

# AMERICAN BAR

Foods & Drinks Menu

SERVICE NON STOP TOUS LES JOURS 11H30-23H00  
VENDREDI ET SAMEDI 11H30-00H00

FOREVER  
♥ IN TON COEUR ♥  
SINCE 2003

# THE FAMOUS GOLDEN PUB

HAPPY-HOURS TOUS LES JOURS DE 17H00 A 19H00

Limonade ou Diabolo 50cl à 4,60€

Pinte de Comet à 5,00 €

Pinte autre bière à 6,00 €

Instagram [Le\\_Golden\\_Pub](#)

**! ON EST PARTOUT !**  
ET SURTOUT DANS TON P'TIT COEUR

Facebook [LeGoldenPub](#)

## DE LA QUALITÉ !

Une Cuisine Fait Maison pour de Vrai,  
des Tapas aux Desserts en passant par tout le reste.

Uniquement des Produits de Qualité,  
et le plus possible Locaux, en Cuisine comme au Bar.

Une Collection d'alcools de plus de 500 références.  
Une des plus grande de France et la plus grande du Nord.  
Que du Bon, que du Lourd !!

Des plats Végétariens et Sans Gluten   
8 Bières pressions, 35 Bières bouteilles, plus de 60 Sirops, 15 Vins  
et 1000 raisons de venir nous voir !

Un des meilleurs bar à Cocktails de France, classé dans le Top 50!  
Va voir nos photos sur Insta !

### mais aussi...

- Des jeux (Baby, Billard, Fléchettes, Borne d'Arcade, Jeux de société)
- Des Concerts ! • Des soirées et des événements en pagaille !
- Des retransmissions Sportives !
- ...et aussi un Piano, un Juke-Box et des toilettes secrètes !

## BOISSONS FRAICHES comme toi !

### SOFT DRINKS

Nous choisissons toujours la meilleure Qualité !  
Sirops Monins, Jus de Fruits Caraïbos et Granini !!

|   |      |
|---|------|
| Golden Ice Tea notre thé glacé Maison aux saveurs naturelles !<br>L'essayer c'est l'adopter ! 35cl                    | 3.80 |
| Chocolat ou Café frappés, glacés et Maison ! 25cl   | 4.20 |
| Jus et Nectar de Fruits Maracujá, Orange, Banane, Tomate,<br>Mangue, Abricot, Fraise, Cranberry, Pomme et Ananas 25cl | 3.80 |
| Docteur Pepper 33cl   | 3.80 |
| Limonade Pression 25cl  | 3.10 |
| Diabolo Pression plus de 60 parfums ! 25cl  | 3.40 |
| Lait Froid 25cl   | 3.10 |
| Lait aromatisé toujours plus de 60 parfums ! 25cl   | 3.40 |
| Badoit Rouge 33cl   | 3.80 |
| Badoit Rouge avec sirop plus de 60 parfums tu te souviens ? 33cl  | 4.00 |
| Evian 33cl  | 3.30 |
| Evian avec sirop on va encore te le répéter ? Sérieux ? 33cl  | 3.60 |
| Orangina ou Schweppes agrum' ou Gini ou Ricqles ou Oasis 25cl   | 3.80 |
| Tonic Fever Tree sans conservateurs, arômes, colorants ni sucres artificiels 20cl                                     | 4.10 |
| Ginger Beer Fever Tree<br>sans conservateurs, arômes, colorants ni sucres artificiels 20cl                            | 4.10 |
| Coca-Cola ou Coca Zéro 33cl   | 3.80 |
| Red-Bull 27.5cl   | 5.90 |
| Cidre Artisanal LA MORDUE ! Vif et fruité ! 27.5cl  | 4.50 |
| Jus de Fruits frais Pressés Orange, Citron ou Pamplemousse  | 5.30 |
| Supplément sirop  | 0.30 |

L'eau c'est tellement fort que ça soulève les bateaux !

