



Bienvenue chez Fabian

Guide touristique



1. Le DOUDOU

La Ducasse de Mons, « Le Doudou » est une très grande fête folklorique reconnue patrimoine mondiale immatériel de l'Unesco. Elle se fête chaque année la semaine de la Trinité (1 semaine après la pentecôte).

Il est impossible d'expliquer la ferveur que les montois ressentent pendant cette semaine. Si vous visitez Mons, je vous conseille vivement d'aller visiter le « Musée du Doudou » et de visiter le site

ci-dessous web : www.Ledoudou.be



Si vous avez apprécié mon accueil, la tirelire se trouvant m'aidera à participer à la ducasse de Mons (le « Doudou »). Fête que je ne manquerai pour rien au monde. Voir les informations plus loin. Il n'y a bien sûr aucune obligation.

PS : Le Doudou commence le mercredi après la pentecôte jusqu'au mardi suivant. Ne cherchez pas à réserver chez moi, je ne serai pas en mesure de vous recevoir !



Pour l'anecdote :

J'ai 48 ans et j'ai fait 46 DOUDOU !! Je n'ai jamais raté cette fête. (Même dans le landeau)

Cette année 2020 a été un drame pour moi car celui-ci a été annulé à la COVID-19

Je vous vois sourire mais bon, j'aime partager mes émotions 😊

2. Le Spark OH (anciennement Le PASSà)

Le PASS : Parc d'Aventures Scientifiques — <https://pass.be/>

À 400 m de la maison d'hôtes « L'Ecureuil »



A 400m à pieds en descendant la rue, se trouve le « Parc d'Aventures Scientifiques ».

Construit sur l'ancien site du charbonnage dans les années 1990. Ce parc est très ludique aussi bien pour les adultes que pour les enfants et ce pour découvrir les sciences.

Vous pouvez trouver toutes les infos sur le site : <https://pass.be> (des folders se trouvent également sur le bureau.

3. Le parc Pari Daïza

Certainement le plus beau parc animalier d'Europe est à visiter à 15 min en voiture :

Le parc PAIRI DAIZA à 15 min



Situé entre Mons et Ath

Adresse : Pari Daiza - domaine de Cambron à 7940 Brugelettes

GPS : Encoder « La Domaine, 1 à 7940 Brugelettes

www.paridaiza.eu

4. Mons

La véritable **histoire de Mons** commence réellement au VIIe siècle, lorsque Waudru décide de consacrer son existence à Dieu. Elle se retire dans un oratoire construit sur la colline qui abritera plus tard la ville de **Mons**. Waudru est donc à l'origine de la future ville de **Mons**.

Mons est le chef-lieu de la province de Hainaut, située en région wallonne, en Belgique. Au centre se trouve la Grand-Place, une vaste place pavée parsemée de cafés. Elle est bordée de bâtiments aux styles architecturaux variés, tels que l'hôtel de ville, vieux de plusieurs centaines d'années. À proximité, le beffroi baroque construit au XVIIe siècle offre une vue panoramique sur la ville. Le beffroi se situe au bord du verdoyant parc du Château, qui abrite la chapelle Saint-Calixte, datant du XIe siècle

*Là c'est mon cœur qui parle : Mons c'est une architecture, c'est une ville culturelle, c'est une ville estudiantine, c'est une ville avec un folklore reconnu comme patrimoine mondial immatériel par l'Unesco. **LE DOUDOU !!***

Toutes les informations se trouvent sur le site : www.visitmons.be



Si vous désirez connaître le folklore de Mons : www.ledoudou.be

PS : A voir sur la place, le musée du doudou, qui se trouve dans « le jardin du Mayeur » (jardin l'hôtel de ville).

5. Marché de Frameries

Le samedi matin, il y a un très beau marché organisé sur la place de Frameries, remontez la rue pendant 100m.



6. Piscine du Grand Large à Mons



Avenue de la Sapinette 20, 7011 Mons ;

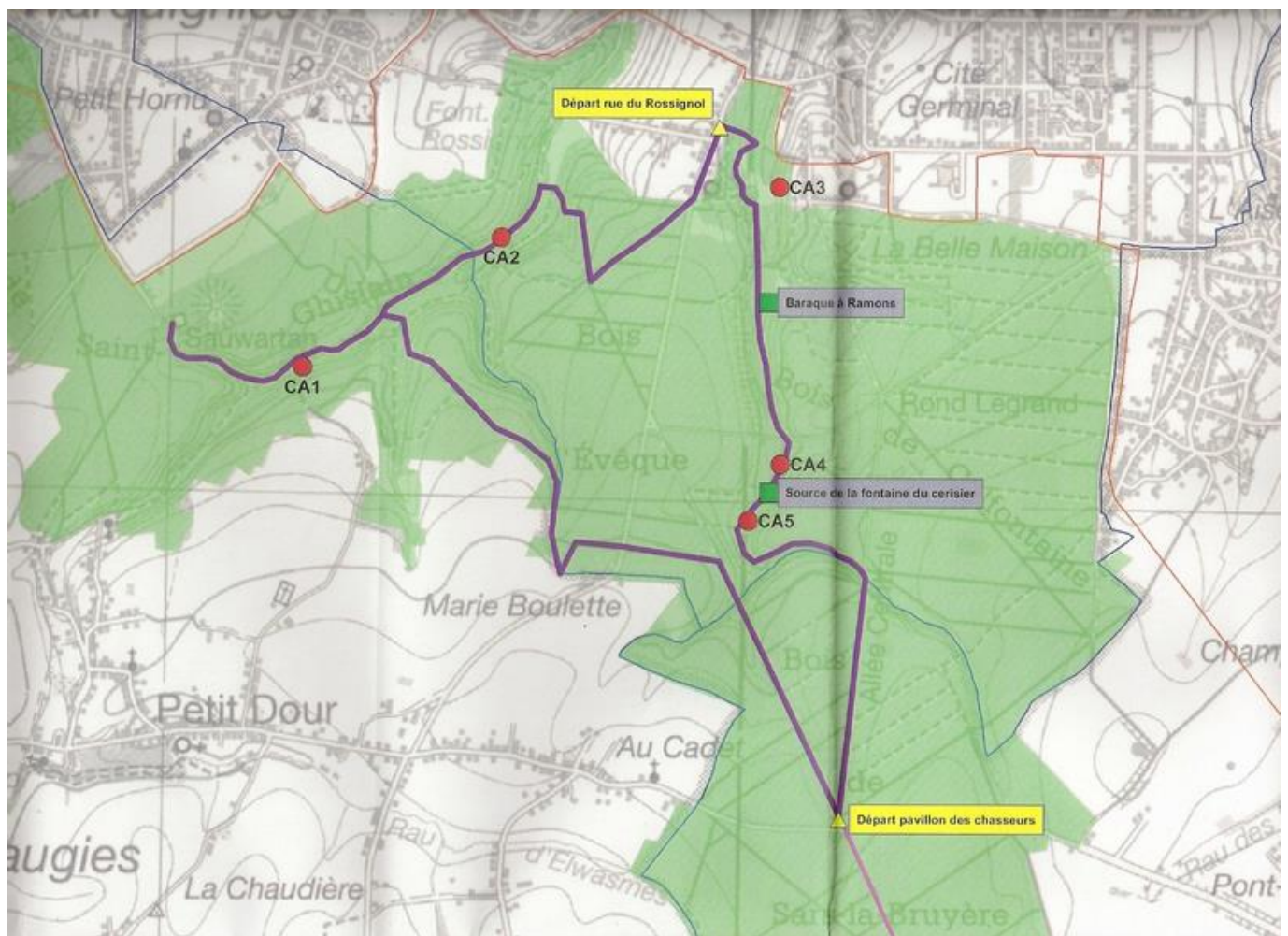
<https://www.lago.be/mons>

7. Bois de Colfontaine

Respirer un peu d'air ?



GPS : Rue Belle Maison 1, 7340 Colfontaine



8. Frameries

Le nom "Frameries" proviendrait de "FRAMAHAR" (préfixe Franc) et de "IACAS" (suffixe Gaulois), puis "IACUS" (suffixe gallo-romain), et enfin "IES" (suffixe français).

Frameries signifie donc : terre ou domaine gallo-romain (villas) dont le propriétaire portait le nom de "FRAMARIC".

A l'époque romaine et plus tard après l'invasion franque, trois domaines, d'inégale importance, composaient l'ancien territoire du village :

- Au Nord et au centre, le plus important : Frameries, terre des francs ou de Framaric, comprenait déjà La Bouverie et une partie de Pâturage.
- A l'Ouest celui de "LANDABERTHIACAS", domaine de "LAMBERT" (Lambrechies).
- Au Sud : celui de "FLAGINIACAS", domaine de "FLAGO" (Fleignies).

Au cours des siècles, les trois domaines précités se muèrent en Seigneuries indépendantes.

Une quatrième Seigneurie vit le jour sur les terres du Chapitre de Ste-Waudru.

Une cinquième seigneurie fut créée en 1142 par Baudouin IV.

Indépendamment des seigneuries, il existait aussi plusieurs fiefs.

Plongée dans les luttes ouvrières du Borinage, Frameries a connu et connaît une histoire sociale et culturelle féconde, un passé riche en folklore, une vocation millénaire qui fut d'ailleurs dignement célébrée en 1972.

