



Edmond Thieffry

1892-1929

Né le 28 septembre 1892 à Etterbeek, Edmond Thieffry, juriste de formation, s'engage comme estafette-motocycliste dans le 14^{ème} régiment de ligne à Liège IIIème Division d'Armée. Fait prisonnier, il s'évade en moto et est soigné aux Pays Bas. Il plaide avec succès pour son retour en Belgique. En juillet 1915, Edmond Thieffry, transféré au service aérien belge, détruit pendant sa formation plus d'avion que n'importe quel autre pilote belge !

En conséquence, ses supérieurs sont peu disposés à l'affecter à un escadron d'avion biplace par crainte qu'il tue l'observateur par accident. Au lieu de cela, il est affecté aux avions monoplace. Edmond Thieffry brise bientôt son premier Nieuport et pendant qu'il essaye de s'extraire de l'épave, il tire par distraction avec sa mitrailleuse, dispersant ainsi les témoins venus à son aide. Ses qualités de pilote s'améliorent par la suite et Edmond Thieffry devient un as de l'aviation belge.

En février 1918, il est abattu mais survit et est capturé. Envoyé en Allemagne, l'as tente de s'évader à plusieurs reprises, mais sans succès. Il réussira finalement à rejoindre Bruxelles via la Suisse le 6 décembre 1918.

Quelques jours plus tard, il s'inscrit au barreau de Bruxelles, mais pour lui l'aventure aérienne n'est pas terminée. Le conseil des ministres du 12 janvier 1925 lui accorde l'autorisation de joindre la Belgique au Congo grâce à un avion Handley Page «Princesse Marie-José» que la Sabena destine aux lignes intérieures congolaises. C'est comme chef de bord (pilote Léopold Roger, mécanicien Joseph De Bruycker) qu'il s'envoie de la capitale belge le 12 février. Le 3 avril 1925, Kinshasa accueille les héros du premier raid Belgique-Congo dans un enthousiasme indescriptible. Si le voyage avait duré cinquante et un jours, il leur a fallu moins de septante-cinq heures et vingt-cinq minutes de vol pour parcourir près de huit mille kilomètres.

Lors d'un autre vol de liaison, Edmond Thieffry est victime d'une tornade tropicale. L'Avimeta à bord duquel il a pris place en compagnie du pilote Gaston Julien et du mécanicien Eugène Gastuche, s'écrase dans les marais du lac Tanganyika, le 11 avril 1929. Seul le mécanicien sera retrouvé vivant par les sauveteurs. Thieffry avait 36 ans. Outre son célèbre raid au Congo, l'histoire retiendra de lui qu'il fut le seul as belge à avoir volé sur Spad.

Edmond Thieffry werd geboren te Etterbeek op 28 september 1892. Hij studeerde in de rechten en nam dienst in het leger als estafette-motocycliste in het 14^{ème} «Régiment de Ligne», III Leger Divisie in Luik. Hij werd gevangen genomen maar ontsnapte met een gestolen moto. Hij werd verzorgd in Nederland. Gebruikmakend van alle wettelijke middelen pleit hij met succes voor zijn terugkeer naar België. In juli 1915 werd Edmond Thieffry overgeplaatst naar de Belgische Luchtdienst. Tijdens zijn opleiding vernietigt hij meer vliegtuigen dan even welke andere Belgische piloot! Daardoor zijn zijn oversten weinig bereid om hem over te plaatsen naar een tweepersoonsvliegtuig eskadron door vrees dat hij de waarnemer per ongeluk zou doden. Ter vervanging vliegt hij op gevechtsvliegtuigen monoplace de mouche. Weldra breekt hij zijn eerste Nieuport en terwijl hij probeert uit het wrak te ontkomen schiet hij met zijn mitrailleuse, door onoplettendheid, op de getuigen die hem kwamen redden. Zijn kwaliteiten van piloot worden steeds beter en Edmond Thieffry wordt een uitbinker van de Belgische Luchtvaart.

