

# LES VINS

CASTEL FRÈRES  
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

## VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Chardonnay	4,50€	9,00€	16,00€	24,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Viognier	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP, Jurançon Doux	5,00€	10,00€	18,00€	26,00€
<b>Les Amours de la Reine</b> AOP Côtes de Gascogne, Cépage Colombard - Sauvignon	5,00€	10,00€	18,00€	26,00€

## VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Wine O'Clock</b> IGP Méditerranée	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
<b>Château Cavalier</b> Côtes de Provence	5,50€	11,00€	18,00€	28,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Gris de Gris	4,50€	9,00€	16,00€	24,00€

## VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Merlot	4,50€	9,00€	17,00€	25,00€
<b>Maison Castel Grande Réserve</b> IGP Pays d'Oc, Cépage Pinot Noir	4,50€	9,00€	17,00€	25,00€
<b>Cru de la Maqueline</b> AOP Bordeaux	5,50€	10,00€	18,00€	27,00€
<b>Les Jarlotiers</b> AOP Côtes du Rhône Villages, Sainte-Cécile	5,50€	10,00€	18,00€	27,00€

## VINS SANS ALCOOL

	Verre 12cl	Pcht 25cl	Pcht 50cl	Bt 75cl
<b>Rouge Néphalia</b> Cabernet Sauvignon	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€
<b>Blanc Néphalia</b> Chardonnay	5,00€	9,00€	16,00€	23,00€

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 !**

## LES EAUX

<b>Eau plate Villers</b>	50cl	<b>3,50€</b>
	1L	<b>4,50€</b>
<b>Eau gazeuse Villers</b>	50cl	<b>3,50€</b>
	1L	<b>4,50€</b>
<b>Perrier</b>	33cl	<b>4,00€</b>
<b>Sirop à l'eau</b> 25cl		<b>2,50€</b>
<b>Supplément dose de sirop</b>		<b>0,50€</b>

Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, violette, kiwi, hibiscus.

## LES SOFTS

<b>Coca-Cola</b> 33cl, Sans Sucre 33cl, Cherry 33cl.	<b>4,10€</b>
<b>Coca-Cola</b> 25cl tropical.	<b>4,10€</b>
<b>FANTA</b> 25cl orange.	<b>4,10€</b>
<b>fuzetea</b> 25cl pêche, menthe/citron.	<b>4,10€</b>
<b>fuzetea</b> 25cl thé glacé pêche.	<b>4,10€</b>
<b>Orangina</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Sprite</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Red Bull</b> 25cl	<b>4,10€</b>
<b>Minute Maid</b> 25cl	<b>4,10€</b>
Ananas, tomate, orange, pomme, abricot.	<b>3,00€</b>
<b>Limonade pression</b> 25cl	<b>3,50€</b>
<b>Diabolo</b> 25cl (limonade Goudale pression).	<b>0,50€</b>
<b>Dose de sirop</b>	<b>0,50€</b>

Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, violette, kiwi, hibiscus.

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café, décaféiné</b>	<b>2,00€</b>
<b>Double espresso ou cappuccino</b>	<b>3,90€</b>
<b>Thé ou infusion</b>	<b>3,90€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>4,00€</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,90€</b>
Caramel, cookies, Spéculoos ou vanille.	
<b>Irish coffee</b> Whisky Grant, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Goudale coffee</b> Fleur de bière, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Pirate coffee</b> Rhum Havana, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Baileys coffee</b> Baileys, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Noisette coffee</b> Angioletto, café, sucre, chantilly.	<b>8,90€</b>
<b>Supplément crème</b>	<b>0,50€</b>
<b>Supplément chantilly</b>	<b>1,00€</b>

## LES DESSERTS

<b>Irish Gourmand</b>	<b>12,90€</b>
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	<b>6,90€</b>
<b>Profiteroles</b>	<b>8,90€</b>
Choux garnis de crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly.	
<b>Pavlova Fruits de saison</b>	<b>6,90€</b>
<b>Mousse au Chocolat Maison</b>	<b>6,90€</b>
<b>Salade de Fruits et sa boule de Glace Fraîse</b>	<b>5,90€</b>
<b>Crème Brûlée à la Vanille</b>	<b>6,90€</b>
<b>Tiramisu au Spéculoos</b>	<b>6,90€</b>
<b>Gaufre Liégeoise</b>	<b>6,90€</b>
1 boule de glace vanille, coulis caramel, chantilly.	
<b>Crêpes</b> Sucre ou Vergeoise	<b>4,50€</b>
Au choix : Nutella, Caramel, Sauce chocolat	<b>5,50€</b>

<b>Assiette de fromages</b>	<b>7,90€</b>
Maroilles, fromage Goudale, chèvre.	

