

**'LA BOUCHE, LA MAIN.....'** van toen en nu

Jubileum la Trinité · **20 jaar**

Wij trakteren u op apero en koffie!

· aperitief · vijf gangen menu · koffie | 79

2005 **POPCORN**

2007 **PINDA KRAKANT**

2009 **RODE BIET MIERIKSWORTEL**

2010 **ABRIKOOS WASABI**

Wilt u het extra bijzonder maken?

2013 **CAVIAR IMPÉRIAL** 10gr & blini · 2007 suppl.

2012 **WEST VLAAMS RUND** · truffel · bio eitje

2007 **COQUILLE** · Zeeuws gerookte paling · Madeira

2019 **HEILBOT UMAMI** · lime curry · hari nori Hayashiya

óf

2007 **ANJOU DUIF** · ipv heilbot suppl.  
spitskool · 1000layers potato

2024 **2X REYPENAER 'XO RESERVE'**

2011 **PASSIE VRUCHT** Masia el Altet · bros

.... **ET LE VERRE DE VIN** 🍷

Sélection wijn / per glas

Heerlijk eten, wijn per glas en dineren in goed gezelschap.  
Dat is de gastronomische drie eenheid van la Trinité!

We kiezen voor een keuken op gevoel en inspiratie van de chef,  
dit met dagverse producten volgens het marktaanbod.

Een aromatische keuken, klassiek Frans met soms een Oosterse twist.  
Graag serveren wij u dan ook enkel een menu en geen à la carte.

### TO SHARE

‘Huître à Volant’ oester natuur per stuk

‘Huître à Volant’ oester op Oosterse wijze per stuk

Caviar Impérial 10gr by Akef & blini

Foccaccia & Dip

Edamame Cantonese flambé

Zalm ‘Red Beauty’ zacht gerookt op rooihout

Asian bite of the day

### LUNCH en amuse 55

Elke middag, ook in het weekend serveren  
wij een drie gangen lunch aan. Seizoensgebonden en samengesteld  
op basis van inspiratie van chef François.

Alleen kritische diëten worden verwerkt mits op voorhand gemeld.  
Aanpassingen in het menu brengen een meerprijs met zich mee.

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