In Februari 1918 wordt hij neergeschoten maar overleeft en wordt gevangen genomen. Hij wordt naar Duitsland gestuurd en probeert herhaaldelijk te ontsnappen, maar helaas zonder succes. Uiteindelijk slaagt hij erin om Brussel, via Zwitserland, te bereiken op 6 December 1918.

Enkele dagen later wordt hij ingeschreven als advocaat aan de balie van Brussel. Maar dit betekend niet het einde van zijn avontuur in de luchtvaart. Op 12 Januari 1925 geeft de Raad van Ministers hem de toelating om België te verbinden met Kongo dankzij een vliegtuig dat de Sabena bestemt voor de Congolese binnelandse vlieglijnen. Hij vliegt met een Handley Page «Princesse Marie-José» helemaal gemonteerd in België. Dit toestel weegt zes duizend vijf honderd kilo, drie motoren, en ontwikkeld acht honderd vijftig paarden. Hij verlaat België op 12 Februari als bevelhebber (piloot is Léopold Roger met Joseph De Bruycker als mekanieker). Op 3 April 1925 ontvangt Kinshasa de helden van de eerste raid België-Kongo in een onbeschrijflijk enthousiasme. Alhoewel de reis eenenvijftig dagen had geduurd hebben ze maar vijf en zeventig uren en vijfentwintig minuten gevlogen om de bijna acht duizend kilometer af te leggen.

Tijdens een andere verbindingsvlucht, werd Edmond Thieffry het slachtoffer van een tropische tornado. De Avimeta waarin hij plaats had genomen samen met de piloot Gaston Julien en de mekanieker Eugène Gastuche valt te pletter in de moerassen van het Tanganyika meer op 11 April 1929. Enkel de mekanieker werd door de redders levend teruggevonden. Edmond Thieffry was 36 jaar oud. Naast zijn beroemde raid in Kongo, zal de geschiedenis hem ook melden als de enige Belgische uitbinker die op een Spad gevlogen heeft.



Petite nouvelle : La Piraat (33 cl) 10,5° à 4,10 €
Action épargne : 6 bières consommées = 1 bouteille de 75 cl offerte

Suggestions du Chef

!! Action Moules : 1 casserole de Moules marinières + 1/4 de vin + 1 café = 25 €

✓ Moules marinières	19,50 €
✓ Moules à votre façon	22,50 €
✓ Blanquette de Dindonneau au Curry vert et Lait de Coco	15,50 €
✓ Tomates farcies à l'effiloché d'aile de Raie	16,90 €
✓ Lasagne ouverte aux Pleurotes et pousses d'Epinards, Coulis de petits pois	15,75 €
✓ Croquettes de volaille (3 pc), Salade de Chicons mayo au Curry de Madras	14,00 €

Suggestions Desserts

✓ Fraises Melba	8,50 €
✓ Mousse au Chocolat	6,50 €
✓ Crème brûlée	7,00 €
✓ Gaufre aux fraises	8,50 €



Brasseries Edmond

Inspirations des Brasseries

- | | |
|--|--------|
| ✓ Duvel Triple Hop 33cl 9,5% | 4,40 € |
| ✓ Chouffe Soleil 33 cl 6% | 4,40 € |
| ✓ Grimbergen d'Eté <u>au fût</u> 33cl 6 % | 4,00 € |
| ✓ La Trappe <u>Blonde</u> 33cl 6,5% / <u>Brune</u> 33cl 7% | 4,50 € |
| ✓ La Cuvée des Trolls 25 cl 7% | 4,40 € |
| ✓ Le Fort Triple Blonde 33cl 8,8% | 4,40 € |
| ✓ Oude Bruin Vanderghinste 25cl 5,5% | 3,15 € |
| ✓ Martin's IPA 33cl 6,9% | 4,50 € |
| ✓ Brugse Zot <u>Blonde</u> 33cl 6% / <u>Brune</u> 33cl 7,5% | 4,00 € |
| ✓ Straffe Hendrik <u>Blonde</u> 33cl 9% / <u>Brune</u> 33cl 11% | 4,60 € |
| ✓ Strongbow Cidre <u>Pomme</u> , <u>Baies rouges</u> ou <u>Elderflower</u> 33cl 4,5% | 3,50 € |
| ✓ Sangria du Chef | 6,00 € |

