

LES VINS

CASEL FRÈRES
MARQUE • CHATEAUX • GRANDS CRUS

VINS BLANCS

	Verre 12cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,90€	24,90€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon Doux	6,20€	31,90€
Alsace Gewurztraminer AOP Caves de Turckheim	5,90€	29,90€

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	4,90€	24,90€
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,20€	26,90€

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Bt 75cl
Maison Castel Grande Réserve IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	5,20€	25,90€
Les Jarlotiers AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,90€	29,90€
Cru de la Maqueline AOP Bordeaux	6,20€	31,90€
Maison Castel Séries Limitées AOP Gigondas	-	45,90€

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 !**

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€
Supplément sirop		1,00€

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl	4,10€
FANTA 25cl orange.	3,90€
fuzetea 25cl pêche.	3,90€
Orangina 25cl tropical.	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,90€
Jus de fruit Pago 20cl Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	3,90€
Limonade Goudale 33cl (limonade pression)	3,90€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Double espresso ou crème cappuccino	3,90€
Chocolat chaud	3,90€
Thé ou infusion	3,90€
Latté Macchiato, caramel, chocolat ou vanille	4,90€
Irish-coffee Whisky Jameson, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Pirate-coffee Rhum Havana, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Bailey's-coffee Bailey's, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Normandy-coffee Calvados, café, sirop de sucre de canne, chantilly.	8,90€
Supplément crème	0,50€

PUB Goudale RESTAURANT



ALLERGÈNES DUNKERQUE



Prix nets

LES DESSERTS

Gaufre liégeoise ou crêpe nappage au choix **4,90€**
Sucre ou cassonade ou crème fouettée ou sauce chocolat ou Nutella® ou coulis de caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou coulis pistache ou glace vanille bourbon. Supplément garniture +1€.

Café ou thé gourmand **6,90€**

Irish gourmand **12,90€**

Mousse au chocolat **6,90€**

Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.

Crème brûlée vanille **6,90€**

Cheesecake pistache **6,90€**

Profiteroles Maison **6,90€**

Choux maison garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar.

Le délice citron **6,90€**

Sablé breton, mousse au citron, coulis yuzu.

Assiette de fromages **7,90€**

Maroilles, fromage Goudale, servie avec salade.



Le Signature **8,90€**

Crème glacée chicorée Leroux, vanille, coulis de 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 PIZZAS SUCRÉES

	La Part	La Demi
Pizza Nutella® mascarpone	4,90€	8,90€
Pizza choco pistache	4,90€	8,90€
Pizza fraise	4,90€	8,90€

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche ou dame Nutella® **6,90€**
3 boules vanille, chocolat chaud ou Nutella®, chantilly.

Café liégeois **6,90€**
3 boules café, coulis de café, chantilly.

Chocolat liégeois **6,90€**
3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Caramel liégeois **6,90€**
3 boules caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé, chantilly.

Colonel **6,90€**
2 boules citron vert, vodka 4cl.

Coupe flamande **7,90€**
1 boule chicorée, 1 boule spéculoos, 1 boule caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé, brisures de spéculoos, chantilly.

Fraise melba **7,90€**
2 boules de fraises, 1 boule vanille, coulis fruits rouge, fraises, chantilly.

Coupe passion **7,90€**
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis de passion, chantilly.

Coupe 3 citrons **7,90€**
2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet citron vert, coulis yuzu, brisure sablé breton, chantilly.

La boule de glace ou sorbet **2,50€**

SORBETS

Citron vert, framboise, fraise, mangue, passion, ananas.

GLACES

Vanille Bourbon, chocolat, caramel beurre salé, chicorée, spéculoos, café.

Supplément Chantilly **+ 1,00€**

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 PRESSIONS

25 cl 33 cl 50 cl

Premium de Saint-Omer

5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.

4,00€ 5,50€ 7,50€

Goudale IPA

7.2° Bière à la robe cuivrée, est le parfait mariage de plusieurs houblons américains révélant des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

4,70€ 6,20€ 8,20€

Goudale Ambrée

7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraichissante.

4,70€ 6,20€ 8,20€

Goudale Blonde

7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.

4,70€ 6,20€ 8,20€

Goudale Rubis

5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'Hibiscus.

4,70€ 6,20€ 8,20€

La Raoul

7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.

