

“Evelyne en François ...waar het ooit allemaal begon.....Lekker eten, een goed glas wijn en in leuk gezelschap. Bij ons eet u op een topniveau in een laagdrempelige omgeving. 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 Premium Irish Special per stuk	4€

#### **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€
Tuna Ventresca en pan cristal	15€
PekingDuck crispy springroll	8€

#### **SIDES**

Meerzaden bol	3,50€
Dikke frieten Américaine mayo	4€

Het restaurant sluit lunch 16h en diner 23.30h  
Op zondag open tot 20h

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

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

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

King Crab 'Merus' met yuzu beurre blanc 48€

Groene asperges gerold in carpaccio van rund met zomertruffel, gerookte paling en fijne cress 28€

Caviar the finest selected Black Pearl 10gr 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€

#### **HOOFD** gerechten

Tarbot 'Asian Style' op de graat voor twee personen / to share 90€

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

550gr of Pure Rib Eye - per 2 couverts / to share Yakniku BBQ...Trinité Style 84€

Anjou Duif op het karkas quinoa goreng en fijne kruiden 42€

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

**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€