Depuis le milieu des années 80, Frameries s'est également inscrite dans un schéma de rénovation urbaine et de développement socio-économique, en parallèle avec la création du Parc d'Aventures Scientifiques.

Evoquer dix siècles d'histoire ne saurait être résumé complètement : les coutumes disparues, l'origine des familles, l'histoire des charbonnages, des industries disparues (moulins, fabrique de pâte de pomme : Ferme du Temple, cordonneries, atelier de chaussures, brasseries, ...), sociétés chorales et instrumentales qui ont porté et portent encore si loin le renom de la Commune, plusieurs pages seraient encore nécessaires ...

FRAMERIES EST SOUVENT APPELÉE LA « MARSEILLE DU NORD » DE PART LA CONVIVIALITÉ DE SES HABITANTS.

NOTRE EMBLÈME EST UN PETIT ÉCUREUIL (BOSQUETIA) FAISANT RÉFÉRENCE À UN POÈTE DE NOTRE PATOIS PICARD.



9. Ascenseur funiculaire de Strépy-Thieu



L'ascenseur de Strépy-Thieu est un ascenseur à bateaux funiculaire double situé en Belgique, sur le canal du Centre en Région wallonne dans la province de Hainaut.

Cette construction grandiose qui a permis de remplacer 8 écluses et ainsi augmenter la capacité fluviale. Il est possible de visiter et de prendre un bateau qui le traverse.

Commencé en 1982 et inauguré en 2002, il permet, grâce à ses deux bacs indépendants, le franchissement d'une dénivellation de 73,15 mètres entre le bassin de l'Escaut et un bief de partage (d'une altitude de 121,10 mètres) vers le bassin de la Meuse comprenant également une section du Canal Bruxelles-Charleroi, limitée par le plan incliné de Ronquières (au nord) et l'écluse de Viesville (au sud). La jonction entre le canal du Centre et le canal Bruxelles-Charleroi a lieu à Seneffe. L'ascenseur remplace désormais six ouvrages, les quatre ascenseurs à bateaux du Canal du Centre et deux écluses, ce en permettant une faible perte d'eau au niveau du bief de partage. Il constitue la fin d'un programme de mise au gabarit de 1 350 tonnes des voies navigables belges et permet le passage de bateaux de ce gabarit entre le bassin de la Meuse et celui de l'Escaut.

Il a été inauguré le 18 septembre 2016



10. Grand-Hornu - Musée des Arts contemporains

Le Grand-Hornu est un ancien complexe industriel minier et constitue l'un des patrimoines majeurs de Wallonie.

Caractérisé par son style néoclassique des années 1810-1830, le site témoigne d'un passé industriel remarquable de la région du Borinage, dans le Hainaut. Il comprend une cité ouvrière, des ateliers, des bureaux et la résidence des administrateurs appelée « Château De Gorge », du nom de son fondateur.

Il abrite également le Musée des Arts contemporains (MAC'S). Celui-ci y est installé depuis 2002 et se présente comme l'un des projets culturels majeurs de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Le MAC'S tient à sensibiliser un grand nombre de personnes aux arts contemporains.

D'importants investissements ont été réalisés au fil des années pour renforcer le caractère culturel et touristique du site qui, par ailleurs, est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis le 1er juillet 2012. Ces investissements ont porté sur :

- l'aménagement d'une salle polyvalente (magasin à foin) et d'un espace d'accueil afin d'améliorer la convivialité du site
- la réalisation de la signalisation et du balisage pour les circuits de promenade ainsi que la signalisation de proximité
- l'équipement des zones d'accueil (billetterie, boutique, cafétéria...)
- l'équipement des zones pédagogiques (accueil des enfants, bibliothèque, auditorium), des zones administratives et muséales
- l'aménagement des abords
- la signalisation du site (en concertation avec les autres projets de la zone)
- le traitement des façades.



11. Le Bam



Le musée des Beaux-arts se distingue par la qualité de son accueil et de son environnement. Le BAM est conçu comme une expérience unique, un espace de découverte de la création artistique sous toutes ses formes, un lieu de vie où se succèdent toute l'année des événements.

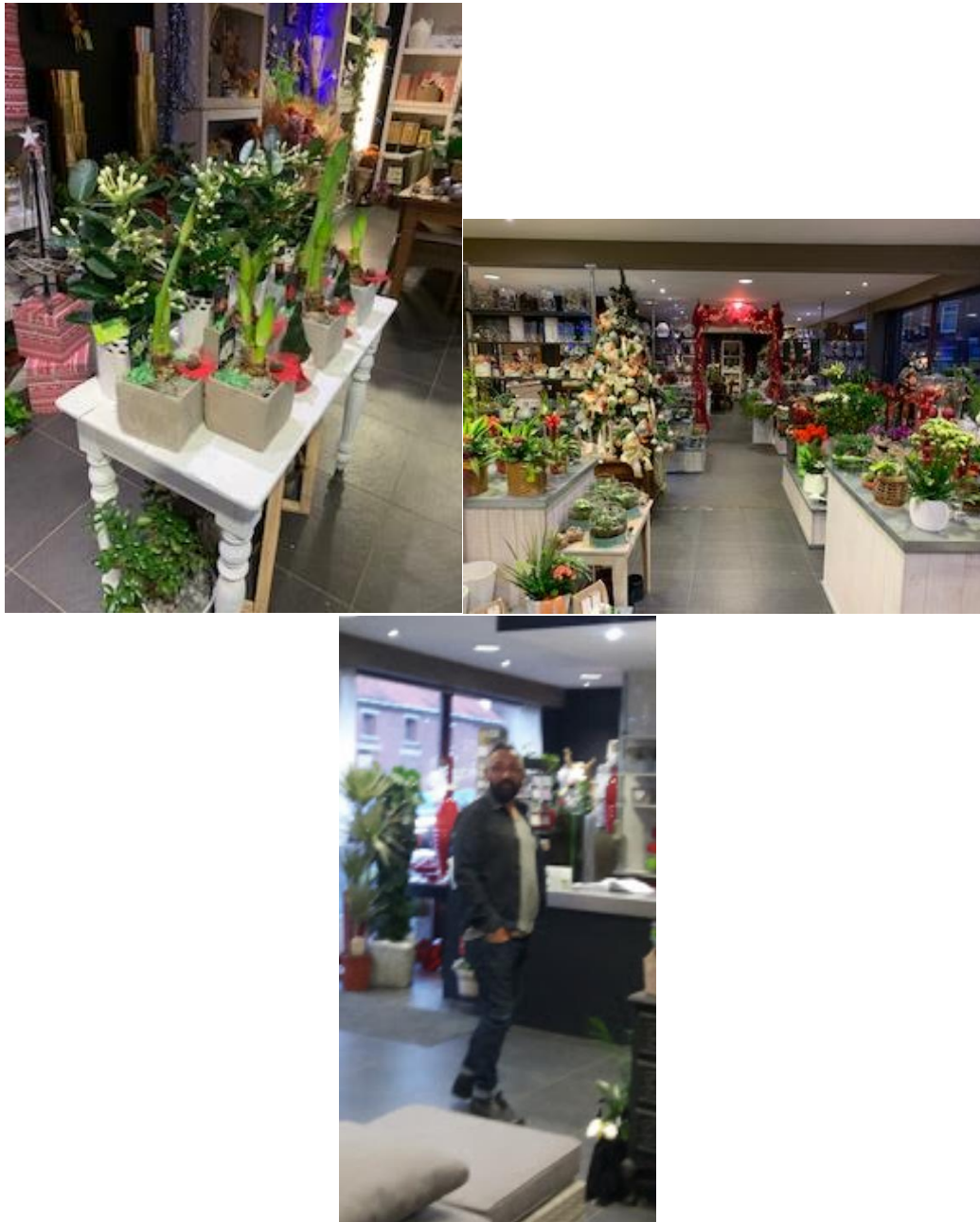
Ce projet architectural résolument contemporain allie donc maintenant le fonctionnel et la rigueur muséale à l'esthétique puisque l'architecture du musée a été conservée laissant encore la part belle aux espaces de circulation lumineux prenant le parti de la transparence.

Les récents aménagements font du BAM un outil culturel majeur rassemblant sur 3 niveaux, 2.000 m² d'espaces d'exposition auxquels s'ajoute le jardin Reine Astrid, susceptible d'accueillir des œuvres. A cela n'oublions pas un service éducatif « Le Dynamusée » avec trois espaces d'animation et un auditorium pouvant accueillir 80 personnes.

12. Conseils

Fleuriste

Vous avez besoin de fleurs ou d'un montage ?



Creatiflor rue de l'Industrie n° 2
7080 Frameries

Pralines Leonidas

Du chocolat belge ?



Adresse : Rue des Alliés 93, 7080 Frameries

La maison du Père Noël

Deux mois sur l'année avant les fêtes, vous pouvez visiter la maison du Père Noël à Cuesmes (5 min en voiture) et y acheter vos décors.