## EAUX MINERALES MINERAL WATER

Uniquement servies pendant les repas

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| Evian, Badoit | 50cl | 1L   |
|               | 4,20 | 5,50 |



## BOISSONS CHAUDES Hé, mais comme toi aussi !

### HOT DRINKS

Ici le Café est un Blend Lavazza 100% Arabica haute qualité,  
moulu à l'instant.  
On Flush entre chaque café et on nettoie  
à chaque fois notre porte-filtre.  
Les Thés sont en feuilles entières et en sachet mousseline.  
Le Chocolat est à 40% de Cacao.  
On utilise du lait entier parce que c'est meilleur.

|  |      |
|--|------|
| Café Espresso ou Décaféiné   | 2.00 |
| Café Noisette ou Café Allongé  | 2.10 |
| Petit Crème ou Petit Chocolat  | 3.00 |
| Café ou Décaféiné ou Noisette ou Allongé- accompagné d'un verre d'eau                        | 3.50 |
| Café Double ou Grand Crème ou Grand Chocolat   | 3.80 |
| Cappuccino   | 4.50 |
| Moka chocolat + café   | 4.50 |
| Café ou Chocolat ou Lait Chaud avec Miel ou Sirop<br>vanille, noisette, cookie, macadamia... | 3.90 |
| Café Viennois ou Chocolat Viennois   | 4.50 |
| Thé ou Infusion + menthe fraîche   | 3.80 |
| Thé ou Infusion Demande la carte spéciale  | 3.60 |
| Viandox de Papy  | 3.80 |
| Cassis ou Hibiscus Chaud   | 3.80 |
| Grog Du Capitaine au Rhum ambré St-James*  | 6.70 |
| Vin Rouge ou Blanc Chaud*  | 4.50 |
| Golden Latte sirops cookie et coco + café + mousse de lait + chantilly                       | 5.80 |

\*aux épices douces et au miel, oui monsieur !

## BIÈRE 21,50 FLAMBÉE FIREBEER

1L de bière de votre choix flambée  
au Grand Marnier avec cérémonial !  
Une Tuerie à Partager !



## DES PROMOS !

Happy-Hour tous les jours de 17h00 à 19h00.  
Limonade ou Diabolo 50cl 4.60€  
La pinte de Comet Lager 5.00€ • Les autres bières 6.00€ !

**Le Very-Happy Monday**  
Lundi soir : Happy-Hour jusque 20h00 !

**Le Discovery Thursday**  
Mardi soir : découvrez 3 cocktails classiques à prix toudouuu !  
Cuba Libre, Moscow Mule, Tequila Sunrise à 7.00€ !

**Le Bucket Wednesday**  
Mercredi soir : 4 bières bouteilles du Moment  
ou Corona achetées en Bucket = 1 Gratuite !!

**Le Very-Very-Happy Thursday**  
Jeudi soir : Happy-Hour jusque 21h00 !

**Le Bomba Friday**  
Vendredi : Jäger-bombs, Jameson & Beer  
ou Jack Fire & Coke sont à 5.00€ !

**Le Saturday Shoot**  
Samedi soir, le shooter du moment est à 2.00€ !

**Le Chill Sunday**  
Dimanche soir Borne d'Arcade Gratuite pour tous !

## BIÈRES PRESSION DRAFT BEER



|   | 25cl | 33cl | 50cl | 1L    | 1,5L  | 2,5L  |
|---|------|------|------|-------|-------|-------|
| Comet Lager                             | 3.60 | 4.80 | 6.60 | 13.20 | 19.80 | 32.40 |
| Vedett Extra White                      | 4.20 | 5.50 | 7.80 | 15.60 | 23.40 | 37.80 |
| Bière du moment N°1 Demande à la Team ! | 4.50 | 6.00 | 8.40 | 16.80 | 25.20 | 40.50 |
| Bière du moment N°2 Demande à la Team ! | 4.50 | 6.00 | 8.40 | 16.80 | 25.20 | 40.50 |
| Guinness                                | 4.20 | 5.50 | 7.80 | 15.60 | 23.40 | 37.80 |
| Cuvée des Trolls                        | 4.20 | 5.50 | 7.80 | 15.60 | 23.40 | 37.80 |
| Delirium Red à la cerise                | 4.30 | 5.70 | 8.00 | 16.00 | 24.00 | 38.70 |
| Desperados                              | 4.30 | 5.70 | 8.00 | 16.00 | 24.00 | 38.70 |
| Monaco, Tango ou Panaché                | 3.90 | 5.10 | 7.20 | 14.40 | 21.60 | 35.10 |

Je fais ce que je peux avec les moyens du bar !