<b>Le Signature Glacé</b>	<b>8,90€</b>
---------------------------	--------------

Crème glacée chiorée Leroux, vanille, caramel beurre salé, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, mousse chiorée Leroux.  
**Merveilleux spéculoos Glacé** 8,90€  
 Mousse glacée au biscuit spéculoos Lotus, meringue et copeaux de chocolat blanc.

## LES FLAMMEKUECHES SUCRÉES

<b>Pomme, cassonade, boule vanille</b>	<b>6,90€</b>
<b>Nutella</b>	<b>7,90€</b>
<b>Banane Nutella</b>	<b>8,90€</b>

## NOS COUPES GLACÉES

<b>Dame Blanche</b>	<b>7,90€</b>
3 boules de vanille, chocolat chaud, brisure cookies et chantilly.	
<b>Dame Noire</b>	<b>7,90€</b>
3 boules chocolat, chocolat chaud, brisure cookies et chantilly.	
<b>Liégeois Chocolat, Café ou Caramel</b>	<b>7,90€</b>
2 boules de chocolat ou café ou caramel beurre salé, 1 boule de vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.	
<b>Coupe Flamande</b>	<b>7,90€</b>
1 boule de chiorée, 1 boule de spéculoos, 1 boule de caramel beurre salé, coulis de caramel, brisures de spéculoos, chantilly.	
<b>Coupe Fruits Rouges</b>	<b>8,50€</b>
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly.	
<b>Coupe Passion</b>	<b>8,50€</b>
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet ananas, mangue, coulis passion, chantilly.	
<b>Coupe Colonel</b>	<b>7,90€</b>
2 boules de sorbet citron vert, vodka 4cl.	
<b>Coupe Poire</b>	<b>7,90€</b>
2 boules de sorbet poire, liqueur de poire 4cl.	
<b>2 boules de glace</b>	<b>4,00€</b>
<b>3 boules de glace</b>	<b>5,50€</b>

<b>SORBETS</b>	
Framboise, fraise, poire, mangue, passion, ananas, citron.	

**GLACES**  
 Vanille, chocolat au lait, caramel beurre salé, chiorée, spéculoos, café, pistache, chocolat blanc.

<b>Supplément Chantilly</b>	<b>+ 1,00€</b>
<b>Supplément brisures</b>	<b>+ 1,00€</b>
Au choix : Spéculoos, cookie ou galette bretonne.	
<b>Supplément coulis</b>	<b>+ 1,00€</b>
Au choix : Caramel, café, chocolat chaud, fruits rouges ou passion.	

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



ALLERGÈNES SAINT OMER



Prix nets

## LES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Premium de Saint-Omer</b> 5.5° Moelleuse et rafraichissante avec un arôme incomparable.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>Goudale Blonde</b> 7.2° Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>Goudale Ambrée</b> 7.2° Recette originale de la bière La Goudale extrêmement rafraichissante.	4,50€	5,50€	7,50€
<b>Goudale Rubis</b> 5° Douce et rafraichissante aux baies rouges et à la fleur d'hibiscus.	4,00€	5,00€	7,00€
<b>La Raoul</b> 7° Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres.	4,50€	5,50€	7,50€
<b>Triple Secret des Moines Blonde</b> 8° Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon.	5,00€	6,00€	8,50€
<b>KingWood Héritage</b> 10° Héritage d'un savoir-faire monastique, saveur douce et fruitée sublimée par une fraîche et délicate amertume.	5,50€	6,50€	9,00€
<b>Goudale Hippy Juicy</b> 5.5° Onctueuse et fruitée. Non filtrée, bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.	5,00€	6,00€	8,50€
<b>Belzebuth Framboise</b> 2.8° Bière blanche aromatisée à la framboise.	4,00€	5,00€	7,00€