<https://lamaisondupere Noel.be/>



Adresse : Rue Ferrer 104, 7033 Mons

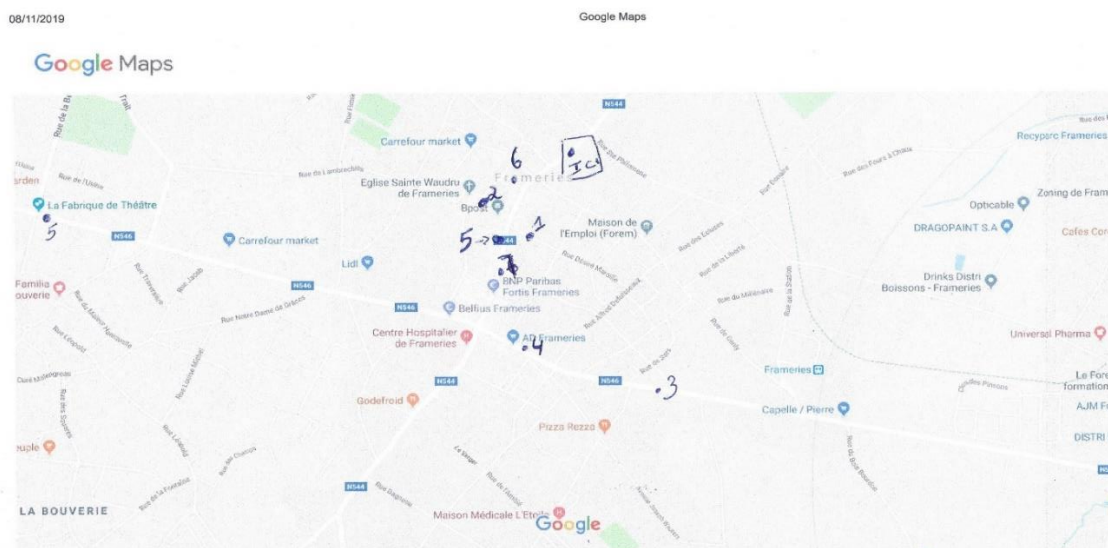
Boulangerie Javeline

Boulangerie artisanale. Si vous avez pris le petit déjeuner, c'est de là que viennent mes marchandises

Adresse : rue Charles Rogier 4 ; 7080 Frameries

Restaurants conseillés

J'ai numéroté sur la carte les restaurants que je vous conseille à Frameries. Je tiens à préciser que je n'ai aucun retour financier. Je sais que cela se pratique régulièrement dans d'autres établissements. D'où cette introduction.



1. Les Saveurs de Marconi

Cuisine française et Italienne

+32.65.80.13.13

Rue Désiré Maroille, 13

± 20 € / pers

Marco vous propose sa spécialité : Les pizzas sans pâtes... A découvrir



2. Restaurant « La Flamme »

Cuisine française

+32.65.66.06.25

Place de Frameries, 5

± 30 €/pers

En été, manger sur la terrasse est vraiment agréable mais très beau cadre à l'intérieur aussi

Pour ces 2 restaurants, les patrons étant des amis, prévenez-moi et venez de ma part... Le digestif ou le café vous sera offert. ! 😊

A TAAAAAABLE !!

Saveurs de saison, recettes gourmandes, de quoi vous mettre l'eau à la bouche ...

ENTRÉES FROIDES

Saumon Fumé d'Écosse extra doux et ses toasts	15 ⁷⁵
Tomates crevettes grises de la Mer du Nord	16 ⁵⁰
Salade de la Mer du Nord	16 ⁵⁰
Prosciutto di Parma et son melon	15 ⁷⁵
Carpaccio de bœuf Holstein	16 ⁰⁰
à l'huile de truffe et copeaux de parmesan	

ENTRÉES CHAUDES

Os à moelle (4 pièces)	12 ⁵⁰
Toasts aux champignons crème Porto	12 ⁷⁵
Croquettes de crevettes maison	14 ⁹⁵
Scampis façon du chef	15 ⁰⁰
Fondue au fromage maison	13 ⁷⁵
Gambas grillées sur lit de salade ail pesto rouge	20 ⁰⁰
Scampis au curry	15 ⁰⁰



Meubling pas

→ consultez l'ardoise du jour



POISSONS

Darne de saumon	20 ⁰⁰
Dos de cabillaud	22 ⁰⁰
Sole meunière selon le prix du marché	

Allergies et intolérances

Afin d'éviter toute déconvenue, merci de faire part de vos allergies et/ou intolérances à notre personnel.

PLATS ITALIENS

Escalope de veau à la Périgiana et pâtes
Cannelloni aux épinards et hachis maison
Escalope de veau façon du chef
Jambon, fromage, tomates, sauce au pesto gratinée
Lasagne maison
Escalope de veau à la milanaise
Linguinis à la carbonnara

ENTRECÔTES

AUTOUR DU MONDE

Changez d'horizon en une bouchée....



CHAROLAISE

D'origine 100% belge, élevée à Forge Philippe, dans un repit du hainaut, non loin de la frontière française. C'est une viande très tendre et qui présente un fin persillé lui donnant toute la saveur et la jutosité. Elle provient directement de la boucherie Depuydt où elle y est également abattue.

Origine : BELGIQUE

22⁰⁰ / 350g

BLACK ANGUS

Reconnu dans le monde entier comme le choix des connaisseurs, le bœuf Angus doit sa renommée à sa saveur, à sa tendreté et sa jutosité incomparables. Ceci est en partie lié à son taux de persillage naturellement élevé et au grain de sa viande particulièrement délicat. Cette viande bouchère présente une viande rouge sombre et persillée.

Origine : ÉCOSSE (Nord-Est)

28⁰⁰ / 350g

ROUGE DES FLANDRES

MATURÉ 4 à 6 SEMAINES

Grands et charpentés, les bovins possèdent une robe rouge foncé. Leur viande, d'un goût prononcé et très appréciée, est également de couleur rouge foncé. Depuis 2012, la viande de cette race bovine a obtenu une reconnaissance en tant que produit traditionnel régional en Flandre.

Origine : Flandre, BELGIQUE

30⁰⁰ / 350g

HOLSTEIN

MATURÉ +8 SEMAINES

La viande de Holstein est issue de taureillons et de vaches de plus de 3 ans, élevés à l'herbe et au foin. Cela donne une viande au persillage bien réparti, savoureuse et complète. Ses saveurs et sa tendreté sont renforcées par un affinage mené sur os.

Origine : Frise, HOLLANDE

27⁰⁰ / 350g

SALERS

L'une des plus anciennes races bovines françaises. Anciennement élevée pour son lait, elle est rapidement devenue une des races à viande les plus reconnues pour sa qualité et son goût. Sa viande persillée est tendre et fondante. Elle possède d'incomparables qualités gustatives qui font d'elle une viande de caractère.

Origine : FRANCE

29⁰⁰ / 350g

SIMMENTAL

MATURÉ 4 à 6 SEMAINES

Race alémanique de la souche des Pie Rouge des Montagnes. On la retrouve en Bavière et en Autriche. Sa viande présente un grain très fin et une belle couverture grasseuse qui lui donne sa jutosité. Elle offre une bonne capacité à la maturation qui développe sa tendreté et sa saveur caractéristique de viande grillée.

Origine : Arc Alpin, AUTRICHE

28⁰⁰ / 350g

RUBIA GALLEGA

MATURÉ +8 SEMAINES

Connue pour sa rusticité, la rouge de Galice produit une viande de goût particulier dû à un élevage en plein air et d'une nourriture exclusivement constituée d'herbe, de plantes et de truffes. On obtiendra donc une viande épicée et dotée d'un léger goût salin. On notera aussi que ces bêtes sont tuées très tard afin que les arômes de la région puissent imprégner l'animal.

Origine : Galice, ESPAGNE

35⁰⁰ / 350g

PLATS MIJOTÉS

Hachis parmentier	14 ⁵⁰
Chicons au gratin	14 ⁵⁰
Boulet de Liège	14 ⁵⁰
Vol au vent maison	14 ⁵⁰
Coq au vin	16 ⁰⁰
Boulettes sauce tomate	14 ⁵⁰
Cassoulet maison	18 ⁰⁰



18⁰⁰
14⁷⁵
18⁰⁰
14⁷⁵
17⁸⁰
14⁵⁰

VIANDES

Tartare de bœuf à l'italienne roquette, tomates séchées, pignons de pin	18 ⁰⁰
Onglet à l'échalote et croquettes	20 ⁰⁰
Côte de porc fermière al berdouille (500g)	20 ⁰⁰
Côte de porc fermière au Maroilles (500g)	25 ⁰⁰
Couronne d'agneau au thym et grain de légumes	25 ⁰⁰
Magret de canard au poivre	22 ⁰⁰
Steack de bœuf baby's top	16 ²⁰

Accompagnement au choix :
frites, riz, croquettes, penne ou salade

Les amuses

Béarnaise, Poivre vert, Roquefort
Beurre blanc

350g



3. Le Lotus bleu

Cuisine vietnamienne

A 50m de chez moi, le Lotus bleu est une cuisine asiatique mais très raffinée.

+32.65 67.38.36

± 25 €/pers

À Mons,

Il y a beaucoup trop de restaurants à conseiller pour tous les énumérer. Cependant, je vous conseille le bistrot de Jean-phi (Le vrai). Finaliste de « top Chef »

<https://www.lebistrodejeanphi.be>

Rue des Fripiers 22b, 7000 Mons

+32.65.87.57.87

± 60 €/pers



Livraison à domicile



Pizzas : Marco Polo : +32.65.66.20.38

Arrivo Pizza : +32.65.60.12.12

Chinois : Pekin Express : +32.65.62.37.92

Snack - Friterie

A 150m plus haut dans la Grande Rue, le snack Mezze est de très bonne qualité et on vous servira de très bonnes frites belges.





