



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

Onze chefs bereiden u een menu,  
een mix van het beste van la Trinité.  
Wist je dat François en Evelyne een grote  
voorliefde hebben voor de Oosterse keuken?

Mogelijk menugerechten los te bestellen  
voorgerecht 30 euro  
hoofdgerecht 44 euro  
niet op zaterdagavond

**middag** menu 2 gerechten  
voorstel van de chef  
+ koffie 54 euro pp

**3 gerechten** 62 euro pp  
dolce, patrijs, dessert  
niet op zaterdagavond  
3 gerechten & caviar 92 euro pp

**4 gerechten** 69 euro pp  
dolce, roodbaars, patrijs, dessert  
4 gerechten & caviar 99 euro pp

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

Het restaurant sluit  
middags 16h  
avonds 23.30h  
zondags 18h

## 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 'The One and Only' 9

## MENU

Chorizo & Cheddar

'Dip & Hap'

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

'Dolce zero' 't beste van Simmental rund  
by De Laet & Van Haver  
lightly marinated Brazilian coffee & caramel  
rode biet, truffel, ganzenlever en Roseval  
🍷 naia - verdejo - rueda

Roodbaars & fritot gerookte Volendamse paling  
salade van bulghur met venkel en romanesco  
en luchtige curry velouté  
🍷 sous la montagne- carignan blanc - languedoc

Patrijs Schotse Rood poot  
de suprême en 't boutje gekonfijt in eigen jus  
witloof, seldermousseline,  
amandel dauphine en schorseneer  
Ganzenlever BIO gebakken (optioneel) 9euro  
🍷 beaujolais villages - gamay - manoir du carra

Kazen 'Van Tricht' (optioneel) 18euro  
Kazen ipv dessert 10euro  
🍷 oumsiyat douce nuit- Libanese type madeira

Karamel en Tonka  
banaan en 🍷 Pedro Ximénez