



Estro Armonico

VOORGERECHTEN – ENTRÉES

€

SCAMPIS <i>Reuzegarnalen – Prawns</i>	22,00
SINT-JACOBSCHELLEN MET PERNOD <i>Coquilles St-Jacques au Pernod – Scallops</i>	23,00
GEROOKTE NOORSE ZALM <i>Saumon fumé de Norvège – Norwegian Smoked Salmon</i>	19,50
PARMA HAM <i>Jambon de Parme – Smoked Ham</i>	18,50
KIKKERBILLETJES <i>Cuisses de grenouilles – Froglegs</i>	21,00
GRIJZE GARNALENCOCKTAIL <i>Cocktail de crevettes grises – Shrimcocktail</i>	22,50
BOURGONDISCHE WIJNGAARDSLAKKEN <i>Escargots de Bourgogne – Snails</i>	19,50
OJA-CERVELLE <i>Hersenen op Provençalse wijze – Brains with tomatoes and bellpeppers</i>	20,50
GEBAKKEN HERSENEN <i>Cervelle rissolée – Brains</i>	20,00
VELDSLAMET GEBAKKEN SPEK <i>Salade de blé aux lardons – Salad with fried bacon</i>	17,50
ARTISJOK MET WITTE KRUIDENKAAS <i>Artichaut au fromage blanc – Artichoke with Cheese</i>	17,50
WILDPASTEI <i>Pâté du chef – Pâté</i>	17,50
BRICK <i>Ragfijne gevulde pannekoek – Stuffed pancake</i>	17,00
MERGUEZ <i>Pikante lamsworstjes – Merguez Sausages</i>	18,50
TUNESISISCHE TAJINE – 2 PERSON. <i>Soufflé – Tunisian Soufflé</i>	33,50

SALADES

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



Estro Armonico

LAMSVLEES – AGNEAU – LAMB

€

LAMSBOUT	30,50
<i>Gigot d'agneau – Leg of Lamb</i>	
LAMSSPIES	30,50
<i>Brochette d'agneau – Lamb on a skewer</i>	
RIBBETJES	35,00
<i>Côtes d'agneau – Lamb chops</i>	
LAMZADEL	36,50
<i>Selle d'agneau – Lambsaddle</i>	
SCHOUDERSTUK – 2 PERSON.	61,00
<i>Epaule d'agneau – Shoulder of Lamb</i>	
GROENE PEULBOONTJES	9,50
<i>Flageolets verts – Green kidney Beans</i>	

RUNDSVLEES – BOEUF – BEEF

RIBSTUK	35,50
<i>Entrecôte – Rib of beef</i>	
FILET STROGANOFF – 2 PERSON.	69,00
<i>Filetteeppjes met roomsaus – Fillet flamed with Vodka</i>	
OSSENHAAS	37,50
<i>Filet pur – Fillet Mignon</i>	
EXTRA SAUS <i>peperroom, mosterdroom, champignonroom, stroganoffsaus</i>	4,00

VISGERECHT – POISSON – FISH

VERSE ZALM IN ROOMSAUS MET PREI	29,50
<i>Saumon frais aux Poireaux – Salmon with creamsauce and leek</i>	

NAGERECHTEN – DESSERTS

POMME D'AMOUR	14,00
<i>Appel met ijsroom en Calvados – Hot apple with icecream and Calvados</i>	
TARTE À TATIN	14,00
<i>Warme appeltaart met ijsroom – Hot applepie with icecream</i>	
DAME BLANCHE	12,50
<i>Ijsroom met warme chocoladesaus – Icecream with melted chocolate</i>	
SORBETS	13,00
<i>Sorbets</i>	
ANANAS MET IJSROOM	13,50
<i>Ananas frais à la glace – Pineapple with icecream</i>	
IRISH COFFEE, FRENCH COFFEE	13,50



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	4,50
KONINCK (Spéciale belge), HOEGAERDEN	5,00
DUVEL, TRAPPIST Westmalle dubbel	6,00
BRU – 1/2 L	5,00
SPA – 1 L	8,50
PORTO, SHERRY, MARTINI, GANCIA, WIJN	6,50
KIR, PINEAU DE CHARENTES	7,00
JENEVER	7,50
KARAF WIJN – LE PICHET DE VIN 1/2 L	18,00
WHISKY, CAMPARI, GIN, VODKA	11,50
CAMPARI ORANGE, GIN TONIC, WHISKY COLA	13,50
TEQUILA, BLOODY MARY	13,50
CHIVAS, JACK DANIELS	13,00
COCKTAIL MAISON	10,50
KIR ROYAL	9,50
COUPE DE CREMANT	8,50
COGNAC, CALVADOS, MARC DE BOURGOGNE, GRAPPA, AMARETTO	12,00
COINTREAU, GRAND MARNIER, DRAMBUIE	12,50
EAUX-DE-VIE: POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	12,50
IRISH COFFEE	13,50
FRENCH COFFEE	13,50



Estro Armonico

WIJNKAART

WITTE WIJNEN – VINS BLANCS – WHITE WINE

	€
DOWIE DOOLE, Sauvignon Blanc – Australia	28,50
SANCERRE	37,50
CHÂBLIS	36,50
CHÂBLIS, <i>halve – demi</i>	23,50

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE	24,50
-------------------	-------

BEAUJOLAIS

BROUILLY	35,50
SAINT-AMOUR	39,50

STREEKWIJNEN – VINES RÉGIONAUX

HUISWIJN	24,00
VACQUEYRAS	29,50
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	59,00

AUSTRALIA – ESPAÑA

VALDEPEÑAS - Reserva – España	24,50
LOMOND, Shiraz – South Africa	29,50

BORDEAUX

	€
CHÂTEAU LA MAISONNETTE 2020 - 1ères Côtes de Blaye	26,50
CHÂTEAU DU MONASTERE 2022 - Graves	33,50
CHÂTEAU GRANCHAMP 2022 – Montagne St-Emilion, <i>halve - demi</i>	20,50
CHÂTEAU FLEUR DE JEAN GUE 2020 - Lalande de Pomerol	56,50
CHÂTEAU DE SALES 2019 – Pomerol	72,00
CHÂTEAU GRANCHAMP 2021 – Montagne St-Emilion	35,00
CHÂTEAU FOUGUEYRAT 2020- St-Emilion - Grand cru	42,50
ZÉDÉ DE LABÉGORCE 2022 - Margaux	61,50
CHÂTEAU ARNAUD 2022 - St-Estèphe	51,00
FLEUR DE PEDESCLAUX 2019 – Pauillac	69,00

BOURGOGNE

NOTRE DAME DE BONNE ESPÉRANCE 2022	51,00
SANTENAY LES CORNIÈRES 2018	63,50

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAISON	62,00
------------------	-------

SCHUIMWIJNEN – SPARKLING WINE – METHODE CHAMPENOISE

CAVA	26,00
CRÉMANT D'ALSACE	32,00