Welkom bij restaurant la Trinité te Sluis.
Lekker eten, een goed glas wijn en dineren in leuk gezelschap. Dat is de gastronomische drievuldigheid van la Trinité!

## Apéro

| | |
|---|---|
| Champagne coupe Gosset extra brut | 16€ |
| Bourbon Dream cocktail special | 16€ |
| Herbalist dry gin & tonic | 16€ |
| Seedlip gin non alc. & tonic | 16€ |
| Wijn passend per glas / per plat | 9,5€ |

## Om toe te voegen aan uw menu of om liefelijk te delen

U kunt een menu uitbreiden
met extra bites, versnaperingen, kaviaar en/of assortiment van kazen.

## **Bites** en versnaperingen

| | |
|---|---|
| Irish Mór oyster / oester per stuk | 5€ |
| Shrimps tempura slighty spicy | 10€ |
| Edamame Cantones style | 9€ |
| Japanese chicken karaage | 13€ |
| Macaron 'Foie-rero Rocher' | 11€ |
| Tuna Ventresca, toast & mojo verde | 13€ |
| Jámon proscuitto al tartufo | 17€ |
| Gyoza dumpling & chaï dip | 10€ |
| Peking Duck crispy springroll 4st. | 16€ |

Wij serveren u een dagelijks wisselend menu.
Laat u verrassen door de chefs.
Graag geven wij u een woordje uitleg.

LA TRINITÉ

## Lunch

tijdens de middag **3** plats 49€ | wijn 19€
entree - plat - dessert

**Lunch** all-in
incl. 2 wijn, water en koffie 69€

la **bouche**, la **main** **4** plats 75€ | wijn 29€
entree - entrement - plat - dessert

## **Caviar** om te beginnen

Persian Caviar

| | |
|---|---|
| Caviar Impérial 10gr uit t vuistje | 30€ |
| Caviar Impérial 10gr by Akef boekweit blini's, crème double & Zeeuwse vodka | 36€ |

## Accompagnements

| | |
|---|---|
| Foie gras BIO 'Maison Mitteault' supplémentaire in uw gerecht | 9€ |
| Kaas selectie 'Fromagerie Van Tricht' in plaats van dessert | 10€ |
| Kaas selectie 'Fromagerie Van Tricht' met notenrozijnenbrood | 18€ |
| Ambachtelijk notenbrood | 1€ |
| Madeira Libanon | 11€ |

**COPAINS** menu all-in
incl. 2 wijn, water en koffie 69€

Dit menu is enkel op **maandag** te verkrijgen, voor lunch en diner.
We serveren een wisselend verrassingsmenu van 3 gerechten met 2 glazen wijn en water, gevolgd door Nespresso.
Niet mogelijk op Vlaamse feestdagen.
Dit menu is een vast concept en formule, een vaste prijs en er kan niet op verrekend of ingeruild worden.

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. Daarenboven werken de keukenchefs met enkele ingrediënten als basisbestanddelen.

Bij een wijziging in een 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 via info@latrinite.nl

Laat u verwonderen door de mooiste kunst die als ware statements van de muur spatten! **Jacks Art** is for sale

Het restaurant sluit lunch 16h
en diner 23.30h.
Bedankt voor uw begrip

la Trinité 's **Kerst & NY Box** !

We tellen de dagen af tot de eindejaarsfeesten!

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 delicatesse 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
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 | 5 |
| Macaron Foie-rero rocher | 11 |
| Chicken Karaage | 13 |
| Jamón proscuitto al tartufo | 17 |
| Gyoza dumplings & chaï dip | 10 |
| Homemade focaccia, buerre salé | 4,5 |

## Maak het nog **feestelijker**

| | |
|---|---|
| Persian Imperial Caviar 10gr<br>boekweit blini's en crème fraîche | 36 |

## Sides

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

## Wijnen

| | |
|---|---|
| Champagne Gosset extra brut | 55 |
| Vin du patron naar keuze | 17 |

## Kerst & NY Box €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 gegratineerde aardappeltjes

### Sweet surprise
tartelette citroen meringue

### Mignardises
chocomousse
palmier

Dieet- of allergie aanpassingen zijn helaas niet mogelijk.