

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 |
| Wijn per glas | 8 |

BITES to share voor bij het aperitief

| | |
|---------------------------------------|---|
| Asian chips & nuts | 6 |
| Edamame boontjes Cantonese style | 9 |
| Shrimps tempura slightly spicy | 9 |
| Gyoza dumplings & chaï dip 7st | 9 |
| Chicken Kara-age, gelakt & crispy 7st | 9 |

MENU D'HIVER

Laat je verrassen!



Lunch carte blanche 3 étapes 39euro

Menu carte blanche 5 étapes 65euro

Amuse

om de smaakpapillen te prikkelen

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

Voorgerecht

proef la cuisine François

Tussengerecht

een extraatje van de chef

Hoofdgerecht

met liefde

Ganzenlever BIO gebakken (optioneel) 9euro

Kazen 'Van Tricht'

om na te tafelen

Kazen 'Van Tricht' ipv dessert 10euro

Dessert vier het leven!

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