

Evelyne en François ...  
 waar het ooit allemaal begon.  
 Lekker eten, een goed glas wijn  
 en in leuk gezelschap. Bij ons kunt u  
 in mooi kader en in een relaxte omgeving,  
 lekker eten, zonder poespas.  
 Dát is de gastronomische drievuldigheid van



## SHARING BITES

Seaweed Crisps	5
Roasted peanuts nori wasabi	5
Shrimps tempura slighty spicy	8
Edamame boontjes Cantonese style	6
Peking Duck crispy springroll	9
Soft Shell crab & Japanese dip	7
Crispy chicken gyoza 5st	8
Oester natuur per stuk	4
Croquettes de crevettes 2st	7
Caviar Imperial 10gr van 't vuistje	24
Simmental dolce zero aged	19
Wagyu lightly aged, masia el altet	20
Foccaccia	1
Frites kimchie dip	8
Macaron Ganzenlever	7
'Foie-rero Rocher' The One and Only !	

🔥 **Fridays Rib Eye dry aged** 🔥  
 45 p.p.

De chef serveert vrijdags  
 Rib Eye dry aged beef 'la Trinité style'  
 Deze wordt geroosterd op  
 de Japanse Korno grill wat resulteert  
 in héérlijke smaken!  
 Inclusief een fles huiswijn per 2 personen

Heeft u allergieën voor bepaalde producten  
 vragen wij u vriendelijk om die door te geven

Wij serveren de menu of à la carte  
 per tafelgezelschap en vanaf 5 personen  
 stellen wij onze menu's voor

Restaurant la Trinité bestaat 15 jaar!!  
 Dat vieren we met een **Jubileumsmenu**  
 van 7 t/m 31 maart

Onze chefs bereiden u een menu,  
 een mix van het beste van la Trinité.  
 Het is een bistro-brasserie 'nieuwe stijl',  
 waarbij de klassieke, maar ook eigentijdse  
 gerechten de hoofdrol spelen.  
 Mogelijk schenken wij de wijnen passend,  
 die we vanuit alle hoeken van de wereld  
 naar Sluis halen.

Bapao Indonésiëne sambal manis  
 Zalm crunchy cornetto avocado wasabi

Vitello Tonato, kue kembang goyang  
 dragon crème, olive, kapper, postelein,  
 vinaigrette van gezoete peper en citroen

Won Ton Soup  
 Ha Kau dumpling en Oosterse groenten

Coquille St. Jacques geroosterd  
 romige orzo pasta 'au truffe'  
 luchtige basilicum, limoen  
 en parmezaan crumble

Kippetje Anjou, de suprême  
 tempura kai lan, kimchi, tom yam

Snickers  
 chocolade, caramel sucré-salée en pinda

lunch 4 gangen 42,50  
 uitsluitend 's middags te bestellen

5 gangen 52,50 - met coquille

Om toe te voegen aan uw menu

Kaviaar Persian Imperial 10gr +24

Frites kimchie dip +8

Kaas selectie Van Tricht' garnituur +18

Passend wijnen per glas vanaf 7,50

**LUNCH** 2 gerechten 35  
 voorgerecht, hoofdgerecht en koffie

**LUNCH** 3 gerechten all-in 55  
 vlot en dagelijks wisselend menu  
 2 glazen wijn, koffie

**ZONDAG EN MAANDAG** all-in 55  
 enkel op zondag- en maandagavond  
 voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht,  
 2 glazen wijn, koffie

Voor wijzigingen in een menu  
 kan er een meerprijs aangerekend worden  
 Kaas selectie 'Van Tricht' ipv dessert +10

## VOORGERECHTEN

Caviar Persian Imperial 10gr naast  
 canapé gerookte zalm, crème double 36

Ganzenlever terrine huisgemaakte  
 brioche, druif en dadel 27

## HOOFDGERECHTEN

Vis van de dag dagprijs€  
 met garnituur van 't moment

Rund 'la Trinité style' 39  
 woodfired Japanse konro grill  
 met gebakken ganzenlever +9

## NAGERECHTEN

Dame blanche, chocoladesaus en  
 vanille ijs á la minute gedraaid 14

Tartelette citron - yuzu 14

Snickers 14

Kaas 'Van Tricht' en garnituur 18  
 + glas Madeira 9

Het restaurant sluit  
 lunch 16h en diner 23.30h  
 Bedankt voor uw begrip

Volg en like ons op Instagram en Facebook  
 voor leuke aanbiedingen