## BIÈRES BOUTEILLE BOTTLE BEER • 6,00

|  |
|--|
| Bière Bouteille du moment Demande à la Team !                |
| Chimay Bleue Trappiste • brune - Belgique 9° - 33cl          |
| Orval Trappiste • ambrée - Belgique 6,2° - 33cl              |
| Faro au sucre Candi • ambrée - Belgique 4,2° - 33cl          |
| Vedett IPA • blonde - Belgique 5,5° - 33cl                   |
| Kasteel Rouge • brune aux fruits rouges - Belgique 8° - 33cl |
| Queuè de Charrue • brune - Belgique 5,4° - 33cl              |
| Triple Karmeliet • blonde - Belgique 8,4° - 33cl             |
| Corona • blonde - Mexique 4,6° - 33cl                        |
| Saint-Feuillien Grand Cru • blonde - Belgique 9,5° - 33cl    |
| Straffe Hendrik Quadrupel • ambrée - Belgique 11° - 33cl     |
| Bon Secours • blonde - Belgique 8° - 33cl                    |
| Brewdog Punk IPA • blonde - Ecosse 5,6° - 33cl               |
| Brooklyn Lager • blonde - U.S.A 5,2° - 35.5cl                |
| Duchesse de Bourgogne • ambrée - Belgique 6,3° - 25cl        |
| Duvel • blonde - Belgique 8,5° - 33cl                        |
| Rocheport 6 Trappiste • brune - Belgique 7,5° - 33cl         |
| Kwak Pauwel • ambrée - Belgique 8° - 33cl                    |
| Gouden Carolus Triple • blonde - Belgique 9° - 33cl          |
| Bush Ambrée • ambrée - Belgique 12° - 33cl                   |
| Barbar au Miel • blonde - Belgique 8° - 33cl                 |
| Rince Cochon • blonde - Belgique 8,5° - 33cl                 |
| Chouffe • blonde - Belgique 8° - 33cl                        |
| Gulden Draak • brune - Belgique 10,7° - 33cl                 |
| Paix-Dieux Triple • blonde - Belgique 10° - 33cl             |
| La Corne Triple • blonde - Belgique 10° - 33cl               |
| Piraat • ambrée - Belgique 10,5° - 33cl                      |
| Pietra à la Chataigne • ambrée - Corse 6° - 33cl             |
| Bière du Sorcier • verte - France 5° - 33cl                  |
| La Bête • ambrée - France 8° - 33cl                          |

Puisque je vous dit que ça passe ! Le Capitaine du Titanic

## CHAMPAGNES BRUT ET PROSECCO

|                 | Coupe 12cl | Bouteille 75cl |
|-----------------|------------|----------------|
| Pannier         | 9.00       | 52.00          |
| Deutz Classic   | -          | 60.00          |
| Prosecco Italie | 7.00       | 38.00          |



## APERITIFS

### CLASSIQUES

|   |      |
|---|------|
| Kir vin Blanc cassis, framboise, fraise, pêche, mûre, myrtille, violette, rose... | 4.20 |
| Kir Royal Champagne même parfums  | 9.50 |
| Picon vin Blanc   | 5.50 |
| Martini Rosso ou Bianco Vermouth  | 4.40 |
| Ricard - Ouzo - Rakl Anisés   | 3.40 |
| Suze Gentiane   | 4.40 |
| Campari - Aperol Bitters  | 4.40 |
| Muscat de Rivesaltes  | 4.40 |
| Pineau des Charentes - Marsala aux amandes - Porto Rouge                          | 5.00 |
| Guignolet Kirsh - Ratafia de Champagne  | 5.00 |
| Spritz du Golden N°3  | 8.20 |
| Americano Classique réalisé selon notre recette top secrète                       | 8.20 |
| Gin Tonic Demande notre liste de gins à la Team !                                 | 8.50 |
| Pimm's + Limonade L'apéritif rafraichissant parfait !                             | 7.50 |



### Absinthes

Plus de 20 produits de qualité au choix.  
Faites-vous plaisir, demandez la liste !

