

## UPGRADE YOUR MENU

|   |           |
|---|-----------|
| Foie gras BIO poêlé 'Maison Mitteault' supplémentaire in uw gerecht | 9€        |
| Kaas selectie 'Van Tricht' in plaats van dessert                    | 10€       |
| Kaas selectie 'Van Tricht' met notenrozijnenbrood                   | 18€       |
| Ambachtelijk notenbrood   | 1€        |
| Madeira Libanon   | 11€       |
| Dessert   | vanaf 13€ |

Wijzigingen in het menu brengen een meerprijs met zich mee.

Menu keuze is per tafelgezelschap.

### Voedselallergie

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

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](mailto: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 diner 23.30h.  
Bedankt voor uw begrip.



@la\_trinite\_sluis



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

## APÉRO

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

Walk ins zijn zeker zeer welkom!  
Kom gerust eens langs voor de bites.  
Stuk voor stuk de ultieme eetervaring.

**BITES** en versnaperingen  
Om liefelijk te delen of bij uw apéro



|   |      |
|---|------|
| Irish Mór oester natuur op ijs geserveerd per stuk                        | 5€   |
| Shrimps tempura slighty spicy   | 11€  |
| Edamame Cantones style  | 9€   |
| Japanese chicken karaage  | 13€  |
| Macaron 'Foie-rero Rocher'  | 11€  |
| Tuna Ventresca & mojo verde   | 13€  |
| Jámon proscuitto al tartufo   | 17€  |
| Gyoza dumpling & chaï dip   | 11€  |
| Peking Duck springroll 4st.   | 16€  |
| Full Monty! Bites for two to share.<br>Serving you all the tasting bites. | 100€ |

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



## LUNCH MENU

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| wijn                                | 19€ |
| twee gerechten                      |     |
| dagelijks wisselend                 |     |
| op basis van inspiratie van de chef |     |

## CHEFS' MENU LA BOUCHE, LA MAIN

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| et le verre de vin           | 29€ |
| chef François' aanbevelingen |     |
| menu carte blanche           |     |

**CAVIAR** om te beginnen Chefs' favorite!



|  |     |
|--|-----|
| Caviar Impérial 10gr by Akef   | 30€ |
| Caviar Impérial 10gr by Akef<br>boekweit blini's, crème double & Zeeuwse vodka | 36€ |

## AAN DE KAART

De gerechten uit onze menu zijn aan de kaart te bestellen.

|              |     |
|--------------|-----|
| Voorgerecht  | 29€ |
| Hoofdgerecht | 44€ |

Op zaterdagavond serveren wij enkel het menu la bouche, la main.

**COPAINS** menu all-in 69€

incl. 2 wijn, water en koffie

Dit menu is enkel op **maandag** te verkrijgen, voor lunch en diner.  
We serveren een wisselend drie gangen menu inclusief 2 glazen  
wijn, water en gevolgd door Nespresso. Dit menu is een vaste  
formule en er kan niet op verrekend of ingeruild worden.