Nos cocktails

A base de vin ou de mousseux

Hugo : Feuilles de menthe, Sirop de fleur de sureau, Citron vert, Prosecco Fraîcheur garantie.	9 €
Pink Pam : Sirop de Pamplemousse rose, Vin rosé sur glaçons	4 €
The French : Lillet blanc (vermouth premium) sur Concombre, Tonic Thomas Henry. Grande subtilité et d'une grande fraîcheur.	8 €
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Soda, glaçons. Un incontournable !	8,5 €

A base de Gin Premium

Vesper Martini : Lillet blanc, Vodka premium Skyy, Gin premium Bankes James Bond en fait un must.	9 €
Gin Thomas : Le Gin Tonic revisité avec Thomas Henry Tonic	9 €
Gin to Pêche Blanche : Sirop de Pêche blanche, Gin premium, Soda premium Thomas Henry	9 €
Shady Grove Cooler : Gin premium, Jus de citron, Ginger Beer Thomas Henry	9 €

A base de Rhum Premium Appleton Estate

Mojito Classique : Rhum brun premium, Feuilles de menthe, Sucre de canne, Citron vert, Soda premium Thomas Henry	9 €
Mojito Beer : Rhum brun premium, Feuilles de menthe, Sucre de canne, Citron vert, Blanche Brugs	9 €
Cuba Libre : Rhum premium brun, Citron vert, Coca-Cola	8 €

Nos Cocktails

A base de Vodka

Bloody Mary : Vodka premium Skyy, Jus de Tomates, épices, Jus de citron	9 €
Vesper Martini : Lillet blanc, Vodka premium Skyy, Gin premium Bankes, James Bond en fait un must.	9 €

A base de Tequila

Margarita : Tequila Epselon Blanco, Cointreau, Jus de citron	6 €
Mexican Mule : Tequila Epselon Blanco, Citron vert, Basilic, Ginger Beer Thomas Henry	9 €
Toreador : Tequila Epselon Blanco, Apricot Brandy, Citron vert	8,5 €
Tequila Sunrise : Tequila Epselon Blanco, Thomas Henry Ginger Ale	6 €

La sélection des brasseries

Wild Ginger : Bourbon Wild Turkey, Thomas Henry Ginger Ale	10 €
Caipirinha : Cachaças Sagatiba, Citron vert, Sucre de canne	6 €
Pimm's : Pimm's n°1, Thomas Henry Ginger Ale ou Soda	8,5 €

Les sans alcools

Virgin Mary : Jus de tomates, Jus de citron, Garnitures	5 €
Anita : Orange et Citron pressés, Angostura Bitter, Thomas Henry Soda	8 €
Shirley Temple : Monin Grenadine, Thomas Henry Ginger Ale, Cerise au Marasquin	5 €

Apéritifs - Alcools - Digestifs

Flûte Champagne Taittinger brut	9,00 €
Mousseux à la Fraise des Bois	4,20 €
Kir «Véritable» Bourgogne Aligoté - Crème de cassis	4,20 €
Porto «Barros Tawny» ou «Barros White»	4,20 €
Porto «Barros Tawny» 10ans	5,45 €
Pineau des Charentes	4,00 €
Martini Blanc ou Rouge	4,00 €
Campari	6,00 €
Crodino 10cl (Apéritif sans alcool)	2,95 €
Gancia	4,20 €
Ricard	4,40 €
Picon	4,20 €
Picon Bière	4,85 €
Picon Vin Blanc	6,60 €
Gin Biercée 44° 5cl - Bankes dry Gin 40° 5cl	7,35 €
Gin Gordon's 5cl	6,30 €
Rhum Bacardi Ron 5cl	6,30 €
Rhum Appelton Estate VX 40°	7,35 €
Vodka SKYY 5cl	7,35 €
Genièvre de Houyeu Vieux 35° 5cl	5,50 €
Whisky J&B Rare 40% 5cl	6,30 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40° 5cl	6,75 €
Johnny Walker Red Label 40% 5cl	6,30 €
Calvados - Cognac 5cl	7,35 €
Limoncello 5cl	6,30 €
Amaretto - Bailey's 17°	6,30 €
Grand Marnier 5cl - Cointreau 5cl	7,35 €
Mandarine Napoléon 5cl	7,35 €
Poire William's Biercée 43° N°1	8,40 €
Soft Premium Complément Thomas Henry 20 cl	3,00 €
Soft en Complément (Coca, Jus d'orange, ...)	2,50 €