## LES BOUTEILLES

<b>Belzebuth Pêche</b> 33cl 2.8° Bière fruitée arômes pêche.	5,50€
<b>Belzebuth Violette</b> 33cl 2.8° Bière rafraichissante et gourmande entre fleur et bière.	5,50€
<b>Goudale Hop Lager</b> 25cl 5.2° Bière blonde à la robe d'or cristalline, légère et rafraichissante.	4,50€
<b>Goudale IPA</b> 33cl 7.2° Bière blonde aux houblons américains et à l'amertume puissante.	6,00€
<b>Goudale Blanche</b> 25cl 4.5° Bière à la robe jaune pâle, aux notes fruitées d'agrumes.	4,50€
<b>Goudale Bio</b> 25cl 7.2° Bière blonde Bio sans gluten de forte fermentation	4,50€
<b>Sombrero</b> 33cl 5.9° Bière blonde aromatisée au spiritueux d'agave et aux arômes de citron.	4,50€
<b>Goudale</b> 25cl Sans alcool. 0.0° Sans alcool.	4,00€
<b>Goudale Citron</b> 25cl 0.0° Sans alcool. Bière à l'arôme naturel du citron.	4,00€
<b>Goudale Rubis</b> 25cl 0.0° Sans alcool. Bière aux saveurs des fruits rouges et de la fleur d'hibiscus.	3,50€
<b>Goudale Grand Cru</b> 1,5l, 7.9° Magnum.	29,00€

## LES SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b> 20cl Aperol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange.	7,90€
<b>Limoncello Spritz</b> 20cl Limoncello, Prosecco, Perrier, rondelle de citron.	8,90€
<b>Hugo Spritz</b> 20cl Prosecco, liqueur de fleurs de sureau, Perrier, rondelle de citron.	8,90€
<b>Campari Spritz</b> 20cl Campari, Prosecco, eau pétillante, glace et rondelle d'orange.	8,90€
<b>Sarti Spritz</b> 20cl Sarti, Prosecco, eau pétillante, glace et rondelle de citron.	8,90€

## LES COCKTAILS

<b>Mojito Original</b> 20cl Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Perrier, Angustura.	7,90€
<b>Mojito Royal</b> 20cl Rhum Havana Club 3 ans 4cl, méthode traditionnelle, citron vert, sucre, menthe fraîche.	10,90€
<b>Mojito Fruits</b> 20cl Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert, sucre, menthe fraîche, Perrier au choix : purée de fruits rouges, purée de fruits de la passion, purée de cassis.	9,90€
<b>Piña Colada</b> 20cl Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, crème de coco.	8,90€

<b>Gin Tonic</b> 16cl Gin Beefeater 4cl, tonic, rondelle de citron.	8,90€
<b>Sex On The Beach</b> 20cl Vodka 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de mûre.	8,90€
<b>Daiquiri</b> 10cl Rhum Havana Club 3 ans 4cl, liqueur de framboise, purée fruits rouges, jus de citron.	7,90€
<b>Sunset</b> 10cl Vodka 4cl, sirop de curaçao, limonade, sirop de grenadine.	8,40€
<b>Americano maison</b> 15cl Martini rouge, Campari, Noilly Prat.	8,40€

## LES MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b> Citron vert, sucre, menthe fraîche, limonade.	5,90€
<b>Virgin Piña Colada</b> Jus d'ananas, lait de coco, crème de coco.	5,90€
<b>Virgin Gin Tonic</b> Gin sans alcool 4cl, tonic.	5,90€
<b>Virgin Mojito Fruits</b> Menthe fraîche, citron vert, limonade, au choix : purée fruits rouges, passion, cassis.	6,90€
<b>Florida</b> Jus d'orange jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine.	5,90€
<b>Miami</b> Jus d'orange, jus de citron, sirop d'hibiscus.	5,90€
<b>Le Blue Lagon</b> Limonade, jus de citron, sirop de curaçao.	5,90€
<b>Crodino Virgin Spritz</b> Crodino, eau pétillante, rondelle d'orange.	5,90€