### VINTAGES (plus rares, plus dasses, plus de goût !)

|  |      |
|--|------|
| Vermouth Royal La Quintinye Juste une petite merveille ! | 5.00 |
| Ambassadeur Quinquina                                    | 5.00 |
| Byrrh Quinquina  | 5.00 |
| Dubonnet Quinquina                                       | 5.00 |
| Saint-Raphaël Quinquina                                  | 5.00 |
| Saler's Gentiane   | 5.00 |
| Chouchen Miel  | 5.00 |
| Noilly-Prat Dry Vermouth                                 | 5.00 |
| Lillet Blanc Rouge ou Rosé Quinquinas                    | 5.00 |
| Punt e Mes Vermouth rouge                                | 5.00 |
| Cynar Amer (alternative au Picon)                        | 5.00 |
| Pastis Henri Bardouin Pastis artisanal grand cru         | 5.00 |



Quatre vins à l'heure, ça va être compliqué !

## VINS WINES

### VINS BLANCS

|   | 15cl | 25cl  | 50cl  | 75cl  |
|---|------|-------|-------|-------|
| Edelzwicker Alsace Dopff & Irion A.O.C.             | 3.90 | 6.00  | 12.20 |       |
| Chardonnay Vin de pays d'Oc Louis Eschenauer        | 3.90 | 6.00  | 12.20 | 21.00 |
| Bourgogne Aligoté A.O.C. La Chablissienne           | 5.50 | 8.70  | 17.40 | 26.00 |
| Chablis A.O.C. Le Finage La Chablissienne Bourgogne | 7.70 | 12.00 | 24.00 | 36.00 |
| Tariquet Première Grives "Moelleux"                 | 5.90 | 9.30  | 18.60 | 28.00 |

### VINS ROUGES

|   | 15cl | 25cl  | 50cl  | 75cl  |
|---|------|-------|-------|-------|
| Bordeaux A.O.C. Château les Marcottes           | 4.10 | 7.30  | 14.60 | 22.00 |
| Lussac Saint Emilion A.O.C. Château les Cousins | 5.90 | 9.30  | 18.60 | 28.00 |
| Lalande de Pomerol A.O.C. Domaine Galvesses     | 7.00 | 11.00 | 22.00 | 33.00 |
| Côtes du Rhône A.O.C.                           | 4.10 | 7.30  | 14.60 | 22.00 |
| St-Nicolas de Bourgueil A.O.C. Le puy Bel Abord | 5.50 | 8.70  | 17.40 | 26.00 |
| Leyda reserve Chili                             | 6.80 | 10.60 | 21.20 | 32.00 |
| Cape dream Pinotage Afrique du Sud              | 5.10 | 8.00  | 16.00 | 24.00 |

### VINS ROSÉS

|  | 15cl | 25cl  | 50cl  | 75cl  |
|--|------|-------|-------|-------|
| Côtes de Provence A.O.C.                   | 3.90 | 6.00  | 12.20 |       |
| M de Minuty Côtes de Provence A.O.C.       | 6.40 | 10.00 | 20.00 | 30.00 |
| Tour de l'horloge Côtes de Provence A.O.C. | 5.10 | 8.00  | 16.00 | 24.00 |

## GOLDEN COCKTAIL MAP



# CAP COCKTAILS

### Bollywood-Jaipur 9.50

Onctueux et Sucré. Rhum, Pop-corn, Mangue.

### Jardin Chinois 9.50 a Pairi-Daiza

Intense et Anisé. Absinthe, Citron, Concombre.

### I Am sterdam 9.50

Épicé et Généreux. Whiskey, Cannelle, Orange.

### Hokitika Fireflies 9.50

Piquant et Rafraîchissant. Rhum épicé, Gingembre, Lime.

### Un Barco en El Retiro 9.50

Fruité et Vif. Calvados, Pamplemousse Rose, Piment.

### Full Fat New-York 9.50

Gourmand et Onctueux. Bourbon, Liqueur de Chocolat, Cookie.

### Neiges de l'Atlas 9.50

Gourmand et tropical. Vodka vanille, Passion, Crème fouettée.

### Una matina in Vernazza 9.50

Doux et Harmonieux. Liqueur de Café, Noisette, Chocolat.

### Mauritius Sea Scorpion 14.50

Puissant et Exotique. Rhum, Ananas, Épices.

### Feu de forêt 9.50 au Monteverde

Fumé et Éclatant. Tequila, Ananas, Tourbe.

### After Surf in Byron Bay 9.50

Velouté et Exotique. Rhum, Banane, Caramel salé.