Welkom bij Fabian

Toeristische gids



13. De DOUDOU

De Ducasse de Mons, "Le Doudou" is een zeer groot volksfeest erkend als immaterieel werelderfgoed door Unesco. Het wordt elk jaar gevierd in de week van de Drie-eenheid (1 week napinksteren).

Het is onmogelijk om de vurigheid te verklaren die de mensen van Montois voelen tijdens deze week. Als u Bergen bezoekt, raad ik u ten zeerste aan om het "Doudou Museum" te bezoeken en de onderstaande website te bezoeken: www.Ledoudou.be



Als u mijn welkom op prijs stelt, zal de spaarpot me helpen om deel te nemen aan de ducasse van Bergen (de "Doudou"). Een feest dat ik voor niets in de wereld zal missen. Zie onderstaande informatie. Er is geen verplichting.

PS: De Doudou begint op de woensdag na Pinksteren tot de volgende dinsdag. Probeer niet bij mij te boeken, ik zal je niet kunnen ontvangen!



Voor de anekdote:

Ik ben 48 jaar oud en ik heb 46 DOUDOU gemaakt !! Ik heb dat feestje nooit gemist. (Zelfs in de kinderwagen)

Dit jaar 2020 is een drama voor mij geweest omdat het is geannuleerd vanwege COVID-

19

Ik zie je glimlachen maar hé, ik deel graag mijn emoties 😊

14. De Spark OH (voorheen de PASSat)

Le PASS : Parc d'Aventures Scientifiques — <https://pass.be/>
À 400 m de la maison d'hôtes « L'Ecureuil »



Op 400m lopen door de straat, is de "Par c d'Aventures Scientifiques".

Gebouwd op de voormalige site van de mijn in de jaren 1990. Dit park is erg leuk voor zowel volwassenen als kinderen om de wetenschap te ontdekken.

U kunt alle informatie op de site vinden: <https://pass.be> (mappen staan ook op het bureaublad).

15. Pari Daïza Park

Zeker het mooiste dierenpark van Europa is in 15 minuten met de auto te bezoeken:

Le parc PAIRI DAIZA à 15 min



Gelegen tussen Bergen en Ath

Adres: Pari Daiza – Domaine de Cambron op 7940 Brugelettes

GPS: Toegangscode « La Domaine, 1 à 7940 Brugelettes

www.paridaiza.eu

16. Bergen

De ware **geschiedenis van Bergen** begint pas echt in de zevende eeuw, wanneer Waudru besluit zijn bestaan aan God op te dragen. Ze trok zich terug in een oratorium gebouwd op de heuvel dat later de stad Bergen zou **huisvesten**. Waudru ligt dan ook aan de basis van de toekomstige stad **Bergen**.

Mons is de hoofdstad van de provincie Henegouwen, gelegen in het Waalse gewest, België. In het centrum is de Grote Markt, een groot geplaveid plein bezaaid met cafés. Het is bekleed met gebouwen van verschillende bouwstijlen, zoals het stadhuis, dat enkele honderden jaren oud is. In de buurt biedt het barokke belfort uit de zeventiende eeuw een panoramisch uitzicht over de stad. Het belfort ligt aan de rand van het groene park van het kasteel, dat de kapel van Saint-Calixte herbergt, daterend uit de elfde eeuw

*Hier is het mijn hart dat spreekt: Bergen is een architectuur, het is een culturele stad, het is een studentenstad, het is een stad met een folklore erkend als immaterieel werelderfgoed door Unesco. **DE KNUFFEL !!***

Alle informatie is te vinden op de website: www.visitmons.be



Als u de folklore van Bergen wilt kennen: www.ledoudou.be

PS: Te zien op het plein, het museum van de doudou, dat is in "de tuin van de Meyeur" (tuin het stadhuis).

17. Frameries Markt

Op zaterdagochtend is er een zeer leuke markt georganiseerd op de Place de Frameries, ga de straat op voor 100m.



18. Zwembad van de Grand Large in Bergen



Avenue de la Sapinette 20, 7011 Bergen;

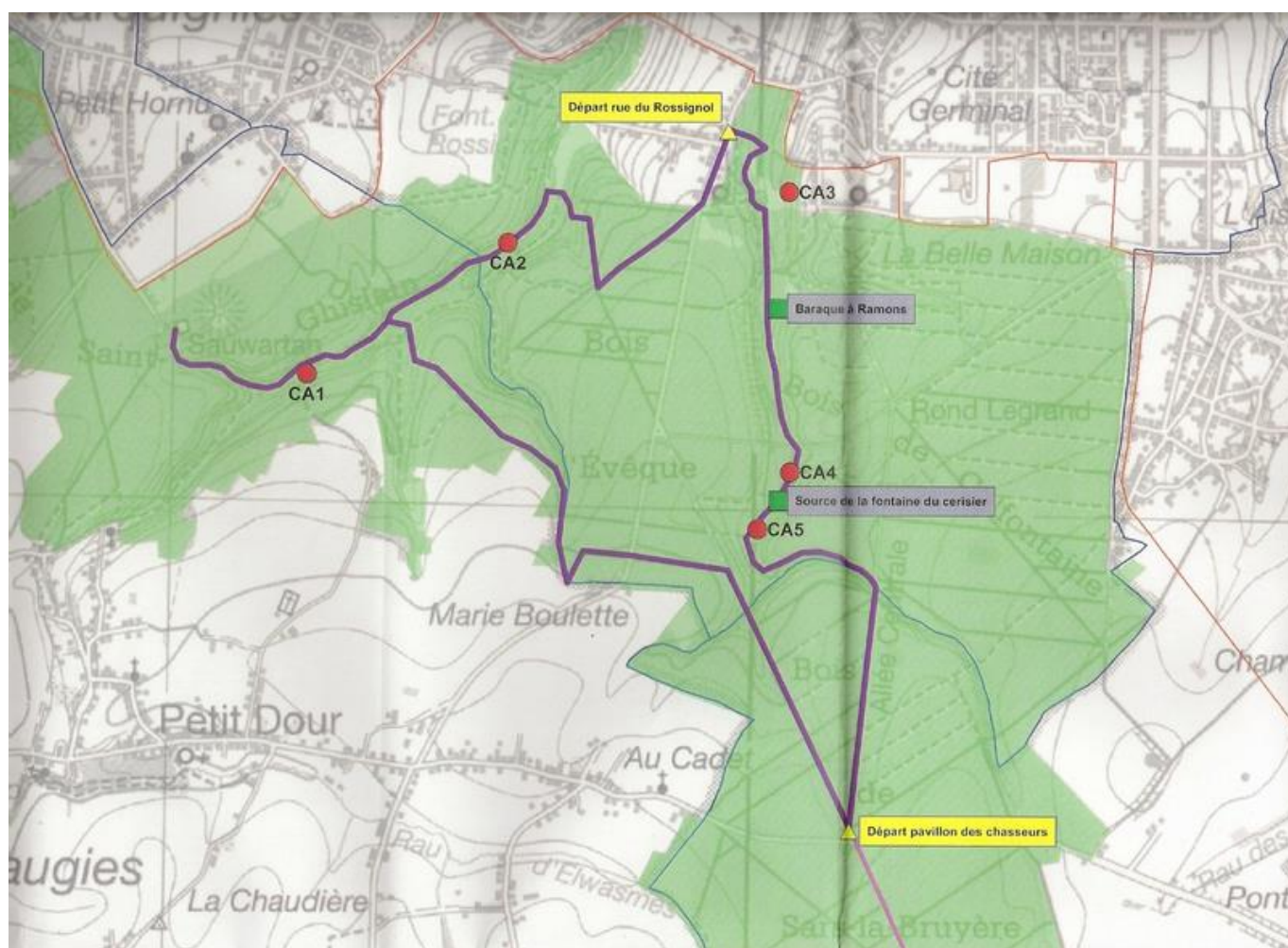
<https://www.lago.be/mons>

19. Colfontaine Hout

Lucht inademen?



GPS : Rue Belle Maison 1, 7340 Colfontaine



20. Frameries

De naam "Frameries" zou afkomstig zijn van "FRAMAHAR" (voorvoegsel Franc) en "IACAS" (Gallisch achtervoegsel), vervolgens "IACUS" (Gallo-Romeins achtervoegsel) en ten slotte "IES" (Frans achtervoegsel). Frameries betekent dus: land of Gallo-Romeins domein (villa's) waarvan de eigenaar de naam "FRAMARIC" droeg.

In de Romeinse tijd en later na de Frankische invasie, drie domeinen, van ongelijk belang, vormen het oude grondgebied van het dorp:

- In het noorden en midden, de belangrijkste: Frameries, land van de Franken of Framaric, omvatte al La Bouverie en een deel van Pasture.
- In het westen die van "LANDABERTHIACAS", domein van "LAMBERT" (Lambrechies).
- In het Zuiden: dat van "FLAGINIACAS", domein van "FLAGO" (Fleignies).