## À PARTAGER

<b>Planche Terroir</b> Charcuterie fine, terrine, fromage Goudale, condiments.		
2 pers. <b>10,50€</b>	4 pers. <b>16,50€</b>	6 pers. <b>23,50€</b>
<b>Planche Gourmande</b> Sticks mozzarella, camembert pané, tenders de poulet, oignons rings, sauce BBQ et tartare.		
2 pers. <b>13,00€</b>	4 pers. <b>18,50€</b>	6 pers. <b>24,50€</b>
<b>Flam's Classique</b> ø 32 Crème mascarpone, oignons, lardons fumés.		
<b>Saucisson sec</b>		<b>6,90€</b>
<b>Pinsà à l'ail</b>		<b>9,90€</b>
<b>Pilons de Poulet (6 pièces)</b>		<b>9,90€</b>

## COMME UNE ENTRÉE

<b>Rillettes de saumon</b>	<b>10,50€</b>
<b>Terrine maison, pickles</b> Pains toastés.	<b>6,90€</b>
<b>Œufs Mayonnaise maison</b>	<b>4,90€</b>
<b>Jambon Melon</b>	<b>6,90€</b>
<b>Burrata</b> Environ 100g, pains toastés, huile d'olive.	<b>6,90€</b>

## LES APÉRITIFS

<b>Picon bière</b> 25cl Bière Premium.	<b>5,00€</b>
<b>Picon bière</b> 33cl Bière Premium.	<b>6,00€</b>
<b>Picon bière</b> 50cl Bière Premium.	<b>8,50€</b>
<b>Ricard</b> 2cl	<b>4,00€</b>
<b>Porto rouge ou blanc</b> 6cl	<b>5,00€</b>
<b>Martini rosso, bianco</b> 6cl	<b>4,90€</b>
<b>Coupe de Pétillant</b> 12cl	<b>5,00€</b>
<b>Kir pétillant</b> 12cl Méthode traditionnelle liqueur de cassis, mûre, framboise, violette ou pêche.	<b>5,50€</b>
<b>Kir Vin blanc</b> 10cl Liqueur de cassis, mûre, framboise, violette ou pêche.	<b>4,90€</b>

## LES CHAMPAGNES

<b>Testulat blanc de blanc Champagne Brut</b> 75cl	<b>62,00€</b>
<b>Champagne Collet Art Déco</b> 1 <sup>er</sup> Cru 75cl	<b>52,00€</b>
<b>Coupe de champagne Collet</b> 12cl Art Déco 1 <sup>er</sup> Cru Brut	<b>9,50€</b>

## LES WHISKYS

<b>The Ballantine's</b> 4cl		<b>6,50€</b>
<b>Aberlour</b>		<b>8,00€</b>
<b>Chivas Regal,</b> Blended premium 12 ans.		<b>9,00€</b>
<b>Jack Daniel's n°7</b>		<b>7,50€</b>
<b>Artésia Whisky</b> Fabriqué à Aix-Noulette dans les Hauts-de-France.		<b>9,50€</b>
<b>The Deacon whisky tourbé</b>		<b>8,00€</b>

## ALCOOLS & LIQUEURS

<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b> 4cl		<b>9,00€</b>
<b>Don Papà Baroko 3 ans</b> 4cl		<b>8,00€</b>
<b>Bumbu</b> 4cl		<b>9,00€</b>
<b>Gin Beefeater London</b> 4cl		<b>7,00€</b>
<b>Vodka Absolut Blue</b> 4cl		<b>7,00€</b>
Supp. orange, ananas ou Coca-Cola		<b>2,00€</b>
<b>Armagnac</b> 4cl		<b>6,00€</b>
<b>Poire</b> 4cl, liqueur poire.		<b>7,00€</b>
<b>Calvados</b> 4cl		<b>7,00€</b>
<b>Cognac</b> 4cl		<b>7,00€</b>
<b>Get 27/31</b> 4cl		<b>6,00€</b>
<b>Limoncello, Baileys</b> 4cl		<b>6,00€</b>
<b>La Fleur de bière</b> 4cl		<b>7,00€</b>
<b>Genièvre de Houille</b> 4cl		<b>8,50€</b>



