



Estro Armonico

VOORGERECHTEN – ENTRÉES

€

SCAMPIS	21,00
<i>Reuzegarnalen – Prawns</i>	
SINT-JACOBSSCHELPEN MET PERNOD	22,00
<i>Coquilles St-Jacques au Pernod – Scallops</i>	
GEROOKTE NOORSE ZALM	19,00
<i>Saumon fumé de Norvège – Norwegian Smoked Salmon</i>	
PARMA HAM	18,00
<i>Jambon de Parme – Smoked Ham</i>	
KIKKERBILLETJES	20,00
<i>Cuisses de grenouilles – Froglegs</i>	
GRIJZE GARNALENCOCKTAIL	20,50
<i>Cocktail de crevettes grises – Shrimpcocktail</i>	
BOURGONDISCHE WIJNGAARDSLAKKEN	19,00
<i>Escargots de Bourgogne – Snails</i>	
OJA-CERVELLE	19,50
<i>Hersenen op Provençalse wijze – Brains with tomatoes and bellpeppers</i>	
GEBAKKEN HERSENEN	19,00
<i>Cervelle rissolée – Brains</i>	
VELDSLAMET MET GEBAKKEN SPEK	17,00
<i>Salade de blé aux lardons – Salad with fried bacon</i>	
ARTISJOK MET WITTE KRUIDENKAAS	17,00
<i>Artichaut au fromage blanc – Artichoke with Cheese</i>	
WILDPASTEI	17,00
<i>Pâté du chef – Pâté</i>	
BRICK	16,50
<i>Ragfijne gevulde pannekoek – Stuffed pancake</i>	
MERGUEZ	18,00
<i>Pikante lamsworstjes – Merguez Sausages</i>	
TUNESISISCHE TAJINE – 2 PERSON.	32,50
<i>Soufflé – Tunisian Soufflé</i>	

SALADES

GEMENGDE SLA ESTRO	13,50
<i>Salade mixte Estro – Mixed Salad</i>	
GROENE SLA	11,50
<i>Salade verte – Green Salad</i>	
GRIEKSE SLA	13,50
<i>Salade grecque – Greek salad</i>	



Estro Armonico

LAMSVLEES – AGNEAU – LAMB

€

LAMSBOUT	28,50
<i>Gigot d'agneau – Leg of Lamb</i>	
LAMSSPIES	28,50
<i>Brochette d'agneau – Lamb on a skewer</i>	
RIBBETJES	33,00
<i>Côtes d'agneau – Lamb chops</i>	
LAMSZADEL	33,50
<i>Selle d'agneau – Lambsaddle</i>	
SCHOUDERSTUK – 2 PERSON.	57,00
<i>Epaule d'agneau – Shoulder of Lamb</i>	
GROENE PEULBOONTJES	9,50
<i>Flageolets verts – Green kidney Beans</i>	

RUNDSVLEES – BOEUF – BEEF

RIBSTUK	32,50
<i>Entrecôte – Rib of beef</i>	
FILET STROGANOFF – 2 PERSON.	63,50
<i>Filetreepjes met roomsaus – Fillet flamed with Vodka</i>	
OSSENHAAS	34,50
<i>Filet pur – Fillet Mignon</i>	
EXTRA SAUS peperroom, mosterdroom, champignonroom, stroganoffsaus	4,00

VISGERECHT – POISSON – FISH

VERSE ZALM IN ROOMSAUS MET PREI	27,50
<i>Saumon frais aux Poireaux – Salmon with creamsauce and leek</i>	

NAGERECHTEN – DESSERTS

POMME D'AMOUR	13,00
<i>Appel met ijsroom en Calvados – Hot apple with icecream and Calvados</i>	
TARTE À TATIN	13,00
<i>Warme appeltaart met ijsroom – Hot applepie with icecream</i>	
DAME BLANCHE	12,00
<i>Ijsroom met warme chocoladesaus – Icecream with melted chocolate</i>	
SORBETS	12,50
<i>Sorbets</i>	
ANANAS MET IJSROOM	12,50
<i>Ananas frais à la glace – Pineapple with icecream</i>	
IRISH COFFEE, FRENCH COFFEE	12,50