5,00€ 6,50€ 8,50€

Triple Secret des Moines Blonde

8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.

5,20€ 6,70€ 8,70€

Goudale Grand Cru

7.9° Élégante robe d'or brillante, la meilleure des Goudale.

5,70€ 7,20€ 9,20€

LES BOUTEILLES

Goudale Citron

0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.

25cl 4,20€

Goudale

0.0° Sans alcool.

25cl 4,20€

Goudale Blanche

4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.

25cl 5,00€

Triple Secret des Moines Brune

8° Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.

33cl 6,20€

Belzebuth Violette

2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.

33cl 6,20€

Belzebuth Gingembre

4.5° Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert.

33cl 6,20€

Goudale Rhum Finish

7.9° Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille.

33cl 6,80€

Goudale Grand Cru

Magnum.

1.5l 24,00€

LES COCKTAILS

Mojito Original

Rhum 4cl, Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe, angostura.

8,90€

Mango Loco

Tequila 4 cl, maracuja 6cl, jus de mangue 6cl, jus de pomme 6cl.

8,90€

L'Azur

Vodka 4cl, pomme 6cl, limonade 6cl, curaçao 2cl.

8,90€

Le Pirate

Rhum 4cl, orange 6cl, ananas 6cl, grenadine 2cl, feuille de menthe.

8,90€

Le Sex on the Beach

Vodka 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange 6cl, jus de cranberry 6 cl.

8,90€

La Piña Colada

Rhum 4cl, jus d'ananas 8cl, purée de coco Monnin 4cl, sirop de sucre de canne 2cl.

8,90€

Mojito Royal

Rhum 4cl, Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe, angostura, champagne, supplément sirop 1€.

11,90€

Long Island

Gin 2cl, Vodka 2cl, Rhum 2cl, Tequila 2cl, Cointreau 2cl, jus de citron 2 cl, coca 8cl.

11,90€

LES MOCKTAILS

L'Arlequin

Ananas 6cl, orange 6cl, limonade 6cl, sirop de violette 2cl.

5,90€

Virgin Sex on The Beach

Jus d'ananas 6cl, sirop de grenadine 2cl, jus d'orange 6cl, jus de cranberry 6cl.

5,90€

Virgin Piña Colada

Jus d'ananas 12cl, purée de coco Monnin 4cl, sirop de sucre de canne 2cl.

5,90€

Moussaillon

Orange 8cl, Ananas 8cl, grenadine 2cl, feuilles de menthe.

5,90€

Virgin Mojito

Citrons vert, menthe, sucre de canne, limonade. Purée au choix, supplément +1€.

5,90€

Virgin Azur

Jus de pomme 8cl, limonade 8cl, sirop de curaçao 2cl.

5,90€

Virgin Mango Loco

Maracuja 8cl, jus de mangue 8cl, jus de pomme 8cl.

5,90€



À PARTAGER

Frites Cheddar Oignons Frits

5,50€

Frites Maroilles Oignons frits

5,50€

Saucisson

6,90€

Dips Goudale

Croustillants de pizza (comme des nachos) avec les dips, guacamole, tzatziki et cheddar.

7,90€

Tartine Goud'ail

Pain ciabatta, mascarpone ail, mozzarella, fromage Goudale

5,90€

Le panier Cheesy Crousty

Stick mozzarella, bouchées camembert, nachos cheese

8,90€

Assiette d'Os à Moelle

Os à Moelle et son pain à l'ail

9,90€

Planche Terroir

Charcuterie fine, terrine maison, fromage Goudale, condiments.

Petite 14,90€ Grande 24,50€



LES APÉRITIFS

Ricard 2cl

4,00€

Kir Vin blanc 12cl

Cassis, mûre ou pêche.

4,90€

Picon bière 25cl

4,90€

Martini rosso, bianco 8cl

4,90€

Monaco 25cl

4,90€

Panaché 25cl

4,90€

Porto rouge 8cl

5,00€

Coupe de Chardonnay pétillant 12cl

5,50€

Kir pétillant 12cl

Méthode traditionnelle cassis, mûre ou pêche.

5,50€

Americano maison 12cl

7,90€

Spritz

Apérol, Prosecco, glace et rondelle d'orange.

8,90€

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, glace et rondelle de citron.