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

### Ouvert 7j/7

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

Actus et réseaux

[www.restaurant-goudale.com/saint-omer](http://www.restaurant-goudale.com/saint-omer)



Carte en version anglaise

MENU GOUDALE SAINT-OMER GB

**VISITE DE LA BRASSERIE GOUDALE**

Renseignements au :  
03 66 10 01 69  
ou sur  
[www.brasserie-goudale.com](http://www.brasserie-goudale.com)

Réserver votre visite



[www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale](http://www.brasserie-goudale.com/visitez-goudale)



Pièce de bœuf

## LES PINSAS

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

<b>La Reine</b>	14,90€
Base tomate basilic, mozzarella, champignons, jambon blanc, une pincée d'origan.	
<b>La Burrata</b>	16,90€
Base tomate basilic, jambon sec, burrata, tomate, trait d'huile d'olive.	
<b>La 3 Fromages</b>	15,90€
Base crème mascarpone, fromage Goudale, mozzarella, cheddar, une pincée d'origan.	



## LES FLAMMEKUECHES

ø30

<b>Saumon</b>	15,90€
Crème, mascarpone, saumon fumé, oignons, emmental, citron.	
<b>Maroilles</b>	14,90€
Crème, mascarpone, oignons, Maroilles, lardons fumés.	
<b>Goudale</b>	14,90€
Crème, mascarpone, oignons, lardons fumés, fromage Goudale, champignons frais.	
<b>Classique</b>	9,90€
Crème, mascarpone, oignons, lardons fumés.	



## LES SALADES & POKE BOWLS

<b>Salade César Poulet</b>	15,90€
Salade, tomates, grana padano, croûtons, maïs, œufs durs, aiguillettes de poulet panées, sauce César.	
<b>Salade César de la Mer</b>	15,90€
Salade, tomates, Grana Padano, croûtons, maïs, œufs durs, saumon fumé, sauce César.	
<b>Salade de Chèvre Chaud</b>	15,90€
Salade, lardons, oignons rouges, tomate, vinaigrette, toast de chèvre chaud au miel.	
<b>Salade Goudale</b>	15,90€
Salade, lardons, oignons rouges, tomate, vinaigrette, toast au fromage Goudale chaud.	
<b>Poke Bowl aux 2 Saumons</b>	18,90€
Tartare de saumon cru mariné, saumon fumé, riz rond, avocat, fèves, fruits de saison, sauce au choix.	
<b>Poke Bowl au Poulet</b>	17,90€
Aiguillettes de poulet panées, riz rond, avocat, fèves, fruits de saison, sauce au choix.	
<b>Buddha Bowl</b>	17,90€
Falafel, riz rond, avocat, fèves, fruits de saison, sauce au choix.	



## LES VIANDES

Accompagnées d'une garniture et d'une sauce.

Boucherie FAGOO  
Les Meilleurs de l'Élevage

<b>Steak à Cheval</b>	14,90€
Steak haché, galettes de pommes de terre, œuf sur le plat, sauce burger.	
<b>Brochette de Poulet mariné cajun</b>	15,90€
Environ 170g.	
<b>Jambonneau rôti à la Fleur de Bière</b>	19,90€
<b>Pièce de Bœuf</b>	18,90€
Environ 180g.	
<b>Andouillette grillée d'Arras</b>	16,90€
Environ 150g.	
<b>Carpaccio de Bœuf</b>	19,90€
Environ 130g.	
<b>Ribs de Porc mariné BBQ</b>	18,90€

## LES GARNITURES

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

## SAUCES

Royale, Maroilles, poivre, échalote, moutarde à l'ancienne, mayonnaise, ketchup, tartare, moutarde.

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

<b>Supplément sauce</b>	+1,00€
<b>Supplément garniture</b>	+2,50€



Pinsa

## LES BURGERS

Boucherie FAGOO  
Les Meilleurs de l'Élevage

Accompagnés de frites et salade.

