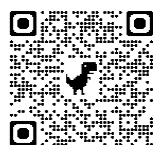


Welkom bij la Trinité! Lekker eten, een goed glas wijn en in een leuk gezelschap. Dát is de gastronomische 'Drieuldigheid van la Trinité'



APERITIEF

Champagne Gosset extra brut	16
'Bourbon Dream' cocktail maison	16
Herbalist Dry Gin & tonic	16
Seedlip Gin Non.Alc & tonic	16
Wijn per glas	9,50

BITES

Persian Imperial Caviar 10gr met boekweit blini's en crème fraîche	32
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) & mojo verde	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.

MENU la TRINITÉ

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

OM TE BEGINNEN



Persian Imperial Caviar 10gr met boekweit blini's en crème fraîche 32

LUNCH carte blanche 2 étapes & amuse 35
voor- en hoofdgerecht
enkel op de middag te bestellen
leuk om te combineren met bites vooraf

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

Foie gras BIO 'Huize Mitteault' gebakken 9
Kazen 'Van Tricht' 18
Kazen 'Van Tricht' ipv dessert 10

De menukeuze wordt per tafel geserveerd.
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

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

Modern Art Gallery @Trinité

JACKSART

Bekijk in ons restaurant de unieke pop art schilderijen van Jack (for sale)