Door de eeuwen heen werden de drie bovengenoemde landgoederen onafhankelijke Heerlijkheid. Een vierde heerschappij werd geboren op het land van het kapittel van Ste-Waudru. Een vijfde heerschappij werd in 1142 gecreëerd door Boudewijn IV.

Naast de heerlijkheden waren er ook verschillende leengoederen.

Ondergedompeld in de arbeidersstrijd van de Borinage heeft Frameries een vruchtbare sociale en culturele geschiedenis gekend en gekend, een verleden rijk aan folklore, een duizend jaar oude roeping die ook in 1972 waardig werd gevierd.

Sinds het midden van de jaren 80 maakt Frameries ook deel uit van een plan van stadsvernieuwing en sociaal-economische ontwikkeling, parallel aan de oprichting van het Parc d'Aventures Scientifiques. Het oproepen van tien eeuwen geschiedenis kan niet volledig worden samengevat: de verdwenen gebruiken, de oorsprong van families, de geschiedenis van kolenmijnen, verdwenen industrieën (molens, appelpulpfabriek: Ferme du Temple, schoenmakers, schoenateliers, brouwerijen, ...), koor- en instrumentale verenigingen die tot nu toe de reputatie van de Commune hebben gedragen en nog steeds dragen, meerdere pagina's zouden nog steeds nodig zijn ...

Frameries wordt vaak het "Marseille van het Noorden" genoemd vanwege de vriendelijkheid van de inwoners.

Ons embleem is een kleine eekhoorn (Bosquetia) die verwijst naar een dichter uit onze Picardische patois.



21. Kabelbaan van Strépy-Thieu



De Strépy-Thieulift is een dubbele kabelbaan in België, aan het Canal du Centre in het Waals Gewest in de provincie Henegouwen.

Deze grandioze constructie maakte het mogelijk om 8 sluizen te vervangen en zo de riviercapaciteit te vergroten. Het is mogelijk om een boot te bezoeken en te nemen die het oversteekt.

Begonnen in 1982 en ingehuldigd in 2002, maakt het, dankzij zijn twee onafhankelijke veerbotten, de oversteek mogelijk van een hoogteverschil van 73,15 meter tussen het Scheldebekken en een deelbaai (met een hoogte van 121,10 meter) naar het Maasbekken, inclusief ook een deel van het kanaal Brussel-Charleroi, begrensd door het hellende vlak van Ronquières (in het noorden) en de sluis van Viesville (aan de zuid). De kruising tussen het Canal du Centre en het Canal Bruxelles-Charleroi vindt plaats in Seneffe. De lift vervangt nu zes structuren, de vier bootliften van het Canal du Centre en twee sluizen, waardoor een laag waterverlies in de deelbaai mogelijk is. Het is het einde van een 1.350 ton zwaar programma voor de Belgische waterwegen en laat de doorgang van schepen van deze omvang tussen het Maas- en Scheldebekken mogelijk.

Het werd ingehuldigd op 18 september 2016



22. Grand-Hornu - Museum voor Hedendaagse Kunst

De Grand-Hornu is een voormalig industrieel mijncomplex en is een van de belangrijkste erfgoederen van Wallonië.

Gekenmerkt door zijn neoklassieke stijl van de jaren 1810-1830, getuigt de site van een opmerkelijk industrieel verleden van de Borinage, in Henegouwen. Het omvat een arbeidersstad, werkplaatsen, kantoren en de residentie van de beheerders genaamd "Château De Gorge", vernoemd naar de oprichter.

Het herbergt ook het Museum of Contemporary Arts (MAC'S). Het is er geïnstalleerd sinds 2002 en presenteert zich als een van de grote culturele projecten van de Federatie Wallonië-Brussel. Het MAC wil het bewustzijn van hedendaagse kunst bij een groot aantal mensen vergroten.

In de loop der jaren zijn aanzienlijke investeringen gedaan om het culturele en toeristische karakter van de site, die sinds 1 juli 2012 ook op de werelderfgoedlijst van UNESCO staat, te versterken. Deze investeringen zijn gericht op:

- de ontwikkeling van een polyvalente ruimte (hooiwinkel) en een ontvangstruimte om de gebruiksvriendelijkheid van de site te verbeteren
- de realisatie van bewegwijzering en markeringen voor wandelroutes en lokale bewegwijzering
- de uitrusting van de ontvangstruimtes (ticketkantoor, winkel, cafetaria ...)
- de uitrusting van educatieve ruimtes (kinderreceptie, bibliotheek, auditorium), administratieve en museumruimtes
- de ontwikkeling van de omgeving
- een bewegwijzering (in overleg met andere projecten in de omgeving)
- de behandeling van gevels.



23. De Bam



Het Museum voor Schone Kunsten onderscheidt zich door de kwaliteit van zijn ontvangst en zijn omgeving. De BAM is opgevat als een unieke ervaring, een ruimte om artistieke creatie in al zijn vormen te ontdekken, een plek van leven waar gebeurtenissen elkaar het hele jaar door opvolgen.

Dit resoluut hedendaagse architecturale project combineert nu functionaliteit en museum striktheid met esthetiek, omdat de architectuur van het museum bewaard is gebleven, waardoor de plaats overblijft aan ruimtes van lichtgevende circulatie die de kant van transparantie kiezen.

De recente ontwikkelingen maken van de BAM een belangrijk cultureel instrument dat op 3 niveaus 2.000 m² tentoonstellingsruimtes samenbrengt waaraan de Koningin Astrid-tuin wordt toegevoegd, die waarschijnlijk werken zal herbergen. Laten we een educatieve dienst "Le Dynamusée" niet vergeten met drie uitgaansruimtes en een auditorium dat plaats biedt aan 80 personen.

24. Raad

Bloemist

Heb je bloemen of een montage nodig?



Creatiflor industriestraat n° 2
7080 Lijstwerk

Pralines Leonidas

Belgische chocolade?



Adres: Rue des Alliés 93, 7080 Frameries

Het huis van de kerstman

Twee maanden per jaar voor de vakantie kunt u het huis van de kerstman in Cuesmes bezoeken (5 minuten met de auto) en daar uw decoraties kopen.

<https://laisonnduperenoel.be/>



Adres: Rue Ferrer 104, 7033 Mons

Bakkerij Javeline

Ambachtelijke bakkerij. Als je hebt ontbeten, daar komt mijn koopwaarvandaan.

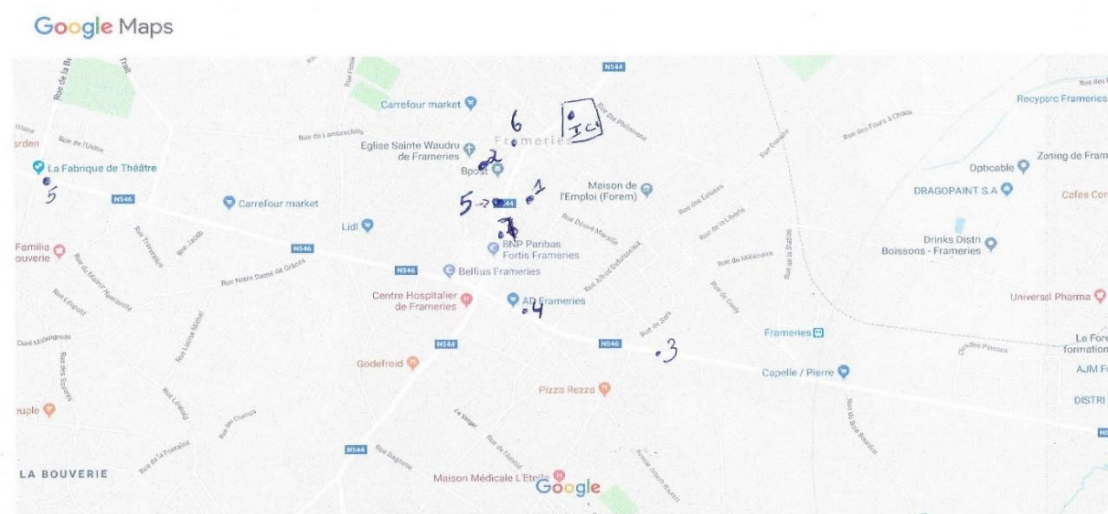
Adres: rue Charles Rogier 4; 7080 Frameries

Aanbevolen restaurants

Ik heb op de kaart de restaurants genummerd die ik in Frameries aanbeveel. Ik wil duidelijk maken dat ik geen financieel rendement heb. Ik weet dat dit regelmatig in andere instellingen gebeurt. Vandaar deze inleiding.

08/11/2019

Google Maps



4. De smaken van Marconi

Franse en Italiaanse keuken

+32.65.80.13.13

Rue Désiré Maroille, 13

± 20 € / pers

Marco biedt u zijn specialiteit: Pizza's zonder pasta... Om te ontdekken



5. Restaurant "La Flamme"

Franse keuken

+32.65.66.06.25

Frameriesplein, 5

± 30 €/pers

In de zomer is eten op het terras erg leuk, maar ook binnen erg leuk

Voor deze 2 restaurants, de bazen zijn vrienden, laat het me weten en kom van mij... De digestieve of koffie wordt u aangeboden. ! 😊

A TAAAAAABLE !!

Saveurs de saison, recettes gourmandes, de quoi vous mettre l'eau à la bouche ...