Les Petits Déjeuners



Classique

Café, Croissant ou Pain au Chocolat 3,60 €

Continental

Café, Jus d'Orange Pressé,
2 Pains au choix 5,90 €

Assiettes Apéritives

Portion Olives, Fromage ou Salami	6,30 €
Assiette Mixte individuelle (prix par personne)	6,30 €
Bouchées Chaudes	7,90 €

Petites Brasseries

Soupe du Jour	5,25 €
Soupe de Poissons	10,00 €
La Tomate aux Crevettes Grises, Frites	15,70 €
Croquettes aux Crevettes Grises	14,70 €
Duo de Croquettes	12,50 €
Fondus au Fromage	10,50 €
Assiette de Saumon fumé et sa garniture	14,90 €
Scampis à l'Ail (9 pièces)	16,25 €
Carpaccio de Boeuf	13,00 €

Toasts (avec petite garniture)

Toasts Cannibales (Américain maison)	10,50 €
Toasts Caprese (Mozzarella, Tomates)	12,00 €
Toasts Norvégiens (Saumon Fumé)	13,90 €
Toasts Mer du Nord (Oeufs brouillés, Crevettes grises)	14,95 €

Salades

Nordique : Saumon fumé, Crevettes grises	16,75 €
Hawaïenne : Poulet, Ananas	14,50 €
Méditerranéenne : Scampis, Poulpe	16,25 €
Bistro : Rôti , Cervelas , Croquette de Joue de Porc	14,25 €

Pâtes

Spaghetti Sauce Bolognaise	10,75 €
Pappardelles aux Scampis et Paprika	15,75 €
Spaghetti aux Poulpes	15,50 €
Pappardelles aux Légumes du Sud	13,75 €

Croques (avec petite garniture)

	Simple/Enkel	Double/Dubbel
Croque Monsieur	7,00 €	10,00 €
Croque Madame ou Hawaï	7,80 €	11,00 €

Côté Brasserie - Boucherie

Vol-au-Vent «Maison» à la Gueuze	15,50 €
Américain Préparé «Maison»	16,75 €
Balluchon au Tartare de Boeuf, au Basilic et Huile d'Olive	17,75 €
Duo de Volaille et Scampis au Curry rouge et Lait de Coco	17,50 €
Boulettes à la Ricotta, sauce Tomate	15,75 €
Pavé de Boeuf 1 ^{er} Choix 220gr	18,50 €
Sauce : Poivre Vert, Archiduc, Béarnaise, Roquefort, Boursin	3,75 €
Cuisse de Canard confite et sa Salade du moment, Purée à l'huile d'Olive	16,25 €
Rôti de Porc à l'Orange, au Miel et Romarin	16,00 €
Souris d'Agneau façon Couscous	16,95 €

Côté Mer

Dos de Lieu Noir croustillant, Mayonnaise à la Menthe et au Citron vert	17,50 €
Saumon Béarnaise, Frites	18,50 €
Dos de Cabillaud Royal aux Saveurs d'Italie, Pappardelles	20,00 €
Tomate aux Crevettes Grises, Frites	16,00 €
Double Tomates aux Crevettes Grises, Frites	24,90 €



