

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. 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 elk gerecht  
serveren wij u een geselecteerde wijn.

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.

### Nieuw!! DINCH

Zondag op z'n best! Doorlopend open tot 18h  
Late lunch of een vroeg familiediner.

Dinchen is een woordcombinatie van lunch en  
diner. Aperitieven, champagne, bites, heerlijke  
gerechten, wijn en op het gemak genieten.

Zondag mogelijk menugerechten los te bestellen  
voorgerecht 30 euro / hoofdgerecht 44 euro

middagmenu 2 gerechten  
voorstel van de chef  
+ koffie 54 euro pp

menu 3 gerechten 62 euro pp  
tonijn + kalf + dessert  
menu 3 gerechten & caviar 92 euro pp

menu 4 gerechten 69 euro pp  
tonijn + coquille + kalf + dessert  
menu 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  
zondag 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 8  
'The One and Only'

### MENU

Faisselle, raathoning  
zwarte peper & focaccia

Bapao Indonésienne  
shallot sauce en sambal maison

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

Tonijn tataki & pepesan ikan  
kaffir limoen, boemboe crème  
Indonesische frietjes en ulang ulang  
🍷 *niederberg-riesling trocken-pflaz*

Coquilles St.Jacques, & chipirones  
met arróz bomba à la Mexiicana  
🍷 *soek die geluk-chenin blanc-zuid afrika*

Hollandse kalflende woodfired roasted  
gebakken ganzenlever BIO 'Huize Mitteault'  
snijboontjes hoche-pot en ratatouille naturel  
🍷 *f#ck corona -cabernet sauvignon/merlot-pfalz*

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

Karamel en Tonka  
banaan en 🍷 *Pedro Ximénez*