



## AROMATISCH FRANS & AZIATISCH

In ons fine dining restaurant van la Trinité gaat het om eerlijke smaken. In de gerechten van François de Potter proeft u zijn mondiale verleden, met wereldwijde leerscholen van innovatief Chicago tot klassiek Parijs. Een bijzondere combinatie van ver weg en dichtbij, van verfijning en veelzijdigheid. Een mondiaal smaakpalet, gefundeerd op authentieke Franse basis.

In het restaurant is plaats voor ongeveer 35 gasten en serveren wij lunch en diner. Indien het weer toelaat, verzorgen wij de lunch en eventueel de start van het diner voor onze gasten in onze zonnige en doch serene schaduwrijke tuin.

U heeft de keuze uit een tweetal menu's: Omakase chef's tasting menu of les Copains

## SHOP

Tomasu soya sauce	25
Olijfolie Masia el Altet Alicante	30
Boeken	37,5

Neem een kijkje in onze galerie! Laat u verbazen door de mooiste kunstwerken. Spatten van de muur af als ware tatements! **Jacksart** ( Jack Liemburg ) zijn te

restaurant la Trinité is open van vrijdag t/m maandag voor lunch en diner. Wij sluiten diner 23.30h. Dank u!

Wij zijn op zoek naar nieuwe **collega's** voor zaal en keuken. Ben jij of ken jij iemand die past in ons gedreven team? Neem dan contact met ons op via [info@latrinite.nl](mailto:info@latrinite.nl)

Welkom bij restaurant la Trinité te Sluis.

Onze filosofie luidt ;  
"Lekker eten, een goed glas wijn en dineren in leuk gezelschap. Dát is de gastronomische drievuldigheid van la Trinité!" ( Louis de Funès )

Wist u dat chef François een grote voorliefde heeft voor de Aziatische keuken? Wij kiezen ervoor een keuken te brengen naar gevoel en inspiratie van de chef.



## OMAKASE <sup>86</sup>

chef François' tasting menu  
japans voor 'ik laat het over aan de chef'

Krupuk & chaï dip

Japonica wasabi | cashew | abrikoos

Asian cornetto

### OYSTER

ponzu | groene appel

### BIO EITJE

courgette | mango

### UNAGI

horseradish | rode biet



### FOIE GRAS

teppanyaki | mirin | schorseneer +18



### GYOZA

venkel | XO | # Tomasu soya



### BUIKSPEK

gelakt | dragon njokki | wortel

### KABELJAUW

yellow curry | granaatappel | bloemkool  
tempura sushi rijst

### GREENS

spinach sesame crunch salad +6



YUZU mandarijn

PISANG pandan

Aanpassingen zijn helaas niet mogelijk.

## APÉRO

Champagne Gosset extra brut  
Crémant vin mousseux brut  
Bourbon Dream signature cocktail  
Pornstar Martini  
Negroni  
Gin & Tonic  
TsingTao bier  
Seedlip Gin 0% & Tonic  
Mocktail N0%jito  
Sparkling BI0% jasmijn, verveine

## WINES by the glass

Sauvignon blanc Plein la Vue  
Grüner Veltliner Oostenrijk  
Chardonnay  
Riesling Mosel  
Rosé Bodegas Altún Rioja  
Pinot Noir Bourgogne  
Cabernet Veneto Case Paolin  
Sélection wine / vin menu 44

## Aziatisch en een tout petit peu Paris

Gedurende de maaltijd maak je mét chef François een culinaire reis welke de aromatische keuken eert met gerechten die beleving brengen op je bord en je hart vervult met voldoening. Ieder gerecht wordt bereid met passie en liefde.

Door de authenciteit kunnen wij helaas niet meer tegemoet komen aan alle diëtaire wensen én is het voor ons onmogelijk om veganistische gerechten te serveren.

Op zaterdagavond en feestdagen serveren wij enkel het chef's menu (met de nodige flexibiliteit)

Wijzigingen in het menu brengen een meerprijs met zich mee.  
Menu keuze is per tafelgezelschap.

## OESTERS & KAVIAAR



Irish Mór oester per stuk 5,5  
Caviar Impérial 10gr & blini 38

## BITS & BITES we love snacks to share

voor bij het aperitief of om liefelijk te delen

Naan bread toasted 14  
Edamame Cantonese flambé 9  
Red Beauty zalm woodfired 25  
Foie d'oie gras 'Handsaeme' (100gr) 18  
Shrimps tempura slighty spicy 16  
Dragon Eye crispy sushi 16  
Peking Duck springroll 18  
Japanese chicken pops kara age 12  
Macaron 'Foie-rero Rocher' 13

## les COPAINS 59,5

wekelijks wisselend menu  
incl. 2 drinks; wijn / bier / soda / n0%  
niet op zaterdagavond en feestdagen

## À LA CARTE

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

Voorgerecht 30  
Hoofdgerecht 44

## NOORSE LANGOUSTINE

woodfired per stuk 19

Wilt u langoustine eten?  
Geef dit dan 48h voordien aan bij de reservering, zodat wij onze service kunnen aanpassen op uw wensen.