servies avec une salade.

Poutine Ch'ti 17,90€
Frites, émincé de poulet, maroilles.

Poutine la Goudale 16,90€
Frites, bœuf façon carbonade, fromage Goudale, oignons frits.

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

Les Viandes
Accompagnement et sauce au choix.

Entrecôte de bœuf et son beurre maître d'hôtel 23,90€
300g environ.

Carpaccio de bœuf 18,90€
160g, burrata, sauce pesto, copeaux de Grana Padano.

Bavette à l'échalote 17,90€
200g environ.

Steak haché façon bouchère 14,90€
180g environ.

Magret de canard 19,90€

Brochette de poulet 16,90€
Marinée à la provençale.

Andouillette de Cambrai 16,90€
Sauce moutarde à l'ancienne.

LES ACCOMPAGNEMENTS
Frites fraîches, légumes du jour, riz basmati, tagliatelles pommes de terre grenailles.

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

Supplément légumes +1,00€
Supplément œuf +1,00€

Les Tartares
Accompagnement et sauce au choix.

Tartare classique 16,50€
Viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.

Tartare italien 17,50€
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 — 17,90€
Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat.

Welsh royal — 18,90€
Pain imbibé à la Goudale ambrée et moutarde, cheddar, steak haché, œuf au plat.

Carbonade à la Goudale Ambrée — 17,90€

Émincé de poulet au Maroilles — 17,90€

Trilogie Flamande — 19,90€
Tarte au Maroilles, carbonade flamande, welsh classique.

Accord mets et vins

Jambonneau rôti à la fleur de bière — 19,90€
Avec frites.

Camembert rôti et sa pomme de terre au four — 19,90€
Camembert, charcuterie fine, sauce aux fines herbes.

Potjevleesch — 16,90€
Frites et salade.

Les Burgers

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Roll Burger (Signature) Buns feuilleté roll, steak haché, fromage Goudale, bacon grillé, concassé de tomates, cornichons doux, sauce mayonnaise.	17,90€	20,90€
Burrata Burger Buns, steak haché, burrata, cornichons doux, sauce poivronnade, oignons caramélisés à la bière.	18,90€	21,90€
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	16,50€	19,50€
BBQ Chicken Burger Buns, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, cornichons doux, tomate, oignons frits.	16,50€	19,50€
Classique Cheese Burger Buns, steak haché, double cheddar, cornichons doux, yellow moutarde, ketchup, oignons crus.	15,90€	18,90€

Les Desserts

Café ou thé gourmand — 7,90€

Brookie — 8,90€
Mi-cookie mi brownie et sa boule vanille.

Profiteroles maison — 7,90€

Crème brûlée au rhum Don Papa — 6,90€

Ch'tiramisu aux spéculoos — 6,90€

Tiramisu aux fruits rouges — 6,90€

Mousse chocolat — 5,90€

Gaufre liégeoise — 4,90€

Crêpe au sucre, cassonade — 4,50€

Crêpe au Nutella — 4,90€

Crêpe gourmande — 6,90€
Caramel beurre salé, brisures de cookie, boule vanille, chantilly.

Nos Coupes Glacées

Banana Split — 8,90€
1 banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, coulis de chocolat, chantilly, cerises confites.

Coupe Violette — 7,90€
2 boules sorbet violette, 1 boule de vanille, coulis de myrtilles, chantilly.

Coupe gourmande — 7,90€
1 boule spéculoos, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.

Dame blanche ou noire — 6,90€
Blanche = 3 boules de vanille, chocolat chaud et chantilly.
Noire = 3 boules de chocolat, chocolat chaud et chantilly.

Café ou chocolat liégeois — 6,90€
2 boules de chocolat ou café, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.

Coupe colonel — 7,90€
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.

2 boules de glace — 3,90€

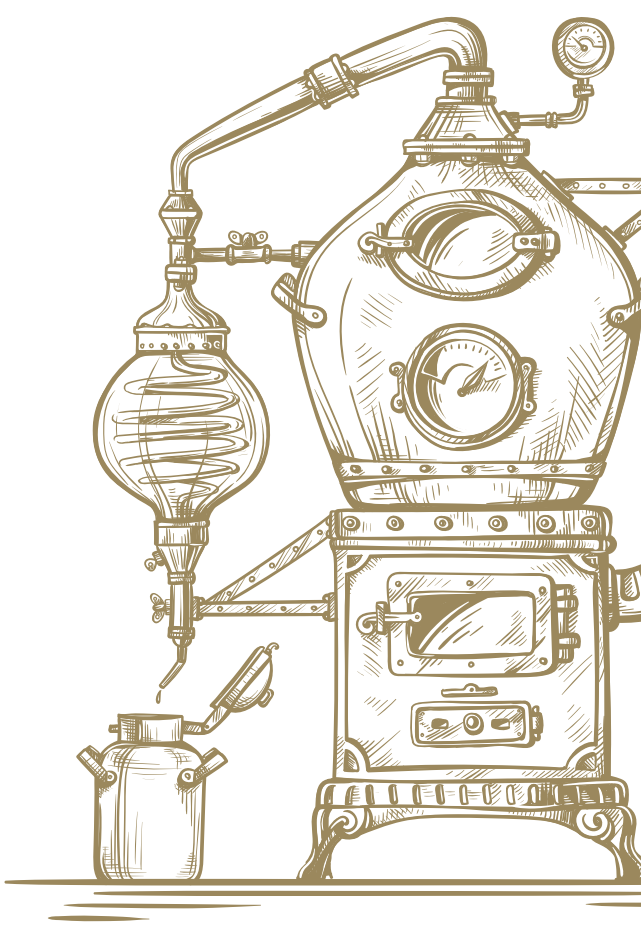
3 boules de glace — 5,50€

SORBETS
Citron, citron vert, framboise, fraise, violette.

GLACES
Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, spéculoos, caramel beurre salé, café, pistache.

Supplément Chantilly — + 0,50€

PUB Goudale RESTAURANT

Concept Pub
Goudale Restaurant
Découvrez nos établissements

Prix nets