

Welkom bij la Trinité!

Lekker eten, een goed glas wijn en in een leuk gezelschap. Dát is de gastronomische

**‘Drievuldigheid van la Trinité’**

#### APERITIEF

Champagne Extra brut	16
‘Bourbon Dream’ cocktail maison	16
Herbalist Dry Gin & tonic	16
Seedlip Gin Non.Alc & tonic	16
Wijn per glas	9,50

#### APÉRO BITES to share

Irish Mór oester per stuk	4,50
Macaron Foie-rero rocher	10
Edamame Cantonese style	9
Shrimps tempura slighty spicy	9
Jamón proscuitto al tartufo	16
Gyoza dumplings & chaï dip	9
Tuna Ventresca (bonito belly)	13
Peking Duck springroll 4st.	16

#### Voedselallergie

Gelieve er rekening mee te houden dat wij niet kunnen voorzien in vegan gerechten of spontane wijzigingen. We kunnen helaas niet meer tegemoet komen aan alle diëtaire wensen. Wij houden enkel rekening met schaal-, schelp- en noten allergie. Daarenboven werken de keukenchefs met enkele ingrediënten als basisbestanddelen.

Modern Art Gallery **JACKSART**  
Bekijk de unieke pop art schilderijen (for sale)

#### MENU la TRINITÉ

Wij serveren een menu carte blanche  
Laat u verrassen door de keukenchefs

**LUNCHMENU 2 étapes & amuse** 52  
twee gerechten :: te bestellen 12h-14h

**MENU carte blanche 3 étapes & amuse** 62  
voorgerecht, hoofdgerecht en dessert  
niet op zaterdagavond

**MENU carte blanche 4 étapes & amuse** 72  
voorgerecht, tussen-, hoofdgerecht en dessert

#### OM TOE TE VOEGEN aan uw menu

Persian Imperial Caviar 10gr met blini's en crème fraîche	32
Foie BIO ‘Huize Mitteault’ gebakken	9
Kazen ‘Van Tricht’	18
Kazen ipv dessert	10

De menu's worden per tafelgezelschap bediend

Bij een wijziging in het menu kan er een meerprijs gerekend worden

Wij zijn op zoek naar nieuwe collega's.  
Ben jij of ken jij iemand die past in ons jong  
gedreven team? Neem dan contact met ons op  
[info@latrinite.nl](mailto:info@latrinite.nl)

Ter voorbereiding van elke dienst  
én om u elke dag met een lach te verwelkomen  
sluit het restaurant lunch 16h en diner 23.30h

