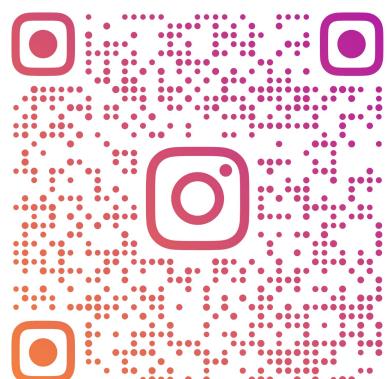


# MENU



GEORGESVLILLE

# Brasserie mais pas que...

On mange, on danse, on chante, ...

Chaque mois, nous essayons de varier les plaisirs avec des rendez-vous désormais incontournables pour beaucoup d'entre nous ici.

Le premier samedi, c'est notre soirée karaoké avec Bertrand Fashion. Que vous n'ayez jamais chanté ou que vous soyez la star que vous pensez être, ça n'a pas d'importance. Une bière, une perruque, une salle chauffée à bloc, et vous allez vite vous lancer, croyez-nous.

Ou alors des événements comme celui-ci.



La bière ?  
L'incontournable après  
le cheddar

Qu'est-ce qu'un Welsh sans une bière ? Chaque mois, c'est la semaine du brasseur avec 100% de nos becs à pression qui passent entre les mains d'une brasserie unique. Ça promet de belles découvertes !

## Et nos régions ?

Comme vous l'avez vu, nous sommes attachés au local, mais ça n'a rien à voir avec ce paragraphe. Chaque mois, on vous emmène quelque part pour une semaine avec comme idée : "Et si le welsh avait été inventé en ... ?" Corse, Cantal, Savoie, Alsace, à votre avis, comment auraient-ils fait ? On va vous le montrer en faisant des welshs complètement revisités. Pour les puristes, le welsh du G5 sera toujours à la carte ; on vous comprend, excusez nos blasphèmes !

# L'histoire du Georges V

## Un des plus anciens tabacs de Lille

On arrive à remonter jusqu'en 1904 pour trouver des traces du Georges V qui à l'époque s'appelait café-tabac Delval. Le bar que vous apercevez continuait jusqu'au fond de la cuisine actuelle ; une soixantaine de personnes pouvait s'y accouder sans problème. Très peu d'informations sur la suite, mais tout porte à croire que le repreneur a renommé cet établissement 'Georges V' en l'honneur du roi d'Angleterre après la Grande Guerre, vers 1920.

À noter que le prénom George ne prend pas de S chez les Anglais. Vous trouverez souvent les deux orthographies quand un établissement porte le nom du roi.

## Un lieu emblématique

Il faut attendre les années 2012 pour entendre parler partout du welsh d'ici. L'endroit étant un PMU, bar-tabac, y retrouver une spécialité maîtrisée de cette façon était complètement atypique.



## Place à la jeunesse

Fin 2022, nous avons fait connaissance avec les anciens propriétaires, et notre entente fut comme une évidence. Sur leurs conseils avisés, nous avons su préserver le secret de fabrication du welsh, cessé la vente de tabac et conservé un serveur d'exception.

Soucieux de la provenance mais aussi de la qualité de tous nos produits, désormais toutes nos viandes viennent de France, et 80 % d'entre elles des Hauts-de-France, tout comme nos frites fraîches, nos œufs (de France, bio et plein air) et nos glaces (d'un artisan local). Le cheddar, quant à lui, est écossais. Aucun produit préparé ou surgelé n'est utilisé sauf mix friture.

Bon appétit !

# ENTRÉES

## Mini Welsh revisité

On prend un aliment de la cuisine, on le met dedans et on voit si c'est bon

7,5

## Flamiche Maroilles

A partager !

11,5

## Croquettes de crevette x2

Enfin un plat avec des produits de la mer ici au G5 !

11,5

## Mix Friture

Planche à partager avec sauce dips maison

13,5

# PLATS

## Le Welsh du Georges V

Le classique du Georges V, 70% de nos clients s'arrêtent à cette ligne du menu

Supp Oeuf +0.8€

16,9

## Sa version VG

Le même qu'au-dessus sans jambon, 10% de plus s'arrêtent là

Supp Oeuf +0.8€

15,5

## Le Potj ! (potjevleesch) 4 viandes

Prononcez le comme vous voulez de toute façon on est Grand Prix d'Excellence 2025 donc on est sur un petit nuage

18,5

## La carbonnade Flamande

C'est un peu notre boeuf bourguignon mais avec de la bière parce que chez nous, on en met partout. Lard, pain d'épice, vergoise, ...

17,5

## La flamiche Maroilles

Certains disent tourte, d'autres tarte, ici c'est flamiche; fromage local, pâte maison avec plein de crème, tout ce qu'on aime !

14,8

En cas de partage d'un seul plat pour plusieurs convives, le prix du couvert de 5€ est appliqué. Pour les gourmands, frites et salade supplémentaire sur simple demande.

Les titres restaurant papier ne sont plus acceptés.

# PLATS

## Le Poulet Maroilles

Bavette de bœuf dans une délicieuse sauce au Maroilles, c'est simple et efficace. C'est peut être avec du poulet en fait.

16,5

## Le Filet Américain

Le plus grand concurrent du tartare de bœuf. C'est belge d'où le terme "américain".

16,9

## Le Chaud Biloute (20 min)

Ici quand on sait pas comment appeler quelque chose on dit Biloute, ça paraît moins stylé que Mont d'Or mais c'est meilleur. Une boîte chaude, ail, servi avec du jambon, que du bonheur. Attention à la gousse d'ail!