ENTRÉES FROIDES

Saumon Fumé d'Écosse extra doux et ses toasts	15 ⁷⁵
Tomates crevettes grises de la Mer du Nord	16 ⁵⁰
Salade de la Mer du Nord	16 ⁵⁰
Prosciutto di Parma et son melon	15 ⁷⁵
Carpaccio de bœuf Holstein à l'huile de truffe et copeaux de parmesan	16 ⁰⁰

ENTRÉES CHAUDES

Os à moelle (4 pièces)	12 ⁵⁰
Toasts aux champignons crème Porto	12 ⁷⁵
Croquettes de crevettes maison	14 ⁹⁵
Scampis façon du chef	15 ⁰⁰
Fondue au fromage maison	13 ⁷⁵
Gambas grillées sur lit de salade ail pesto rouge	20 ⁰⁰
Scampis au curry	15 ⁰⁰



Meubling pas

→ consultez l'ardoise du jour



POISSONS

Darne de saumon	20 ⁰⁰
Dos de cabillaud	22 ⁰⁰
Soie meunière selon le prix du marché	

Allergies et intolérances

Afin d'éviter toute déconvenue, merci de faire part de vos allergies et/ou intolérances à notre personnel.

PLATS ITALIENS

Escalope de veau à la Périgiana et pâtes
Cannelloni aux épinards et hachis maison
Escalope de veau façon du chef
Jambon, fromage, tomates, sauce au pesto gratinée
Lasagne maison
Escalope de veau à la milanaise
Linguinis à la carbonnara

ENTRECÔTES

AUTOUR DU MONDE

Changez d'horizon en une bouchée....



CHAROLAISE



D'origine 100% belge, élevée à Forge Philippe, dans un repit du hainaut, non loin de la frontière française. C'est une viande très tendre et qui présente un fin persillé lui donnant toute la saveur et la jutosité. Elle provient directement de la boucherie Depuydt où elle y est également abattue.

Origine : BELGIQUE

22⁰⁰ / 350g

BLACK ANGUS

Reconnu dans le monde entier comme le choix des connaisseurs, le bœuf Angus doit sa renommée à sa saveur, à sa tendreté et sa jutosité incomparables. Ceci est en partie lié à son taux de persillage naturellement élevé et au grain de sa viande particulièrement délicat. Cette viande bouchère présente une viande rouge sombre et persillée.

Origine : ÉCOSSE (Nord-Est)

28⁰⁰ / 350g



HOLSTEIN

MATURÉ +8 SEMAINES



La viande de Holstein est issu de taureillons et de vaches de plus de 3 ans, élevés à l'herbe et au foin. Cela donne une viande au persillage bien réparti, savoureuse et complète. Ses saveurs et sa tendreté sont renforcées par un affinage mené sur os.

Origine : Frise, HOLLANDE

27⁰⁰ / 350g

Origine : Flandre, BELGIQUE

30⁰⁰ / 350g

ROUGE DES FLANDRES

MATURÉ 4 A 6 SEMAINES



Grands et charpentés, les bovins possèdent une robe rouge foncé. Leur viande, d'un goût prononcé et très appréciée, est également de couleur rouge foncé. Depuis 2012, la viande de cette race bovine a obtenu une reconnaissance en tant que produit traditionnel régional en Flandre.

Origine : Flandre, BELGIQUE

30⁰⁰ / 350g

SALERS



L'une des plus anciennes races bovines françaises. Anciennement élevée pour son lait, elle est rapidement devenue une des races à viande les plus reconnues pour sa qualité et son goût. Sa viande persillée est tendre et fondante. Elle possède d'incomparables qualités gustatives qui font d'elle une viande de caractère.

Origine : FRANCE

29⁰⁰ / 350g

SIMENTAL

MATURÉ 4 A 6 SEMAINES

Race alémanique de la souche des Pie Rouge des Montagnes. On la retrouve en Bavière et en Autriche. Sa viande présente un grain très fin et une belle couverture grasseuse qui lui donne sa jutosité. Elle offre une bonne capacité à la maturation qui développe sa tendreté et sa saveur caractéristique de viande grillée.

Origine : Arc Alpin, AUTRICHE

28⁰⁰ / 350g



RUBIA GALLEGA

MATURÉ +8 SEMAINES



Connue pour sa rusticité, la rouge de Galice produit une viande de goût particulier dû à un élevage en plein air et d'une nourriture exclusivement constituée d'herbe, de plantes et de truffes. On obtiendra donc une viande épicée et dotée d'un léger goût salin. On notera aussi que ces bêtes sont tuées très tard afin que les arômes de la région puissent imprégner l'animal.

Origine : Galice, ESPAGNE

35⁰⁰ / 350g

PLATS MIJOTÉS

Hachis parmentier	14 ⁵⁰
Chicons au gratin	14 ⁵⁰
Boulet de Liège	14 ⁵⁰
Vol au vent maison	14 ⁵⁰
Coq au vin	16 ⁰⁰
Boulettes sauce tomate	14 ⁵⁰
Cassoulet maison	18 ⁰⁰



18⁰⁰
14⁷⁵
18⁰⁰
14⁷⁵
17⁸⁰
14⁵⁰

VIANDES

Tartare de bœuf à l'italienne	18 ⁰⁰
roquette, tomates séchées, pignons de pin	
Onglet à l'échalote et croquettes	20 ⁰⁰
Côte de porc fermière al berdouille (500g)	20 ⁰⁰
Côte de porc fermière au Maroilles (500g)	25 ⁰⁰
Couronne d'agneau au thym	25 ⁰⁰
et gratin de légumes	
Magret de canard au poivre	22 ⁰⁰
Steack de bœuf baby's top	16 ²⁰

Accompagnement au choix :
frites, riz, croquettes, penne ou salade

Les amuses

Béarnaise, Poivre vert, Roquefort
Beurre blanc

350g



6. De Blauwe Lotus

Vietnamese keuken

50m van mijn huis, de Blauwe Lotus is een Aziatische keuken, maar zeer verfijnd.

+32.65 67.38.36

± 25 €/pers

InBergen,

Er zijn veel te veel restaurants om aan te bevelen om ze allemaal op te sommen. Wel raad ik de bistro van Jean-phi (De echte) aan. Finalist van "top Chef"

<https://www.lebistrodejeanphi.be>

Rue des Fripiers 22b, 7000 Bergen

+32.65.87.57.87

± 60 €/pers



Levering aan huis



Pizza's: Marco Polo: +32.65.66.20.38

Arrivo Pizza : +32.65.60.12.12

Chinees: Beijing Express: +32.65.62.37.92

Snack – Friterie

Op 150m hoger in de Grande Rue is de Mezze snack van zeer goede kwaliteit en krijg je zeer goede Belgische frietjes voorgeschoten.





Welcome to Fabian

The tourist guide



25. The DOUDOU

The Ducasse de Mons, "Le Doudou" is a very large folk festival recognized as an intangible world heritage by UNESCO. It is celebrated every year the week of the Trinity (1 week after the pentecôte).

It is impossible to explain the fervor that the people of Montois feel during this week. If you visit Mons, I strongly advise you to visit the "Doudou Museum" and visit the website below web :. www.Ledoudou.be



If you appreciated my welcome, the piggy bank will help me to participate in the ducasse of Mons (the "Doudou"). A party that I will not miss for anything in the world. See information below. There is no obligation.

PS: The Doudou begins on the Wednesday after Pentecost until the following Tuesday. Do not try to book with me, I will not be able to receive you!



For the anecdote:

I am 48 years old and I made 46 DOUDOU !! I never missed that party. (Even in the pram)

This year 2020 has been a drama for me as it has been cancelled to COVID-19

I see you smiling but hey, I like to share my emotions 😊

Le PASS : Parc d'Aventures Scientifiques — <https://pass.be/>
À 400 m de la maison d'hôtes « L'Ecureuil »



At 400m walk down the street, is the "Par c d'Aventures Scientifiques".

Built on the former site of the colliery in the years 1990. This park is very fun for both adults and children to discover science.

You can find all the information on the site: <https://pass.be> (folders are also on the desktop.

27. Pari Daïza Park

Certainly the most beautiful animal park of Europe is to be visited 15 minutes by car:

Le parc PAIRI DAIZA à 15 min



Located between Mons and Ath

Address: Pari Daiza – Domaine de Cambron at 7940 Brugelettes

GPS: Encode « La Domaine, 1 à 7940 Brugelettes

www.paridaiza.eu

28. Mons

The true **history of Mons** really begins in the seventh century, when Waudru decides to dedicate his existence to God. She retired to an oratory built on the hill that would later house the city of **Mons**. Waudru is therefore at the origin of the future city of **Mons**.

Mons is the capital of the province of Hainault, located in the Walloon region, Belgium. In the center is the Grand Place, a large cobbled square dotted with cafes. It is lined with buildings of various architectural styles, such as the town hall, which is several hundred years old. Nearby, the baroque belfry built in the seventeenth century offers a panoramic view of the city. The belfry is located on the edge of the green park of the Castle, which houses the chapel of Saint-Calixte, dating from the eleventh century

*Here it is my heart that speaks: Mons is an architecture, it is a cultural city, it is a student city, it is a city with a folklore recognized as intangible world heritage by Unesco. **THE CUDDLY TOY** !!*

All information can be found on the website: www.visitmons.be



If you want to know the folklore of Mons: www.ledoudou.be

PS: To see on the square, the museum of the doudou, which is in "the garden of the Mayor" (garden the town hall).

