

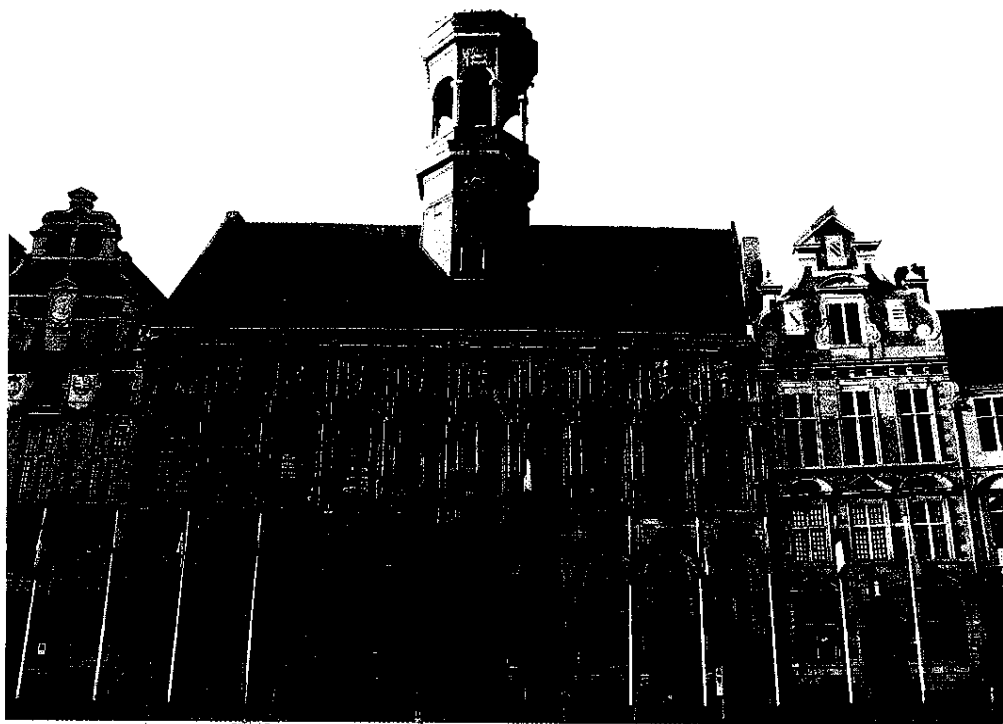
A M B

G A S T R O N O M I E

Coin de charme

Saveurs

d'une vieille cité



~~MARS 2001~~
Direction
rue
d'Havré

Vous pouvez rejoindre la rue d'Havré soit en retournant par la Grand-Place, soit par un raccourci via les rues de Houdain et du Hautbois. Dans ce cas, arrivé dans la rue d'Havré, remontez à gauche vers la Grand-Place. Un peu plus loin, n'hésitez pas à pousser la porte de la **Brasserie Henri**. Cela ne paie pas vraiment de mine, mais ce qui ne paiera pas non plus de trop, c'est votre porte-feuille! On y mange bien, très bien même, dans un cadre animé typique des brasseries de quartier. La cuisine populaire traditionnelle vous est proposée à la carte, pour deux fois rien. La côte de porc berdouille (garnie d'une

épaisse couche d'échalotes à la sauce tomate-moutarde-estragon-vin blanc) est l'une des spécialités de la maison, au même titre que la choucroute et les moules (qui connaissent un réel succès lors de notre passage). L'ambiance y est familiale, c'est manifestement un lieu de rendez-vous d'habitues, même à midi lorsque débarquent les employés de bureau. Bref, un rapport qualité/quantité/prix fort difficile à battre. Remontez encore un peu dans la même rue d'Havré jusqu'à hauteur de la fromagerie **Van Doorne** sur la gauche. Une maison familiale active depuis plus de 60 ans. Les produits sont issus de l'affinage ou directement du terroir. Le nœc plus ultra au Mons.