### No Photo in Christiania 9.50

Fruité et Acidulé. Liqueur de Poire, Myrtilles, Vanille.

### Ecorce au Couteau 9.50 a Pragues

Doux et Sucré. Liqueur de noisette, Fruits rouges, Citron.

### Nuit noire a Goslar 9.50

Acidulé et Floral. Vodka, Fruits rouges, Lavande.

### Reno Avion Crash 9.50

Rond et Vif. Cognac, Amande douce, Passion.

### Poison in Blarney Castle 9.50

Parfumé et Fruité. Gin, Abricot, Macadamia.

### Rovinj Meteorite 9.50

Fruité et Savoureux. Pisco, Mirabelle, Mandarine.

### Ice-skating 9.50 on Rideau Canal

Gourmand et Velouté. Liqueur de menthe, Chocolat blanc, Cerise.

### Escale a Canton 9.50

Parfumé et Fleuri. Vodka, Rose, Cardamome.

### Oxford Bodleian Library 9.50

Corsé et Puissant. Rhum, Raisin, Orange.

*A partager avec ton équipage !*



**X2 PERS.** Delphes la Mystique 18.50  
Doux et Velouté. Whiskey Jack, Abricot, Coco.



**X4 PERS.** Vatnajokull Terrors 35.00  
Puissant et Tropical. Rhum, Passion, Pêche.

## SHOOTERS DES TERRES OUBLIÉES

### Rhums arrangés

- Raisin flambé • Mangue • Vanille
- Ananas • Orange • Gingembre • Banane

### Vodkas préparées

- Plus de 60 parfums. A toi de décider !

SHOOTER X1 • 3.20 SHOOTER X10 28.80

*Bon voyage Moussaillon !*



### HELL-SHOT

Absinthe Pandor 60° & rhum du père Labat 59° **4,50**

## LA TAVERNE DESENCHANTEE

*Cocktails sans alcools mais pas sans goûts*

6.90

**Seven Seas** • Jus de pomme trouble, jus de citron, sirop jasmin.

**Jolly Roger** • Jus fraise, sirops rose et lytchee, crème vanillée

**Burning Ship** • Jus abricot, sirops melon et tonka, coulis fruits rouges, Cannelle.

**Spicy Parrot** • Sirops Cactus et Piment, jus de pomme trouble, limonade.

**Sabordage** • Sirop Matcha, Lait, Confiture de fraises, Cardamome.

**Exotique Island** • Jus Maracuja-Passion, Grenadine.

**Clepsydre Fantasy** • Orangina, jus banane, sirop curaçao.

**Lost Iceberg** • Sorbet Cassis, sirop hibiscus, jus citron, Ginger Beer.

**Secret Cavern** • Citron vert, sirop poire, jus de pomme trouble, menthe fraîche, limonade.

**Monkey Treasure** • Banane, jus ananas, sirop noisette grillée, crème.

## NEW WORLD MOJITOS

*La Havane te manquait ?  
Bienvenu au Golden,  
ton nouveau port d'attache !*

9.50

### 5 propositions

- Classique mais à notre sauce • Rhum-Gingembre
- Cachaça-Fruits-rouges • Lillet-Pamplemousse
- Fleur de Sureau-Concombre

## CLASSIQUES COCKTAILS

*On connaît les bails.*

*Demande nous ton préféré, on te le fait !*

9.50

## Python de la Fournaise

Un volcan de feu devant toi.  
Une chose est sûre  
... tu vas avoir chaud !!

15.00

Curaçao, Bailey's, Grand-Marnier,  
Rhum Kraken Noir...  
et feu sacré !!

## LOST PARADISE MILKSHAKES

*Plus de 60 parfums différents,  
alors pars à l'aventure*

6.90

- 1 Nous utilisons les meilleurs alcools, jus, sirops et ingrédients. Du vrai, du fait maison, des techniques modernes. Si c'est bon, c'est qu'il y a une raison !
- 2 Toutes nos recettes sont conçues spécialement afin d'obtenir un goût particulier et réfléchi. Nous n'est pas fait au hasard. Nos bartenders sont des vrais pros !
- 3 Le glacé est une part importante du Cocktail. Des glaçons de glace - plus froids, plus longtemps plus moins de force - moins de goût de flotte
- 4 Ça n'est pas parce que vous allez commander votre cocktail que vous allez passer un bon moment. C'est pour ça que nous avons mis à disposition de chacun de nos cocktails une expérience pour vous. Alors merci de ce pas, votre main venue et notre accueil.
- 5 Partez à l'aventure, ne restez pas sur vos acquis, goûtez de nouvelles choses tous les jours ! On est là pour vous conseiller et vous faire vivre une expérience !

