

## BIJ HET APERITIEF

Asian Ham Sui Gok gamba sambal badjak	6€
Bapao Indonésienne	4,5€
Fried SoftShell crab Japanese dip	7€
Suprema de Cecina	18€
Jámon Culatello Platino +36mnd	20€
Macaron Ganzenlever 'Foie-rero Rocher'	6,5€
Oester natuur Zeeuwse platte <sup>ooo</sup> per stuk	5€
PekingDuck crispy springroll	7€

## MENU

per gezelschap te bestellen

**DU JOUR** 3 gerechten 50€ | wijn 27€  
niet op zaterdagavond

**COPAINS** 4 gerechten 69€ | wijn 36€

De menu's zijn marktgebonden en dagelijks wisselend.

Catch of the day ipv hoofdgerecht +dagprijs€

Kaas ipv dessert +10€

Bij een wijziging in het menu  
kan er een meerprijs gerekend worden

Menu of a la carte wordt enkel geserveerd voor  
het volledige gezelschap

Laat u verwonderen door de mooiste kunst die als ware  
statements van de muur spatten! JacksArt for sale

*"Evelyne en Francois ...waar het ooit allemaal begon.....  
Lekker eten, een goed glas wijn en in leuk gezelschap.  
Dat is de gastronomische drieuldigheid van la Trinité "*

## VOOR- / TUSSEN GERECHTEN

Coquille, paddenstoel, bloemkool, beurre noisette	18€
Langoustine Royal <sup>ooo</sup> , basilicumboter, pistou en groene asperge	36€
Langoustine laqué, jus en cappuccino crustacé, hochepot en lard croustillante	20€
Verse Tagliolini pasta & ossenstaart au truffe	18€
Kaviaar Black Pearl the finest selected by Akef 10gr met toast, crème double, gerookte zalm en vodka	40€
BIO Ganzenlever poêlé 'Huize Mitteault', spitskool, dark sherry en rozijn muffin	19€
Brioche gerookte zalm	18€
Brioche gerookte Zeeuwse paling	20€
Brioche Francois rundercarpaccio, truffel	20€
Hoeve eitje gepocheerd, secreto-07, romige schorseneer en boerenkool	18€
Zwezerik krokant gebakken, witloof tarte tatin peer, appel, noot en biet	20€

Wij koken dagvers, het kan voor komen dat sommige  
producten niet voorradig zijn

Heeft u allergieën voor bepaalde producten  
vragen wij u vriendelijk om die door te geven

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

## HOOFDGERECHTEN

Fazant Fine Champagne voor twee.....	75€
300gr of Pure RibEye Yakiniku BBQ.....Trinité Style	42€
Hazenrug filet au poivre.....	38€
Noordzee tong op de graat, beurre blanc .....	40€
Plat du Jour	dagprijs€

## NAGERECHTEN

Dame blanche, vanille ijs á la minute gedraaid en chocolade	12€
Snickers, pinda, karamel en chocolade	10€
Tarte au Citron Meringue	10€
French toast #wentelteefje met rum	10€
IJs Galette Straciatella en Amarena	8€
Trinité's Chocolat Valrhona Moelleux	12€
Kaas selectie 'Van Tricht' notenrozijnenbrood + Madeira Barbeito 9€	20€
Wij vragen u per tafel maximum 4 verschillende gerechten te kiezen.	

## VIJFENVIJFTIG menu 55€

Dit menu is enkel op maandag en dinsdag te verkrijgen.  
We serveren een wisselend verrassingsmenu  
van 3 gerechten met 2 glazen wijn en water, gevolgd door  
koffie of thee. Dit menu is een vast concept, vaste prijs en  
er kan niet op verrekend worden. U kunt het menu  
uitbreiden met een extra voor/tussengerecht en/of  
kaasgerecht