

“Evelyne en François ...waar het ooit allemaal begon.....Lekker eten, een goed glas wijn en in leuk gezelschap. Dat is de gastronomische drievuldigheid van la Trinité ”

### la Trinité **BITES** voor bij het aperitief

Bapao indonésienne, sambal manis	4,50€
Ham Sui Gok dumpling	6€
SoftShell crab & Japanese dip	7€
Macaron Ganzenlever 'Foie-rero Rocher'	7€
Caviar Black Pearl 10gr vàn t vuistje	24€
Oester natuur Zeeuwse platte <sup>ooo</sup> per stuk	5€

### **BITES TO SHARE**

Wagyu lightly aged, masia el altet	20€
Simmental dolce zero aged carpaccio	19€
Shrimps tempura slighty spicy	8€
Edamame boontjes Cantonese style	5€
PekingDuck crispy springroll	8€

### **SIDES**

Meerzaden bol	3,50€
Dikke frieten	4€

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

Het restaurant sluit lunch 16h en diner 23.30h  
Op zondag doorlopend open tot 20h  
Bedankt voor uw begrip

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

**Jacks Art** is for sale

om liefelijk te **DELEN.....**

U kunt à la carte eten, ook is het leuk om uw menu uitbreiden met een extra voor- en/of tussengerecht naar keuze

### **VOOR- en TUSSEN** gerechten

Grijze garnalen AA handgepeld, witte asperge, gepocheerd eitje, rösti en champagne mousseline 26€

'Red Beauty' gerookte zalm rooihout, Aziatisch geroosterde asperge en komkommer, sambai vinaigrette en yoghurt- kafir crème 26€

Tonijn sashimi, jonge aardbei, soja-mirin, koriander sprouts, sésame, katsuo bushi en pinda 26€

Ganzenlever terrine BIO naast brioche, dadel en witte druivensap gelée 26€

Artisjok en zomertruffel, tomaat, notensla en parmezaan 26€

Caviar the finest selected Black Pearl10gr naast 'Red Beauty' gerookte zalm, crème double en toast 36€

Krab en kaviaar, la purée pommes de rattes en panna montata van krab en mocca 48€

Canner baby kreeft, zacht geroosterd met basilicum, fregola, spinazie en risotto crème 38€

### **HOOFD** gerechten

Tarbot, zomertruffel, bloemkool, beurre noisette, krokant aardappel en limoen velouté 52€

Langoustine grillé, Tandori, romige orzo, wortel, kumquats en luchtige curry 44€

550gr of Pure Rib Eye - per 2 couverts Yakniku BBQ...Trinité Style 82€

Lamsrack côtelette 'Clamart' - per 2 couverts peterselie, jus naturel, zacht look en fondants 82€

**LUNCH** tijdens de middag 49€

vlot en dagelijks wisselend menu in 3 gerechten wijn 27€

LUNCH all-in

voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, koffie 2 glazen wijn 60€

la **BOUCHE**, la **MAIN** et le verre de vin 69€

dagelijks wisselend menu in 4 gerechten wijn 36€

**MAANDAG** menu all-in 60€

Dit menu is enkel op **maandag** te verkrijgen, voor lunch en diner. 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.

In plaats van het hoofdgerecht van menu +dagprijs€

Kaas selectie 'Van Tricht' in plaats van dessert +10€

**NA** gerechten

Passion- cocktail van passievrucht, mascarpone, masia el altet en chocolade-bros 12€

Tartelette meringue, aardbei en framboos mousse van yoghurt en verveine 12€

Dame blanche, vanille ijs á la minute gedraaid en chocoladesaus 12€

Blue Berry een chocolade tuin met blauwe bessen 12€

Liefmans Fruitesse Sabayon rood fruit en yoghurt amarena kers 12€

Kaas selectie 'Van Tricht' notenrozijnenbrood + Madeira Barbeito 9€ 20€