



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

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.

Het restaurant sluit
middags 16h & avonds 23.30h
Bedankt voor uw begrip

APERITIEF

Champagne, Gosset extra brut 15
'Bourbon Dream' cocktail 15
Herbalist Gin & tonic 15

BITES

Shrimps tempura slightly spicy 9
Gyoza dumplings & chaï dip 7st 9
Crispy fried combo sushi roll 9
McFoie-rero Rocher 8
'The One and Only'

AMUSES

Hummes, muhamarra
granaatappel, masia el altet olijfolie
& focaccia

Bapao Indonésienne
shallot sauce en sambal maison

OM TE BEGINNEN

Persian Caviar 10gr by Akef
blini, crème double, Zeeuwse vodka
(optioneel) 30euro

VOORGERECHT

Wagyu lighty dry aged &
fris gemarineerde crabe
croky kue kembang gouang
avocado, cress en tomaat espumante

TUSSENGERECHT

Crevette Impériale croustillant
spicy mango, chutney, wasabi, tobiko en rettich

HOOFDGERECHT

Belgisch rundsvlees 'Artis' woodfired roasted
aardpeer, ravioli van paddestoel, basilicum
zomertruffel, doperwt en pommes dauphine

KAAS

Kazen 'Van Tricht' (optioneel) 18euro
Kazen ipv dessert 10euro

DESSERT

Aardbei, citroen en rabarber

menu 2 gerechten + koffie 54 euro pp
niet op zaterdagavond

menu 3 gerechten 62 euro pp
voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

menu 4 gerechten 69 euro pp
voor + tussen + hoofd + dessert

glas wijn passend vanaf 7,50 euro
fles 'vin de patron' naar keuze 36 euro