

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

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

Like & share



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 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 slightly 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. 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 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.