

Welkom terug! Evelyne en François;
waar het ooit allemaal begon.....
Lekker eten, een goed glas wijn en
in leuk gezelschap.

Bij ons kunt u in een mooi kader,
relaxte en in een veilige omgeving,
lekker eten, zonder poespas.

Dát is de gastronomische
'Drievuldigheid van la Trinité'

la Trinité voert een eigentijdse keuken
waarbij inspiraties van over de hele wereld
tot uiting worden gebracht. Wist je dat
François en Evelyne een grote voorliefde
hebben voor de Aziatische keuken?

Onze chefs bereiden u een menu,
een mix van het beste van la Trinité.
Bij la Trinité hanteren we een vastgesteld
menu, wisselend om de vier weken.

Het is een bistro-brasserie
'nieuwe stijl', waarbij de klassieke,
maar ook eigentijdse gerechten de hoofdrol
spelen. Hierbij wordt gebruik gemaakt van
met name seizoens- en dagverse producten.

Mogelijk schenken wij de wijnen passend, die
we vanuit alle hoeken van de wereld naar
Sluis halen.

TRINITÉ @ HOME

oud & nieuw jaar bij u thuis
menubox 54,50 pp

We bereiden u ons menu voor thuis,
waarmee u in een handomdraai
een diner op tafel tovert.

Het menu is te bestellen op aanvraag
via info@latrinite.nl

Pick up time
donderdag 31 dec tussen 13.30 en 15.00
vrijdag 1 jan tussen 15 en 17

Kerst dagen open
Reserveer nu uw tafel

Crisps & dip

Caviar Impérial 10gr by Akef
blini en crème double
dutch oyster vodka 7,50

Crispy Duck salad to share
bawang goreng, honey pomelo
hoisin, plum en duck gyoza

Langoustine
tom kha kai, jasmijn rijst
en Oosterse groenten

Patrijs, zacht gebraden,
't boutje gesmoord in eigen jus
geserveerd met aardappel mousseline
en fijne chou croute

Kaas selectie 'Van Tricht'
notenrozijnenbrood 18 suppl
Kaas ipv dessert 10 suppl

Tarte macaron framboise
met crème Suisse,
aardbei en citroen sorbet

3 gangen 54 euro
duck, patrijs, dessert
passende wijn 22,50 euro
3 gangen met kaviaar – 79,50 euro

4 gangen 64 euro
duck, lango, patrijs, dessert
passende wijn 31 euro
4 gangen met kaviaar – 89,50 euro

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

Gelieve er rekening mee te houden
dat wij niet kunnen voorzien
in vegan gerechten of spontane wijzigingen.
Daarenboven werken de keukenchefs met enkele
ingrediënten als basisbestanddelen. Deze
ingrediënten kunnen onmogelijk achterwege
gelaten worden.

APERITIEF

Champagne, Gosset extra brut 15
'Bourbon Dream' cocktail la Trinité 15

Shrimps tempura slightly spicy 8

Peking Duck 4st crispy springroll 9

Crispy chicken 5st gyoza 8

Caviar Imperial 10gr van 't vuistje 26

Macaron Ganzenlever 7
Foie-rero Rocher The One and Only

LUNCH

2 gerechten 39 euro
vlot en dagelijks wisselend
alle middagen, ook weekend
voorgerecht, hoofdgerecht en koffie
twee glazen wijn 15 euro

Op **MAANDAG** avond

serveren we uitsluitend
een all-in menu 55 euro
3 verrassings gerechten
inclusief 2 glazen wijn, espresso
(vaste prijs en geen verrekening)

Om toe te voegen aan uw menu

Focaccia 1

Caviar Imperial 10gr van 't vuistje 26

Kazen 'Van Tricht' en garnituur 18

Kazen 'Van Tricht' i.p.v. dessert 10

Passend wijnen per glas vanaf 7,50

Fles vin de patron naar keuze 32 euro

Kunstwerken for sale

JACKSART

Het restaurant sluit lunch 16h - diner 22.00h
Bedankt voor uw begrip