Tous les burgers sont possibles avec steak haché, poulet pané ou steak

	Simple 120g	Double 2 x 120g
<b>Cheeseburger</b>	16,90€	20,50€
Buns, poitrine fumée, sauce ketchup, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce cheddar.		
<b>Original Goudale Burger</b>	17,90€	21,50€
Buns, poitrine fumée, sauce burger, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, fromage Goudale.		
<b>Supplément cheddar et oignons frits</b>		+2,50€



Poke Bowl

## LES SPÉCIALITÉS

<b>Trilogie Flamande</b> Carbonade flamande, poulet au Maroilles, welsh, frites.	<b>20,90€</b>
<b>Welsh Royal à la Goudale Ambrée</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, jambon, œuf au plat, frites et salade.	<b>16,90€</b>
<b>Welsh Veggie</b> Pain imbibé de bière et de moutarde, cheddar, frites et salade.	<b>15,90€</b>
<b>Carbonade à la Goudale Ambrée</b> Avec frites.	<b>16,90€</b>
<b>Émincé de Poulet au Maroilles gratiné</b> Poulet cuisson basse température au Maroilles, frites.	<b>16,90€</b>
<b>Émincé de Poulet au Fromage Goudale</b> Poulet cuisson basse température au fromage Goudale, frites.	<b>16,90€</b>
<b>Potjevleesch</b> Frites et salade.	<b>15,90€</b>
<b>Camembert fondu au Miel et Noix</b> Accompagné de charcuterie, pommes de terre grenaille.	<b>17,90€</b>
<b>Cordon Bleu maison au Fromage Goudale</b> Accompagnement au choix.	<b>16,90€</b>



végétal.

	Simple 120g	Double 2 x 120g
<b>César Burger</b> Buns, sauce césar, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce cheddar.	<b>16,90€</b>	<b>20,50€</b>
<b>Ch'ti Burger</b> Buns, poitrine fumée, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce Maroilles	<b>16,90€</b>	<b>20,50€</b>
<b>Pepper Burger</b> Buns, poitrine fumée, sauce poivre froide, oignons frits, cornichons doux, tomate, salade, sauce cheddar	<b>15,90€</b>	<b>19,50€</b>



## LES POISSONS

<b>Pavé de Saumon croustillant aux graines de sésame</b> Accompagnement au choix.	<b>18,90€</b>
<b>Fish and Chips</b> Filet de poisson pané, sauce tartare, salade et frites.	<b>15,90€</b>
<b>Pâtes aux 2 Saumons</b>	<b>16,90€</b>

## LES POUTINES

Servies avec une salade.

<b>Poutine Royale</b> Frites, effiloché de poulet, sauce royale, fromage Goudale, oignons frits.	<b>16,90€</b>
<b>Poutine du Chef</b> Frites, effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons frits.	<b>16,90€</b>
<b>Poutine Ch'ti</b> Frites, effiloché de poulet, sauce Maroilles, oignons frits.	<b>16,90€</b>

## LES TARTARES

Viande hachée d'origine française.  
Accompagnés de frites et salade.

<b>Tartare de Saumon Avocat</b> Tartare de saumon cru marinée, saumon fumé, avocat, sauce thaï.	<b>17,90€</b>
<b>Tartare Italien</b> Viande Hachée, jambon sec, huile olive, Grana Padano, câpres, jaune d'œuf, ketchup, mayonnaise, tomates séchées.	<b>17,90€</b>
<b>Tartare classique</b> Préparé, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, cornichons, sauce Worcestershire.	<b>16,90€</b>

## MENUS ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

Au choix Plat :

**Burger** -OU- **Tenders de poulet**  
-OU- **Pâte saumon**-OU- **Steak haché**

**Accompagnement au choix**

**Dessert :**

**Coupe 2 boules** -OU- **Crêpe sucre**  
-OU- **Mousse chocolat**

**Boisson :**

**Siro à l'eau** -OU- **Limonade**  
-OU- **Tropico briquette 20cl**

**9,90€**



## Espace Groupes

Qu'en penses tu ? Nous vous accueillons pour vos repas d'entreprise, réunions de famille ou sorties touristiques dans un cadre chaleureux.

Profitez de menus personnalisés et de nos espaces privatisables : salle à l'étage (jusqu'à 80 personnes), terrasse ou rooftop, pour un moment unique et convivial.

