

Welcome to la Trinité!  
Good food, a good glass of wine  
and dining in good company.  
That's the **gastronomic Trinity** of la Trinité.



We serve you a menu carte blanche  
The chefs would be glad to surprise you

## APERITIF

Champagne Gosset extra brut	16
'Bourbon Dream' cocktail favorite	16
Herbalist Dry Gin & tonic	16
Seedlip Gin Non.Alc & tonic	16
Wine per glass	9,5

## BITES to share / pour partager

Irish Mór oester / huître	4,5
Macaron Foie-rero rocher	11
Edamame Cantonese style	9
Shrimps tempura slighty spicy	9,5
Japanese chicken karaage	13
Jamón proscuitto al tartufo	16
Gyoza dumplings & chaï dip	9,5
Tuna Ventresca & mojo verde	13
Peking Duck springroll 4st.	16

## TO START OFF

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



## LUNCH carte blanche

- 2 étapes & amuse 36  
- starter and maincourse  
- to order between 12-14  
- nice to combine with bites

## MENU carte blanche

- 4 étapes & amuse 72  
- two starters, maincourse and dessert

## WINTER MONDAY carte blanche

- 2 étapes & amuse 36  
- served on Mondays  
- nice to combine with bites

In case of a change in the menu,  
there may be an additional charge.

## SIDES

Homemade focaccia	1
Suppl. Foie gras BIO 'Huize M.'	9
Kazen 'Van Tricht'	18
Kazen 'Van Tricht' ipv dessert	10
Dessert of the day	13

We are looking for new colleagues.  
Are you or do you know someone who fits into  
our young driven team? Please get in contact  
with us by [info@latrinite.nl](mailto:info@latrinite.nl)

To prepare each service and to welcome  
you with a smile every time,  
please respect our closing time at  
16h for lunch and 23:30h for dinner

## Food allergy

Please note that we cannot provide vegan  
dishes or spontaneous changes.  
Unfortunately, we can no longer  
accommodate all dietary requirements. We  
only take into account shellfish and nut  
allergies. In addition, the kitchen chefs work  
with some ingredients as basic ingredients.

Modern Art Gallery @Trinité

View Jack's unique pop art paintings in our  
restaurant ( for sale )

**JACKSART**



## la Trinité 's Feestdagen Box !

We tellen de dagen af tot de eindejaarsfeesten!

LATRINITÉ



Met de feestdagenbox van François worden de december dagen een feestje. De box zit vol met verschillende smaken die mooi in balans zijn en goed op elkaar aansluiten.

In het menu de coquille, een delicatessen gepresenteerd met beurre blanc en daarnaast een zachte en romige poulet noir met fine champagne saus. Als nagerecht een tartelette citroen. Amuses en koffie garnituren inclusief.

Zin om deze smaken te ontdekken? Bestel de feestdagenbox nu! Via [info@latrinite.nl](mailto:info@latrinite.nl) Gelieve cash te betalen

De gerechten vragen een makkelijke bereiding. Een handleiding is toegevoegd.

De bestelling kan afgehaald worden in ons restaurant tussen 12 en 15 op zat. 24 dec. en 31 dec.

De box blijft tot wel zeker 2 dagen na afhaal houdbaar.

Bestellen kan voor Kerst tot 20 dec.  
Bestellen voor Oud& Nieuw tot 26 dec.

### Bites to share

Irish Mór oyster 1 piece	4,5
Macaron Foie-rero rocher	10
Chicken Karaage	12
Jamón proscuitto al tartufo	16
Gyoza dumplings & chaï dip	9
Homemade focaccia, buerre salé	4,5

### Maak het nog feestelijker



Persian Imperial Caviar 10gr	
boekweit blini's en crème fraîche	30

### Sides

Gebakken Foie BIO 'Huize M.'	9,5
Kazen 'Van Tricht'	15
Homemade ijs	9
Éclairs petits	12

### Wijnen

Champagne Gosset extra brut	55
Vin du patron naar keuze	17

## Menu €87,50 pp

### Amuses

Focaccia & dip  
Bisque  
Bapao Indonesian

### Voorgerecht

Red Beauty zalm  
zacht gerookt op rooihout, hoeve eitje, verse mayonaise, brioche en Arënkha kaviaar

### Tussengerecht

Coquille St.Jacques geroosterd,  
witloof, beurre blanc en Roseval chips

### Hoofdgerecht

Poulet noir suprême  
au sauce Fine Champagne  
spitskool, paddestoel,  
romige gratineerde aardappeltjes

### Sweet surprise

tartelette citroen meringue

### Mignardises

chocomousse  
palmier

Dieet- of allergie aanpassingen zijn helaas niet mogelijk.