# BON APPÉTIT



## BREAKFAST

Jusqu'à 11h30

- Toasts grillés, beurre, confiture 4,50
- American Breakfast 12,90  
3 oeufs sur le plat, toasts, bacon grillé, champignons, tomate

...No pain, no tartines!

## TAPAS

Parfait avec vos boissons ou en entrée!

- Petits panés de Reblochons aux Kellogs 7,50  
Bam !!

- Tortilla chips et Guacamole maison 6,50

- Tenders de poulet pané 7,50  
et leur sauce poivron/chèvre!

- Saumon Gravlax tranché 13,50  
Toasts pain de Campagne

- Rillettes de Chorizo au chèvre frais & toasts 7,50

- Houmous Maison et pita au sésame 7,50

- Boule de Burrata fondante à la crème de Balsamique 10,00  
roquette, tomates cerises et gressins

- Tacos de Tartare de Saumon à la Californienne 9,90

- Portion de Potatoes du Golden 4,00

- Planche Charcutière sélection Franco-Italienne 14,90

- Planche Fromagère sélection Hauts de France 14,90

- Planche Mixte Charcuteries + Fromages 18,00

- Planche Golden assortiment de Tapas 19,00

- Planche d'Antipasti 19,00

Bruschetta, involtini, légumes confits, Burrata, gressini

... Mieux vaut être le dindon de la farce que la farce du dindon.

## BAGELS

servis avec coleslaw, potatoes et salade!

- Gene Kelly filets de volaille panés, roquette, confiture de tomates, fromage frais, avocat 15,80

- Walhalla saumon au gravlax, concombre, fromage frais, avocat, épinards frais et oignons 16,80

... Ça va ? La lecture se passe bien ?

## PASTAS DELLA MAMMA

toutes aux tagliatelles fraîches

- Al Verduce 14,80  
Tagliatelles de Légumes, tomates cerises, chèvre frais, crème, roquette

- Golden Carbonara 14,80  
Poitrine de Porc fumée, crème, ciboulette, jaune d'oeuf, Grana Padano

- Double Saumon 16,50  
Saumon frais et en Gravlax, crème, zeste de citron, épinards frais



## C'EST FAIT MAISON

AVEC AMOUR  
AVEC LES MAINS  
ET AVEC DU GOUT !



## PIZZAS DELL PAPA



Pâte maison faite dans notre pétrin et étalée à la semoule de blé. Toutes nos Pizzas peuvent être servies à l'apéro ou à emporter

### La Fugitive

1 Nouvelle recette toutes les semaines!  
Demande à ton serveur

- Andiamo Oswald 14,50  
Passata de tomate, Speck, ricotta, épinards frais, noisettes torréfiées

- Mama Sylvia 14,50  
Passata de tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella di buffalo

- Stella Singola 14,50  
Passata de tomate, Burrata crémeuse, Roquette, Basilic

- Bellaaggio 16,00  
Passata de tomate, figues, gorgonzola, Speck, miel, Mozzarella di buffalo

- Rosario di Lassigni 15,00  
Passata de tomate, poulet, poivrons, œuf, mozzarella di buffalo, coriandre fraîche, cacahuètes

- Genova-Genova 14,50  
Passata de tomate, tomates cerises, courgettes, oignons rouges, mozzarella di buffalo, roquette

- Cinque Terre 15,50  
Crème fraîche, Gorgonzola, Sainte-Maure, Mozzarella di Buffalo, noix, basilic, tomates cerise

- Lago di Como 15,50  
Crème fraîche, saumon Gravlax, tomates cerises, tagliatelles de légumes, mozzarella di buffalo, zeste de citron, ciboulette

- Mio Lupo 16,00  
Passata de tomate, Bœuf haché, Speck, oignons rouges, champignons, mozzarella di buffalo, Romarin, épinards frais

- Salade verte pour accompagner! 3,50

... Le vin d'ici vaut mieux que l'eau de là!