8,90€

Saint Germain Spritz

Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, glace et rondelle de citron.

9,90€

LES CHAMPAGNES

Chardonnay brut de Perrière 12cl

5,50€

Chardonnay brut de Perrière 75cl

24,90€

Coupe de Champagne collet Brut 12cl

9,00€

Champagne Collet 75cl

49,00€

LES WHISKYS

Jameson



4cl

6,90€

Jack Daniel's n°7



8,90€

Artésia Whisky

Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France



9,00€

RHUMERIE

Don Papa Baroko 3 ans



4cl

8,00€

Havana blanc 3 ans



8,00€

ALCOOLS & LIQUEURS

Vodka Absolut Blue 4cl



5,90€

Gin Beefeater London 4cl



7,00€

Limoncello, Baileys 4cl

5,90€

Cointreau 4cl

5,90€

Get 27 6cl

5,90€

Cognac 4cl

7,90€

Calvados 4cl

7,90€



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



PUB Goudale RESTAURANT

Carte Printemps Été

Une cuisine aux parfums Flamands

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

Pour nous suivre

www.pubgoudaledk.fr
www.restaurant-goudale.com
@goudale.dunkerque
Pub-Goudale-DK
03 28 21 26 31

Carte de fidélité

Scanne-moi !



VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE

Renseignements au :
03 66 10 01 69
ou sur
www.brasserie-goudale.com

Réserver votre visite



www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale



LES PIZZAS

Tous les premiers lundi du mois
la demi pizza est à volonté

	La demi	Entière
Pizza Margarita Sauce tomates, mozzarella, huile d'olive.	7,90€	14,90€
Pizza du Soleil Sauce tomates, légumes rôtis, mozzarella, pesto.	8,50€	15,90€
Pizza Reine Sauce tomates, champignons, tomates, jambon, mozzarella.	8,90€	16,20€
Pizza Pepperoni Sauce tomates, oignons, pepperoni, olives, mozzarella, origan.	9,90€	16,50€
Pizza Chèvre Miel Mascarpone, chèvre, tomates, salade roquette, mozzarella, miel.	9,90€	16,50€
Pizza 3 Fromages Mascarpone, chèvre, mozzarella, fromage Goudale.	11,90€	17,90€
Pizza Merguez Sauce tomates, oignons, merguez, chorizo, mozzarella, origan, olives.	11,90€	18,90€
Pizza Goudale Mascarpone, oignons, lardons, fromage Goudale, mozzarella.	12,50€	18,90€
Pizza Saumon Mascarpone, ail, saumon fumé, mozzarella, citron.	12,90€	19,90€

LES POUTINES

Servies avec une salade.

Poutine Royale Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	16,90€
Poutine du Chef Frites, effiloché de bœuf façon carbonnade, cheddar, fromage Goudale, oignons pickles, dés de pain d'épices.	16,90€
Poutine Pulled Pork Frites, effiloché de porc, sauce barbecue, mozzarella.	16,90€

LES SALADES & POKE BOWLS

Salade du Soleil Salade, tomates, oignons, fêta, légumes rôtis, melon, vinaigrette.	14,90€
Salade César Salade, tomates, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frit, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, sauce césar.	15,90€
Poke Bowl au Poulet Aiguillettes de poulet panées, quinoa, mangue, concombre, Coleslaw, fèves, avocat.	16,90€
Poke Bowl aux 2 Saumons Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, mangue, concombre, Coleslaw, fèves, avocat.	18,90€

LES VIANDES

Accompagnement aux choix.

Steak Goudale Steak haché, galette de pommes de terre, œuf, tranches de cheddar.	14,90€
Andouillette SA grillée Environ 180g, sauce moutarde.	16,90€
Carpaccio de Bœuf Environ 150g, câpres, tomates cerises confites, pesto, copeaux de Parmesan, oignons, roquette.	16,90€
Jambonneau rôti Servi avec ses pommes de terre rôtis.	19,90€
Faux-filet Environ 250g, sauce au choix.	19,90€
Pavé de Rumsteack Environ 200g, servi avec notre célèbre sauce « royale ».	19,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites, légumes de saison, riz, salade, pâtes, pommes de terre grenaille.

Accompagnement Os à moelle	3,50€
----------------------------	-------

SAUCES

Royale, tartare, mayonnaise, Maroilles, poivre, moutarde, sauce barbecue ou sauce cheddar.