29. Frameries Market

On Saturday morning there is a very nice market organized on the Place de Frameries, go up the street for 100m.



30. Swimming pool of the Grand Large in Mons



Avenue de la Sapinette 20, 7011 Mons;

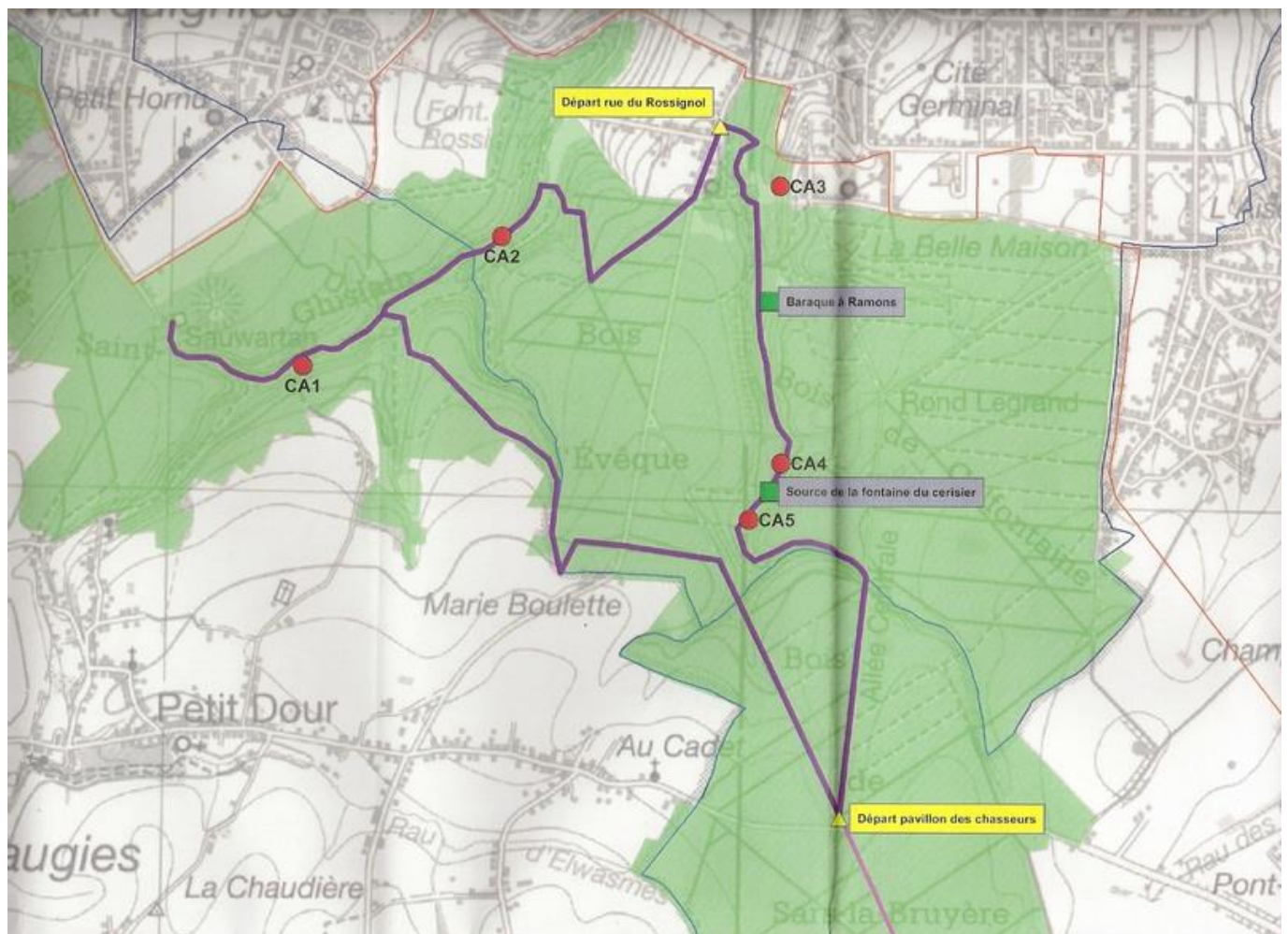
<https://www.lago.be/mons>

31. Colfontaine Wood

Breathe some air?



GPS : Rue Belle Maison 1, 7340 Colfontaine



32. Frameries

The name "Frameries" would come from "FRAMAHAR" (prefix Franc) and "IACAS" (Gaulish suffix), then "IACUS" (Gallo-Roman suffix), and finally "IES" (French suffix). Frameries therefore means: land or Gallo-Roman domain (villas) whose owner bore the name of "FRAMARIC".

In Roman times and later after the Frankish invasion, three domains, of unequal importance, made up the ancient territory of the village:

- To the north and center, the most important: Frameries, land of the Franks or Framaric, already included La Bouverie and part of Pasture.
- To the west that of "LANDABERTHIACAS", domain of "LAMBERT" (Lambrechies).
- In the South: that of "FLAGINIACAS", domain of "FLAGO" (Fleignies).

Over the centuries, the three aforementioned estates became independent Lordships. A fourth Lordship was born on the lands of the Chapter of Ste-Waudru. A fifth lordship was created in 1142 by Baldwin IV. Apart from the seigneuries, there were also several fiefs.

Immersed in the workers' struggles of the Borinage, Frameries has known and knows a fruitful social and cultural history, a past rich in folklore, a thousand-year-old vocation that was also worthily celebrated in 1972.

Since the mid-80s, Frameries has also been part of a scheme of urban renewal and socio-economic development, in parallel with the creation of the Parc d'Aventures Scientifiques. Evoking ten centuries of history cannot be summed up completely: the disappeared customs, the origin of families, the history of coal mines, disappeared industries (mills, apple pulp factory: Ferme du Temple, shoemakers, shoe workshops, breweries, ...), choral and instrumental societies that have carried and still carry so far the reputation of the Commune, several pages would still be necessary ...

Frameries is often called the "Marseile of the North" because of the friendliness of its inhabitants.

Our emblem is a small squirrel (Bosquetia) referring to a poet from our Picard patois.



33. Funicular elevator of Strépy-Thieu



The Strépy-Thieu lift is a double funicular boat lift located in Belgium, on the Canal du Centre in the Walloon Region in the province of Hainaut.

This grandiose construction made it possible to replace 8 locks and thus increase the river capacity. It is possible to visit and take a boat that crosses it.

Begun in 1982 and inaugurated in 2002, it allows, thanks to its two independent ferries, the crossing of a difference in height of 73.15 meters between the Scheldt basin and a sharing bay (with an altitude of 121.10 meters) towards the Meuse basin also including a section of the Brussels-Charleroi Canal, limited by the inclined plane of Ronquières (to the north) and the lock of Viesville (at the south). The junction between the Canal du Centre and the Canal Bruxelles-Charleroi takes place in Seneffe. The elevator now replaces six structures, the four boat lifts of the Canal du Centre and two locks, allowing a low loss of water at the sharing bay. It is the end of a 1,350-tonne gauge programme for Belgian waterways and allows the passage of vessels of this size between the Meuse and Scheldt basins.

It was inaugurated on September 18, 2016



34. Grand-Hornu - Museum of Contemporary Arts

The Grand-Hornu is a former mining industrial complex and is one of the major heritages of Wallonia.

Characterized by its neoclassical style of the years 1810-1830, the site testifies to a remarkable industrial past of the Borinage region, in Hainaut. It includes a workers' city, workshops, offices and the residence of the administrators called "Château De Gorge", named after its founder.

It also houses the Museum of Contemporary Arts (MAC'S). It has been installed there since 2002 and presents itself as one of the major cultural projects of the Wallonia-Brussels Federation. The MAC'S wants to raise awareness of contemporary arts among a large number of people.

Significant investments have been made over the years to strengthen the cultural and tourist character of the site, which has also been listed as a UNESCO World Heritage Site since 1 July 2012. These investments have focused on:

- the development of a multipurpose room (hay shop) and a reception area to improve the user-friendliness of the site
- the realization of signage and markings for walking circuits as well as local signage
- the equipment of the reception areas (ticket office, shop, cafeteria ...)
- the equipment of educational areas (children's reception, library, auditorium), administrative and museum areas
- the development of the surroundings
- a site signage (in consultation with other projects in the area)
- the treatment of facades.



35. The Bam



The Museum of Fine Arts is distinguished by the quality of its welcome and its environment. The BAM is conceived as a unique experience, a space for discovering artistic creation in all its forms, a place of life where events follow one another all year round.

This resolutely contemporary architectural project now combines functionality and museum rigor with aesthetics since the architecture of the museum has been preserved, leaving the place to spaces of luminous circulation taking the side of transparency.

The recent developments make the BAM a major cultural tool bringing together on 3 levels, 2,000 m² of exhibition spaces to which is added the Queen Astrid garden, likely to host works. Let's not forget an educational service "Le Dynamusée" with three entertainment areas and an auditorium that can accommodate 80 people.

36. Advice

Florist

Do you need flowers or a montage?