Les Desserts - Gourmandises

Voir également nos suggestions hebdomadaires

Café Gourmand	6,80 €
Crème brûlée	7,00 €
Tarte Tatin, Glace Vanille	8,00 €
Crêpes au Sucre	4,30 €
Crêpes à la Confiture	4,30 €
Crêpes «Edmond» (glace vanille, Mandarine Napoléon)	7,50 €
Gaufre au Sucre	5,50 €
Gaufre Chantilly	6,50 €
Gaufre aux fraises (en saison)	8,50 €

Milkshake (Parfum au choix)	4,20 €
-----------------------------	--------

Glaces

Composez votre coupe

1 Boule	2,10 €
2 Boules	3,50 €
3 Boules	5,30 €
Supplément :	
Chantilly, coulis de fruits rouges, sauce chocolat, sauce caramel	1,50 €

Crèmes glacées

Moka, vanille, chocolat fondant, rhum-raisin, banane, pistache, speculoos, fraise

Sorbets

Citron, framboise, fruits de la passion.

Boissons Chaudes

Café Expresso	2,50 €
Café Expresso Petite Tasse	2,50 €
Café Décaféiné	2,50 €
Cappuccino à l'Italienne (mousse de lait)	2,90 €
Cappuccino à la Crème Fraîche	3,20 €
Café Macchiatto	3,20 €
Lait Russe	2,90 €
Véritable Chocolat Chaud	2,70 €
Chocolat Viennois	3,75 €
Irish Coffee	8,00 €
Thé - Infusion English Breakfast tea, Camomille, Eglantier, Tilleul	2,60 €
Thé Grandes Origines «Charles Liégeois»	2,85 €
Infusion : Eau de Forêt, Pourpre bucolique	
Thé Noir : Soleil couchant, Earl Grey, Darjeeling	
Thé Vert : Velours d'Orient, Sable Emouvant, Sencha, Jasmin	
Thé à la menthe : Thé vert Sencha, Menthe fraîche	

Spécialités

Latte Macchiato Aromatisé : au choix 3,75 €

Macchiato Gourmand : Latte Macchiato aromatisé, Chantilly 4,25 €

Mojitocafé : Menthe, Citron vert, Glace, Monin Mojito, Monin Rhum, Espresso 3,75 €

Macchiato Glacé Aromatisé : Sirop Monin, glaçons, lait, Espresso 3,75 €

Café Frappé : glaçons, lait, Sirop Monin, Espresso, Brisure brésilienne 3,75 €

Charly's Café : Glaçons, double Espresso, Monin Cookies, Rhum 5,50 €



Cafés Grandes Origines

3,50 €

Yrgasheffe d'Ethiopie

L'Ethiopie est le pays d'origine du Café, il y poussait à l'état sauvage sur des hauts plateaux avant que l'homme n'y habite. Son rendement est très faible (500kg/ha) malgré l'irrigation. Cela en fait un café excellent, suave, doux, parfumé et peut-être sublime.

Kilimandjaro du Kenya

Café provenant d'une plantation située à quelques pas du Kilimandjaro en gradins sur des pentes abruptes et sans ombrage. Ce café donne une tasse très fine et très appréciée de ceux qui recherchent un goût très acidulé.

Blue Tawar Java

Excellent café cultivé sur les rives du lac Jawa au nord de l'île de Sumatra. Ses insulaires maîtrisent la culture du café depuis plusieurs siècles. La boisson produite par ce café donne une impression de lourdeur, est corsée, pas acidulée et suave.

Papouasie de Nouvelle Guinée

Arabica très fin de type «Arusha» cultivé à 1800m d'altitude dans les Highlands par un petit fermier (+800kg à l'hectare). Donnant une tasse ayant du corps, bien équilibrée, parfumée et légèrement acidulée.

Lago Azul du Guatemala

Véritable «genuine antigua», lavé avec l'eau à 30° du volcan du même nom, donnant une fermentation bien contrôlée car l'eau a toujours la même température. C'est un parfait «Strictly Hard Bean», au goût complet, corsé, avec une tasse légèrement acide et aromatique.

