

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.
 Geniet met elkaar, vrienden en familie.

APERITIEF

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

BITES voor bij het aperitief

Asian crisps	6
Shrimps tempura slighty spicy	9
Gyoza dumplings & chaï dip 7st	9
Macaron Foie-rero Rocher	9

WIJN

glas wijn passend vanaf	7,50
fles vin du patron	36

Voedselallergie

We kunnen helaas niet meer tegemoet komen
 aan alle diëtaire wensen en spontane wijzigingen.
 Daarenboven werken de keukenchefs met enkele
 ingrediënten als basisbestanddelen.

Het restaurant sluit 20h

HAPPY TRINTÉ WEKEN



Vanwege de aangepaste openingsuren
 serveren wij uitsluitend een verrassingsmenu.

Een 3 gangen menu met amuses
 en een extra verrassingsgerecht van de chef,
 gevolgd door Nespresso

Laat je verrassen!

MENU 4 gerechten en amuse 55euro

Amuse om de smaakpapillen te prikkelen

‘Dip & Hap’

Persian **Caviar** 10gr by Akef
 met blini en crème double (optioneel) 30euro

Voorgerecht
 proef le cuisine François

Tussengerecht
 een extraatje van de chef

Hoofdgerecht
 met liefde

Ganzenlever BIO gebakken (optioneel) 9euro

Kazen ‘Van Tricht’ (optioneel) 18euro
 Kazen ipv dessert 10euro

Dessert
 vier het leven!