Creatiflor rue de l'Industrie n° 2
7080 Frameries

Pralines Leonidas

Belgian chocolate?



Address: Rue des Alliés 93, 7080 Frameries

Santa's house

Two months a year before the holidays, you can visit Santa's house in Cuesmes (5 min by car) and buy your decorations there.

<https://laisonnduperenoel.be/>



Address: Rue Ferrer 104, 7033 Mons

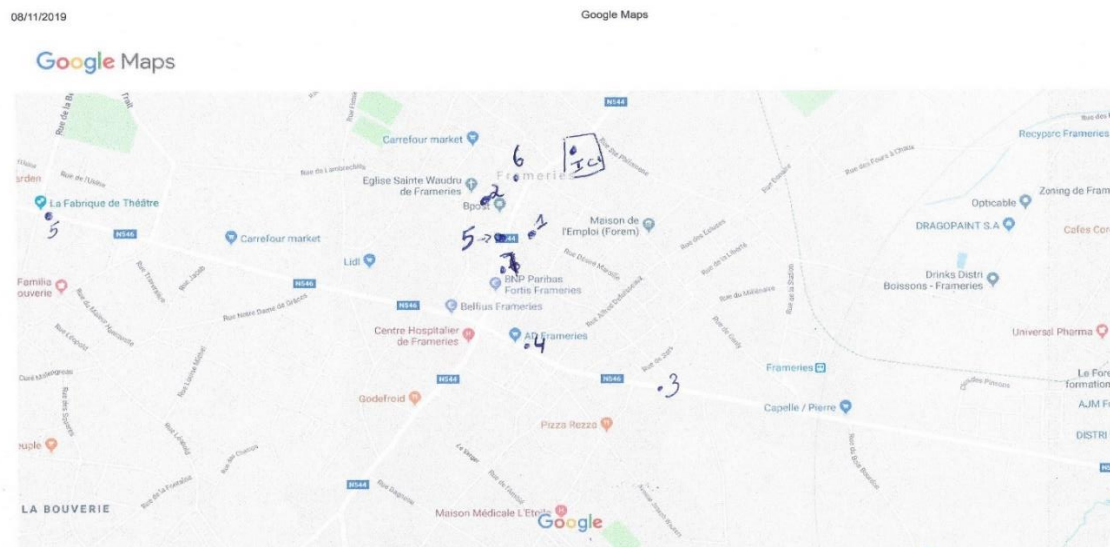
Javeline Bakery

Artisanal bakery. If you had breakfast, that's where my merchandise comes from.

Address: rue Charles Rogier 4; 7080 Frameries

Recommended restaurants

I have numbered on the map the restaurants that I recommend in Frameries. I want to make it clear that I have no financial return. I know that this is done regularly in other institutions. Hence this introduction.



7. The Flavours of Marconi

French and Italian cuisine

+32.65.80.13.13
Rue Désiré Maroille, 13

± 20 € / pers

Marco offers you his specialty: Pizzas without pasta... To discover



8. Restaurant "La Flamme"

French cuisine

+32.65.66.06.25
Place de Frameries, 5

± 30 €/pers

In summer, eating on the terrace is really nice but very nice setting inside too

For these 2 restaurants, the bosses being friends, let me know and come from me... The digestive or coffee will be offered to you. ! 😊

A TAAAAAABLE !!

Saveurs de saison, recettes gourmandes, de quoi vous mettre l'eau à la bouche ...

PLATS ITALIENS

Escalope de veau à la Périgiana et pâtes
Cannelloni aux épinards et hachis maison
Escalope de veau façon du chef
Jambon, fromage, tomates, sauce au pesto gratinée
Lasagne maison
Escalope de veau à la milanaise
Linguinis à la carbonnara

18⁰⁰
14⁷⁵
18⁰⁰
14⁷⁵
17⁸⁰
14⁵⁰



ENTRÉES FROIDES

Saumon Fumé d'Écosse extra doux et ses toasts
Tomates crevettes grises de la Mer du Nord
Salade de la Mer du Nord
Prosciutto di Parma et son melon
Carpaccio de bœuf Holstein
à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

15⁷⁵
16⁵⁰
16⁵⁰
15⁷⁵
16⁰⁰



ENTRECÔTÉS

Changez d'horizon en une bouchée....

CHAROLAISE



D'origine 100% belge, élevée à Forge Philippe, dans un repit du hainaut, non loin de la frontière française. C'est une viande très tendre et qui présente un fin persillé lui donnant toute la saveur et la jutosité. Elle provient directement de la boucherie Depuydt où elle y est également abattue.

Origine : BELGIQUE

22⁰⁰ / 350g

BLACK ANGUS

Reconnu dans le monde entier comme le choix des connaisseurs, le bœuf Angus doit sa renommée à sa saveur, à sa tendreté et sa jutosité incomparables. Ceci est en partie lié à son taux de persillage naturellement élevé et au grain de sa viande particulièrement délicat. Cette viande bouchère présente une viande rouge sombre et persillée.

Origine : ÉCOSSE (Nord-Est)

28⁰⁰ / 350g



ENTRÉES CHAUDES

Os à moelle (4 pièces)
Toasts aux champignons crème Porto
Croquettes de crevettes maison
Scampis façon du chef
Fondue au fromage maison
Gambas grillées sur lit de salade ail pesto rouge
Scampis au curry

12⁵⁰
12⁷⁵
14⁹⁵
15⁰⁰
13⁷⁵
20⁰⁰
15⁰⁰



consultez l'ardoise du jour



POISSONS

Darne de saumon
Dos de cabillaud
Sole meunière selon le prix du marché

20⁰⁰
22⁰⁰

Allergies et intolérances
Afin d'éviter toute déconvenue, merci de faire part de vos allergies et/ou intolérances à notre personnel.

ROUGE DES FLANDRES

MATURÉ 4 A 6 SEMAINES

Grands et charpentés, les bovins possèdent une robe rouge foncé. Leur viande, d'un goût prononcé et très appréciée, est également de couleur rouge foncé. Depuis 2012, la viande de cette race bovine a obtenu une reconnaissance en tant que produit traditionnel régional en Flandre.

Origine : Flandre, BELGIQUE

30⁰⁰ / 350g



HOLSTEIN

MATURÉ +8 SEMAINES

La viande de Holstein est issu de taureillons et de vaches de plus de 3 ans, élevés à l'herbe et au foin. Cela donne une viande au persillage bien réparti, savoureuse et complète. Ses saveurs et sa tendreté sont renforcées par un affinage mené sur os.

Origine : Frise, HOLLANDE

27⁰⁰ / 350g

SALERS



L'une des plus anciennes races bovines françaises. Anciennement élevée pour son lait, elle est rapidement devenue une des races à viande les plus reconnues pour sa qualité et son goût. Sa viande persillée est tendre et fondante. Elle possède d'incomparables qualités gustatives qui font d'elle une viande de caractère.

Origine : FRANCE

29⁰⁰ / 350g

SIMENTAL

MATURÉ 4 A 6 SEMAINES

Race alémanique de la souche des Pie Rouge des Montagnes. On la retrouve en Bavière et en Autriche. Sa viande présente un grain très fin et une belle couverture grasseuse qui lui donne sa jutosité. Elle offre une bonne capacité à la maturation qui développe sa tendreté et sa saveur caractéristique de viande grillée.

Origine : Arc Alpin, AUTRICHE

28⁰⁰ / 350g



RUBIA GALLEGA

MATURÉ +8 SEMAINES

Connue pour sa rusticité, la rouge de Galice produit une viande de goût particulier dû à un élevage en plein air et d'une nourriture exclusivement constituée d'herbe, de plantes et de truffes. On obtiendra donc une viande épicée et dotée d'un léger goût salin. On notera aussi que ces bêtes sont tuées très tard afin que les arômes de la région puissent imprégner l'animal.

Origine : Galice, ESPAGNE

35⁰⁰ / 350g



VIANDES

Tartare de bœuf à l'italienne
roquette, tomates séchées, pignons de pin
Onglet à l'échalote et croquettes
Côte de porc fermière al berdouille (500g)
Côte de porc fermière au Maroilles (500g)
Couronne d'agneau au thym
et grain de légumes
Magret de canard au poivre
Steack de bœuf baby's top

18⁰⁰
20⁰⁰
20⁰⁰
25⁰⁰
25⁰⁰
25⁰⁰
22⁰⁰
16²⁰

Accompagnement au choix :
frites, riz, croquettes, penne ou salade

Des saveurs
Béarnaise, Poivre vert, Roquefort
Beurre blanc

350g





9. The Blue Lotus

Vietnamese cuisine

50m from my home, the Blue Lotus is an Asian cuisine but very refined.

+32.65 67.38.36

± 25 €/pers

InMons,

There are far too many restaurants to recommend to list them all. However, I recommend the bistro of Jean-phi (The real one). Finalist of "top Chef"

<https://www.lebistrodejeanphi.be>

Rue des Fripiers 22b, 7000 Mons

+32.65.87.57.87

± 60 €/pers



Home delivery



Pizzas: Marco Polo: +32.65.66.20.38

Arrivo Pizza : +32.65.60.12.12

Chinese: Beijing Express: +32.65.62.37.92

Snack – Friterie

At 150m higher in the Grande Rue, the Mezze snack is of very good quality and you will be served very good Belgian fries.