15,9

## Ardoise Chti

Vous ne savez pas vous décider ? Mini Welsh, Carbonnade, Potj, Poulet Maroilles ou Flamiche, faites votre sélection (max 3) Quantité limitée.

19,9

## Menu Enfant (-12 ans)

Un mini de l'ardoise avec frites salade, ou simplement du jambon, une boisson et une coupe de glace

8

# DESSERTS

## Le Welsh du Georges V

16,9

On ne sait jamais !

## Le Choco Georges

6,5

C'est beaucoup de beurre, de chocolat et de sucre mais on ajoute une boule de glace vanille pour faire passer le tout

## La Crème Brûlée

5

C'est bon mais elle est plus caramélisée que brûlée,  
rassurez vous

## La Coupe de glace (2 boules)

5

Abel (celui avec des longs cheveux) adore faire les glaces,  
n'hésitez pas à le solliciter ! Glace d'un artisan local,  
vanille, chocolat, citron vert, caramel beurre salé,  
speculoos, café, Maroilles

## Le Colonel ou un autre gradé

6,5

Vodka glacée avec du citron vert pour le colonel, pour les autres vous pouvez demander aux incroyables serveurs...

## La Dame Blanche

6,5

Trois boules de vanille, chantilly et lit de chocolat. Elle fait passer n'importe quel plat pris précédemment

# DESSERTS

## Le dessert du moment

Selon envies du chef et des fois il a pas envie

## Le café gourmand

Assortiment de nos desserts, en plus petit mais pas non plus minuscule

7

## L'Irish gourmand

Pareil qu'au dessus mais avec un p'tit coup de fouet avant de repartir

12,5

# BOISSONS

## Bières

Chaque mois, un nouveau brasseur, vous référer à l'ardoise

### Pression

	25cl	33cl	50cl
Pils	3,5	4,5	5,5
Blonde	4	5	7
IPA	4,5	5,5	7,5
Triple	4,5	5,5	7,5
Bieres du moment			
Picon	5	6	7
Panaché	4	5	6

## Bouteilles

Chimay bleue	9°	33cl	5
Kasteel rouge 8°		33cl	5
Triple Karmeliet 8°4		33cl	5
Duvel 8°		33cl	5
Hoegaarden blanche 4,9°		33cl	5
Pêche Mel Bush 8°5		33cl	5
Louis, sans alcool		33cl	5

## Digestifs

Gauloise jaune/verte (equivalent de la chartreuse)	6,5/7
Génépi/Chti génépi vergeoise/classique	5
Benedictine (un régal)	6,5
Mandarine Napoléon	6
Poire	6
Get 27/37	4,5
Bailey's	5,5
Et bien d'autres à découvrir!	
Shooter	3

# BOISSONS

## Boissons chaudes

Thé	3,5
Expresso	2
Allongé	2,2
Chocolat	3,5
Irish/Italian/Caribbean/Russian coffee...	7
Canadian coffee	7,5
DOM (Bénédicte) Coffee	7,5

**LE GRAND IRISH COFFEE** 19

16 minuscules cl de whisky

# BOISSONS

## Apéritifs/Alcool

Porto (6cl)	5
Ricard double (4cl)	3
Martini blanc/rouge (6cl)	5
Suze	5
Kir cassis/fraise des bois	5

## Gins: (Vous référer à la verrerie ou aux serveurs)

Bombay Saphir	6,5
Botanist	6,5
Et tous ceux au bar (Prix variant selon gin)	

## Rhums: (Vous référer à la verrerie ou aux serveurs)

Diplomatico, Milonario, Botran, Dictator ou équivalent	7
Zacapa 23ans ou équivalent	8,5

## Whiskys:

Campbell	6
Jack Daniels	8
Bushmills	7

## Cocktails avec ou sans alcool

Gin fizz/tonic (supplément selon gin)	7,5
Ti punch	7
Caipi	7,5
Cuba Libre	7,5
Spritz	8
White Russian	8,5
(Le Big Lebowski pour les adeptes du Dudéisme)	
Gin Tonic sans alcool	7,5

# BOISSONS

## Jus de fruits/ Sodas

Jus de pomme, orange, multifruits	3
Coca-cola, coca-zéro	3,5
Sprite,tonic	3
Limonade	3,5
Orangina	3,5
Diabolo	4
Ice tea	3
Perrier	3,5
Sirop à l'eau	1

## Eaux

Villers plate 100cl	4
Villers pétillante 100cl	4

# VINS

## Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Côtes de Gascogne Igp (Sud-ouest) Saint-Lannes Signature		20
Bourgogne Aligoté Aoc Les Vignes de Saint Germain	5	25
Côtes de Gascogne Igp Saint-Lannes Prélude d'hiver (moelleux)		25

## Vins Rouges

Côtes de Gascogne Igp (Sud-ouest) Saint-Lannes Les Peyrades	20
---	----

Chinon Aoc (Loire) Domaine des Géléries cuvée Puy Blanc	23
---	----

Saint-Nicolas-de-Bourgueil Aoc (Loire) Domaine des Géléries	25
---	----

Côtes du Rhône Aoc Domaine Fond Croze Bio	5	25
---	---	----

Haut-Médoc Aoc (Bordeaux) Château Le Souley-Sainte-Croix	27
--	----

Pessac-Leognan Aoc (Bordeaux) Château d'Eyran	45
---	----

## Vins Rosés

Voir avec les serveurs ou sur ardoise

## Champagne

Champagne Chaudron Carte Blanche Brut	50
---------------------------------------	----