## LES PLATS

- Tataki de Saumon 17,50  
sauce Soja-miel  
et ses Chips Maison à l'ancienne!

- Uzupis Fish & Chips 19,50  
Filet de Lieu frit en pâte à Beignet maison, frites de Patate douce, Sour & Cream Sauce

- Croque-Monsieur au Pain de Campagne 12,00  
potatoes et salade verte  
+ Œuf au plat (Croque-Madame) : + 1,50

- Welsche du Dragon rouge 17,50  
Toast de Pain de Campagne, Cheddar, Guinness, Jambon blanc, oignons caramélisés, œuf. Potatoes et salade verte

- Tartare de Bœuf n°3 16,50  
en croûte d'herbes et noisettes torréfiées, potatoes et salade verte

- Aiguillettes de Poulet 16,50  
panées aux Corn-Flakes, Tagliatelles fraîches, crème épaisse et zestes de citron

- Ribs de Porc caramélisés 17,50  
sauce BBQ au Jack Daniel's, frites de Patate douce

- Faux-Filet de bœuf 17,50  
Origine Hauts de France, échalotes déglacées, tagliatelles de légumes et épinards frais

- Entrecôte de Bœuf 300g 21,50  
Origine Hauts de France, fleur de sel, poivre concassé, sauce poivre et Chips maison à l'ancienne



- Fajitas Mexicanas 19,50  
Galettes de maïs roulées par nos soins, bœuf et volaille, poivrons, épinards frais, avocat, sauce Mexicaine

Seule chose pas maison sur cette carte : Les Potatoes. Vous voilà prévenus!

## SALADES HIGHBALL

Grandes Salades

- King Caesar 15,50  
Salade, aiguillette de poulet pané, gressins, Grana Padano, Speck, tomates cerises, oignons rouges, sauce Caesar

- Colorado Fever 15,50  
Salade, chèvre chaud en feuille de brick, poires rôties au sirop d'érable, tomate cerise, poitrine de porc séchée, noix

## KALIFORNIA BURGERS

Bun's Briochés de notre Boulanger, Bœuf origine Hauts de France hachés minute, servis avec potatoes, coleslaw et salade!



- Fugitif Burger  
1 Nouvelle recette toutes les semaines! Demande à ton serveur!

- Holy Buddy 16,40  
Cheddar, oignons, tomate, cornichon malossol, bœuf, salade, Golden sauce

- Crispy Kentucky 16,40  
Poulet pané aux Corn-Flakes, Cheddar, oignons, tomate, cornichon malossol, roquette, Golden sauce

- Cap North 17,40  
Maroilles, oignons caramélisés, tomates, cornichon malossol, bœuf, salade, Golden sauce

- Decadent Tijuana 16,40  
Poivrons, guacamole, poitrine de porc séchée, cheddar, tomate, cornichon malossol, bœuf, piment grillé

- Mighty Blues 17,40  
Gorgonzola, figue, Speck, oignons caramélisés, bœuf, Golden sauce

+ Œuf au plat sur le toit : + 1,50  
+ Double steak 180 gr. : + 6,00

... Il est interdit de lire ceci!

## FORMULE

## RUSH HOURS (TIC TAC !)

du Lundi au Vendredi de 12h à 15h30 hors jours fériés.

Attention quantité limitée!

- Le plat du jour 12,90
- Le poisson du jour 13,90
- Le dessert du jour 6,90



## TRAVELLER'S MENU

Au choix Plat, Poisson + Café / Thé Gourmand ou dessert de l'ardoise 17,00



Valable uniquement du Lundi au Vendredi de 12h à 15h30 hors jours fériés.

## MENU KID'S

Pour les moins de 12 ans

- PLAT  
Mini Pizza Bambino  
Pâtes Carbonara / Steak haché frites

- DESSERT  
Crêpe Nutella / Glace 1 boule

- Nous travaillons à 99% avec des produits frais
- Nos oeufs viennent tous de la ferme de Mr Chevallier, à Campagne (60)
- Tous nos pains viennent de la Boulangerie Dubebout à St-Quentin
- Notre Viande de Bœuf est d'origine Hauts-de-France
- Nos fruits et Légumes viennent de la ferme de Mr. Hubert Boniface à Holnon

## BESOIN D'UN CONSEIL ?

# DEMANDE À TON SERVEUR PRÉFÉRÉ



## DESSERTS

### DOLCE

Tous maisons !