Blue Mountain de Jamaïque

Le Blue Mountain est probablement le café le plus cher et le plus rare mais aussi un des meilleurs du monde. Cultivé en terrasse à pic sur les flancs des montagnes bleues, il est l'objet de soins très particuliers et est exporté en fût de bois. La tasse a un goût complet, acide et aromatique.

Mare Rouge Haïti décaféiné

Comme son nom l'indique, on a extrait de ce café de Haïti, la caféine au moyen d'un procédé très moderne qui lui permet de conserver toute sa saveur. Ce café est recommandé à ceux qui auraient des craintes de ne pas trouver le sommeil.

Pico de San Cristobal (Colombie)

La Finca produisant par voie humide cet excellent café est située dans la vallée Dupar au nord de la Colombie. Elle est particulièrement bien orientée au soleil, sur une terre très fertile. Sa production est exportée via Cartagène. Cela nous donne un café suave, légèrement acide, au goût fin, aromatique et au corps léger.



Vins

Voir également notre carte des vins

	Verre	Quart (25cl)	Demi (50cl)
Vin Blanc	3,45 €	5,55 €	10,70 €
Vin Rouge	3,45 €	5,30 €	10,70 €
Vin Rosé	3,45 €	5,30 €	10,70 €
Alsace Pinot Blanc	3,75 €	7,00 €	13,00 €
Muscadet Sur Lie	3,75 €	7,00 €	13,00 €
Bordeaux Rouge	4,00 €	7,75 €	14,25 €
Côtes du Rhône	4,00 €	7,75 €	14,25 €

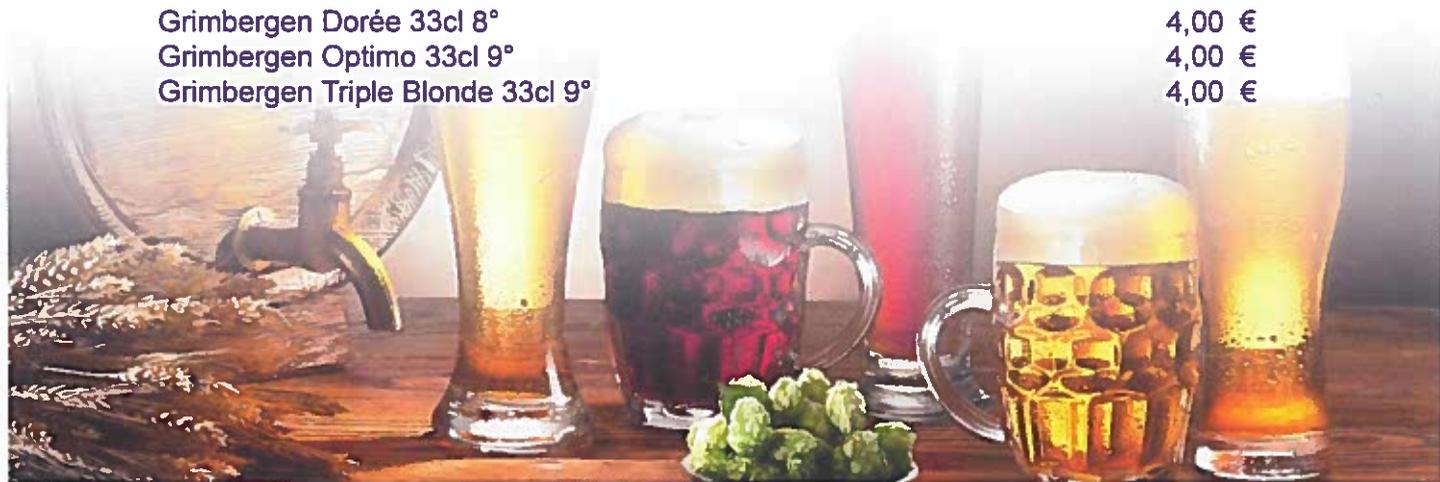
Bières au Fût

Voir également nos bières du mois

Maes Pils 25cl 5.2°	2,40 €
Maes Pils 33cl 5.2°	2,95 €
Maes Pils 50cl 5.2°	4,20 €
Grimbergen Blonde 33cl 6.7°	4,00 €
Grimbergen Brune 33cl 6.7°	4,00 €