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

Supplément sauce	+1,50€
------------------	--------

Supplément garniture	+2,50€
----------------------	--------



LES BURGERS

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

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Ch'ti Burger Buns, steak haché, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate.	14,90€	17,90€
Fish Burger Buns, aiguillettes de colin croustillants, Coleslaw, sauce Savora, cheddar, roquette.	14,90€	17,90€
Chicken Burger Buns, filets de poulet croustillants, Coleslaw, sauce Sriracha, cheddar, roquette.	14,90€	17,90€



LES SPÉCIALITÉS

Le Hot Dog Goudale Pain hot dog, saucisse de Montbéliard, confit d'oignons, Coleslaw, petite sauce épicée, oignons frits, frites, salade.	14,90€
Filet de Poulet au Maroilles gratiné Poulet cuisson basse température, sauce Maroilles, frites.	15,90€
Vol au Vent Béchamel, poulet cuisson basse température, champignons, servi avec frites.	16,90€
Carbonade à la Goudale Ambrée Façon Bistronomique Avec frites.	16,90€
Welsh royal à la Goudale Ambrée Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites, salade.	16,90€
Trilogie Flamande Mini welsh, mini poulet Maroilles, mini carbonnade, frites.	17,90€
La Planche Goudale Saucisse de Montbéliard, pommes de terre grenailles, fromage Goudale fondu, os à moelle, toasts de pain ailé, salade.	18,90€



LES POISSONS

Fish and Chips Colin pané, sauce tartare, salade et frites.	15,90€
Moules* Sauce au choix : Marinère, Maroilles, crème, poivre, à l'ail. <small>*Selon arrivage</small>	17,90€
Dos de Lieu Noir croustillant au Paprika Servi avec tagliatelles parfumées à la bisque de homard, moules et légumes.	18,90€
Croquettes de Crevettes Grises 3 pièces avec frites, salade et sauce tartare.	23,90€

LES TARTARES

Tartare classique Préparé ou non préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce Worcestershire.	16,90€
Tartare Italien Viande hachée, câpres, copeaux de Parmesan, tomates cerises confites, pesto, roquette.	16,90€
Tartare de saumon avocat Saumon, avocat, vinaigrette à la ciboulette.	19,90€

NOS MENUS

MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi
(hors week-end et jour fériés)
Plat du jour (seul 11,90€)
-Ou- demi pizza de la semaine
+ café gourmand + 1 boisson au choix
16,00€

MENU TRADITION

Boisson au choix* + Plat au choix :
Moules (sauce au choix)
-Ou- Chicken Burger
-Ou- Pizza Margarita -Ou- Salade César
+ Mousse chocolat ou délice citron
avec café ou café gourmand
25,90€

MENU ENFANT

Le mercredi midi et samedi midi, menu enfant offert pour un plat adulte acheter.
Pour les moins de 12 ans.
Cheese burger enfant -Ou- Petit poisson blanc
-Ou- Tenders de poulet -Ou- Steak haché
Garnitures au choix*
+ Boissons au choix*
2 boules de glace -Ou- Demie gaufre
-Ou- Crêpe
+ Une surprise.
8,90€

HAPPY HOUR!

Tous les samedis de 17h à 19h



Le mercredi midi et samedi midi, menu enfant offert pour un plat adulte acheter.
Pour les moins de 12 ans



Formule Express

1/2 Pizza Margarita
ou 1/2 Pizza reine
ou 1/2 Pizza Pepperoni
ou 1/2 Pizza Chèvre miel
ou 1/2 pizza du soleil
+ 1 boisson au choix

10€

Du lundi au vendredi
(Voir condition en restaurant)

	Simple Steak 125g	Double 2 x 125g
Burger Pulled Pork Buns, effiloché de porc, Coleslaw, sauce barbecue, cheddar, roquette.	15,90€	18,90€
Original Goudale Burger Buns, steak haché, sauce burger, salade roquette, cornichons doux, fromage Goudale, bacon grillé, tomate, oignons frits.	15,90€	18,90€
Welsh Burger Buns, steak haché, yellow moutarde, ketchup, oignons frits, tomates, cornichons doux, salade roquette, cheddar.	18,90€	21,90€