#### Dessert du Jour 6,90

Demande à ton serveur quelle est la douceur du moment !!

#### Café gourmand ou Thé gourmand 7,50

Accompagné des petites douceurs du moment !

#### Golden Affogato 7,50

Boule de glace vanille + Nutella + Nougatine, arrosés de café chaud

#### Pavlova craquante aux Myrtilles 7,50

Couronne de meringue, crème fouettée vanille, Myrtilles fraîches et coulis de fruits rouges

#### Battilochi 8,00

Enorme Beignet croustillant et chaud fourré Banane et Nutella (5 grosses min. de cuisson)

#### Riz au Lait Ultra-Onctueux et aérien ! 6,90

Et son caramel beurre salé, et sa nougatine de cacahuètes

#### Tiramisu al Cioccolato 6,90

Notre version du Tiramisu !  
Très chocolaté et très très bon !!

#### Boogie-Woogie-Brownie 7,90

Brownie fondant + Glace Vanille + Sauce chocolat + Chantilly

#### Cheese-Cake Havana/Picardie 7,90

Au citron vert, base spéculoos et coulis de fruits rouges

#### Mousse Nutty-Choco 6,70

aux deux chocolats, au praliné, et livré avec sa nougatine de cacahuète



## IRISH COFFEE TRADITIONNEL

Le vrai, le beau, le pur, le bon

9,50

Au whiskey Irlandais Jameson, au miel, avec du vrai café, et une crème fouettée minute à la vanille! Garanti sans paille et sans étages, dans les règles de l'art



## CREPES

Au choix, crêpes

accompagnées de votre topping préféré

sucre cristal ou cassonade 4,00  
ou caramel beurre salé

chocolat 4,50  
ou Pâte à Tartiner Choco-noisette\*  
ou Chantilly ou confiture de fraises ou miel

The Marvellous 7,20  
glace vanille, sauce chocolat et Chantilly

\*Notre pâte à tartiner est Française et garantie sans huile de Palme ni matières grasses hydrogénées



# ON EST MÊME SUR INSTAGRAM LE\_GOLDEN\_PUB ET C'EST BÔÔ !

Que fais tu si une tarte t'atteint ?

## CONDITIONS GÉNÉRALES

L'établissement décline toute responsabilité des objets perdus même si par délicatesse le personnel vous a aidé à les déposer.

Allergènes: Demandez la liste à la Team

Quantités servies :

alcools et liqueurs 4cl - baby 2cl - apéritifs 5cl - anis 2cl coupe de Champagne, kir et cocktails 10cl

## GLACES & SORBETS

Qualité Nestlé La Laitière

### 11 parfums en vigueur :

vanille, chocolat, caramel, fraise, noix de coco, rocher, pistache, cassis, chocolat blanc, citron, cerise amarena

2 boules au choix 4,50

3 boules au choix 6,00

Marshall Blueberry 8,00

Glace cerise amarena, glace pistache, myrtilles fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly, brisures de meringue

Sunday Maison du Golden 8,00

Glace vanille, sauce caramel beurre salé, nougatine de cacahuètes, cookie maison

Pura-Vida 8,00

Glace coco, glace fraise, banane entière, sauce chocolat, chantilly

Ultra Choklate Factory 8,00

Glace chocolat noir et glace chocolat blanc, sauce chocolat, chantilly, brisures de cookies

Helena from Montreal 8,00

Glace vanille, glace caramel, poires rôties au sirop d'érable, chantilly, sauce caramel beurre salé

Wallonie-Fever 8,00

Glace chocolat blanc, glace rocher, brisures de spéculoos, sauce chocolat noir, chantilly

Squirrel Suicide 8,00

Glace coco, glace pistache, glace vanille, pâte à tartiner choco-noisette, chantilly, nougatine de cacahuètes

Supplément chantilly 1,50

Supplément Topping 1,50

Chocolat, fruits rouges  
caramel beurre salé

Attention : le chocolat fait rétrécir les jeans !

Tickets restaurant et chèques vacances acceptés.

Prix net

Chèques non acceptés

Le serveur doit obligatoirement vous remettre un ticket.

Afin de faciliter le service, les consommations sont encaissées immédiatement.