



Estro Armonico

VOORGERECHTEN – ENTRÉES

€

SCAMPIS	22,00
<i>Reuzegarnalen – Prawns</i>	
SINT-JACOBSSCHELPEN MET PERNOD	23,00
<i>Coquilles St-Jacques au Pernod – Scallops</i>	
GEROOKTE NOORSE ZALM	19,50
<i>Saumon fumé de Norvège – Norwegian Smoked Salmon</i>	
PARMA HAM	18,50
<i>Jambon de Parme – Smoked Ham</i>	
KIKKERBILLETJES	21,00
<i>Cuisses de grenouilles – Froglegs</i>	
GRIJZE GARNALENCOCKTAIL	22,50
<i>Cocktail de crevettes grises – Shrimpscocktail</i>	
BOURGONDISCHE WIJNGAARDSEKSTEN	19,50
<i>Escargots de Bourgogne – Snails</i>	
OJA-CERVELLE	20,50
<i>Hersenen op Provençaalse wijze – Brains with tomatoes and bellpeppers</i>	
GEBAKKEN HERSENEN	20,00
<i>Cervelle rissolee – Brains</i>	
VELDSLAMET GEBAKKEN SPEK	17,50
<i>Salade de blé aux lardons – Salad with fried bacon</i>	
ARTISJOK MET WITTE KRUIDENKAAS	17,50
<i>Artichaut au fromage blanc – Artichoke with Cheese</i>	
WILDPASTEI	17,50
<i>Pâté du chef – Pâté</i>	
BRICK	17,00
<i>Ragfijne gevulde pannenkoek – Stuffed pancake</i>	
MERGUEZ	18,50
<i>Pikante lamsworstjes – Merguez Sausages</i>	
TUNESISCHE TAJINE – 2 PERSON.	33,50
<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	29,50
<i>Gigot d'agneau – Leg of Lamb</i>	
LAMSSPIES	29,50
<i>Brochette d'agneau – Lamb on a skewer</i>	
RIBBETJES	34,00
<i>Côtes d'agneau – Lamb chops</i>	
LAMSZADEL	34,50
<i>Selle d'agneau – Lambsaddle</i>	
SCHOUDERSTUK – 2 PERSON.	59,00
<i>Epaule d'agneau – Shoulder of Lamb</i>	
GROENE PEULBOONTJES	9,50
<i>Flageolets verts – Green kidney Beans</i>	

RUNDSVLEES – BOEUF – BEEF

RIBSTUK	33,50
<i>Entrecôte – Rib of beef</i>	
FILET STROGANOFF – 2 PERSON.	65,50
<i>Filetrepjes met roomsaus – Fillet flamed with Vodka</i>	
OSSENHAAS	35,50
<i>Filet pur – Fillet Mignon</i>	
EXTRA SAUS peperroom, mosterdroom, champignonroom, stroganoffsaus	4,00

VISGERECHT – POISSON – FISH

VERSE ZALM IN ROOMSAUS MET PREI	28,50
<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	6,00
KIR, PINEAU DE CHARENTES	6,50
JENEVER	7,00
KARAF WIJN – LE PICHET DE VIN 1/2 L	18,00
WHISKY, CAMPARI, GIN, VODKA	10,50
CAMPARI ORANGE, GIN TONIC, WHISKY COLA	12,50
TEQUILA, BLOODY MARY	12,50
CHIVAS, JACK DANIELS	12,00
COCKTAIL MAISON	9,50
KIR ROYAL	8,50
COUPE DE CREMANT	7,50
COGNAC, CALVADOS, MARC DE BOURGOGNE, GRAPPA, AMARETTO	11,00
COINTREAU, GRAND MARNIER, DRAMBUIE	11,50
EAUX-DE-VIE: POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	11,50
IRISH COFFEE	12,50
FRENCH COFFEE	12,50



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 - 1 ^{ères} 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