Estro Armonico

DRANKEN

	€
SPA REINE – SPA BRUIS	3,00
TONIC, COCA, GINI, ICE TEA	3,50
FRUITSAP, TOMATENSAP – JUS DE FRUITS	4,00
THEE, KRUIDENTHEE – THÉ & INFUSIONS	3,50
KOFFIE – CAFÉ	3,50
CAPPUCCINO met slagroom, VERSE MUNTTHEE	4,50
JUPILER	4,00
KONINCK (Spéciale belge), HOEGAERDEN	4,50
DUVEL, TRAPPIST Westmalle dubbel	5,50
BRU – 1/2 L	5,00
SPA – 1 L	8,50
PORTO, SHERRY, MARTINI, GANCIA, WIJN	5,50
KIR, PINEAU DE CHARENTES	6,00
JENEVER	7,00
KARAF WIJN – LE PICHET DE VIN 1/2 L	17,00
WHISKY, CAMPARI, GIN, VODKA	9,50
CAMPARI ORANGE, GIN TONIC, WHISKY COLA	11,50
TEQUILA, BLOODY MARY	11,50
CHIVAS, JACK DANIELS	11,00
COCKTAIL MAISON	9,00
KIR ROYAL	8,50
COUPE DE CREMANT	7,50
COGNAC, CALVADOS, MARC DE BOURGOGNE, GRAPPA, AMARETTO	10,00
COINTREAU, GRAND MARNIER, DRAMBUIE	10,50
EAUX-DE-VIE: POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	10,50
IRISH COFFEE	12,50
FRENCH COFFEE	12,50

WIJNKAART

WITTE WIJNEN – VINS BLANCS – WHITE WINE

€

DOWIE DOOLE, Sauvignon Blanc – Australia	28,50
SANCERRE	36,50
CHÂBLIS	36,50
CHÂBLIS, <i>halve – demi</i>	23,50

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE	23,50
-------------------	-------

BEAUJOLAIS

BROUILLY	34,50
SAINT-AMOUR	39,50

STREEKWIJNEN – VINES RÉGIONAUX

HUISWIJN	23,00
VACQUEYRAS	29,50
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	59,00

AUSTRALIA – ESPAÑA

VALDEPEÑAS - Reserva – España	23,50
LOMOND, Shiraz – South Africa	29,50

BORDEAUX

	€
CHÂTEAU LA MAISONNETTE 2020 - 1 ^{ères} Côtes de Blaye	26,50
CHÂTEAU DU MONASTERE 2019 - Graves	33,50
CHÂTEAU GRANCHAMP 2019 – Montagne St-Emilion, <i>halve - demi</i>	20,50
CHÂTEAU FLEUR DE JEAN GUE 2019 - Lalande de Pomerol	46,50
CHÂTEAU DE SALES 2019 – Pomerol	72,00
CHÂTEAU GRANCHAMP 2021 – Montagne St-Emilion	35,00
CHÂTEAU FOUGUEYRAT 2020- St-Emilion - Grand cru	39,50
CHÂTEAU DEYREM VALENTIN 2019 - Margaux	61,50
CHÂTEAU TOUR COUTELIN 2020 - St-Estèphe	41,00
FLEUR DE PEDESCLAUX 2019 – Pauillac	69,00

BOURGOGNE

NOTRE DAME DE BONNE ESPÉRANCE 2020	41,00
SANTENAY LES CORNIÈRES 2018	63,50

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAISON	52,00
------------------	-------

SCHUIMWIJNEN – SPARKLING WINE – METHODE CHAMPENOISE

CAVA	26,00
CRÉMANT D'ALSACE	32,00