Bières d'Abbaye, Trappistes, Spéciales

Grimbergen Dorée 33cl 8°	4,00 €
Grimbergen Optimo 33cl 9°	4,00 €
Grimbergen Triple Blonde 33cl 9°	4,00 €



Bières d'Abbaye, Trappistes, Spéciales

Abbaye de la Ramée Ambrée 33cl 7.5 °	4,00 €
Abbaye de la Ramée Blonde 33cl 7.5 °	4,00 €
Affligem Blonde 30cl 6.8°	4,00 €
Affligem Brune 30cl 6.8°	4,00 €
Affligem Triple Blonde 30cl 8.5°	4,00 €
Triple Westmalle 33cl 9.5°	4,50 €
Chimay Bleue 33cl 9°	4,50 €
Orval 33cl 6.2°	4,50 €
Kriek Mort Subite 25cl 4°	3,00 €
Gueuze Lambic Mort Subite 25cl 4.5°	3,00 €
Witte Lambic 25cl 5.5°	3,30 €
Oude Gueuze Lambic 37,5cl 7°	4,25 €
Oude Kriek Lambic 37,5cl 6.5°	4,25 €
Blanche Brugs 25cl 4.8°	2,75 €
Carlsberg 25cl 5.5°	3,10 €
Palm 25cl 5,4°	2,85 €
Scotch Watney's 25cl 8°	4,10 €
Gordon Scotch 33cl 8°	4,60 €
Guinness 3cl 8°	5,25 €
Martin's Pale Ale 33cl 5.8°	4,60 €
Omer 33cl 8°	4,40 €
Hapkin 33cl 8.5°	4,40 €
Duvel 33cl 8.5°	4,40 €
Le Fort 33cl 8.5°	4,40 €
Hopus 33cl 8°	4,40 €
Barbar Blonde 33cl 8°	4,40 €
Waterloo Triple Blonde 33cl 8°	4,40 €
Waterloo Double Brune 33cl 8°	4,40 €
La Chouffe 33cl 8°	4,70 €
Somersby 33cl 4.5°	4,30 €
Maes Raddler 25cl 2°	2,75 €
Maes Sans Alcool 25cl 0°	2,75 €

Boissons Froides

Coca-Cola 20cl	2,90 €
Coca-Cola Light / Zéro 20cl	2,90 €
Coca-Cola Life 20cl	2,90 €
Fanta Orange 20cl	2,90 €
Sprite 20cl	2,90 €
Nordic Mist Tonic / Agrum 20cl	3,00 €
Nestea Pétillant / Pêche Non Pétillant 20cl	3,00 €
Chaudfontaine Plat / Pétillant 20cl	2,70 €
Chaudfontaine Pétillant / Plat 50cl	4,25 €
Jus d'Orange Minute Maid 20cl	3,00 €
Jus d'Ananas Minute Maid 20cl	3,00 €
Jus de Pomme Minute Maid 20cl	3,00 €
Jus Multivitamine Minute Maid 20cl	3,00 €
Jus de Tomate Minute Maid 20cl	3,00 €
Jus de Pomme-Cerise Minute Maid 20cl	3,00 €
Jus de Pamplemousse Blanc Looza 20cl	3,00 €
Jus Citrus Delight Looza 20cl	3,00 €
Jus d'Orange Pressé	4,20 €
Jus Citron Pressé / Pressé Mixte	4,20 €
Cécémel Froid 20cl	2,80 €
Sirop Monin 2cl - 20 parfums !!!	0,95 €
Thomas Henry Soft Premium (Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda, Elderflower)	3,50 €

