

RESTAURANT

PACIFIC



EILAND

tearoom & BISTRO



Open van 9.30 tot 21.30u

Via een idyllisch bruggetje bereikt u dit RESTAURANT, BISTRO & TEAROOM gelegen op een echt eiland te midden van de historische vestigingen. U kunt er GASTRONOMISCH tafelen of smullen van een "ALTAMIRA STONE GRILL" vis of vlees. Drie ZONNETERRASSEN, SPEELTUIN, BINNENSPEELKAMER, BOOTJESVERHUUR: dit is de ideale locatie om tot rust te komen. Op 400 meter van het station en vlakbij het centrum. Bekijk de filmpjes op onze site: www.pacificeiland.be

PACIFIC EILAND | Eiland 2 | Ieper | T +32 (0)57 20 05 28



Naam: _____
 Telefoon: _____
 Komt afhaken (uur en dag): _____

WARME HAPJES

Wafeltjes van huisgerookte zalm	€2 /st.
Gevuld krielaardappeltje, pesto, Serranoham, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas	€2 /st.

VOORGERECHTEN

Lendestukcarpaccio, Parmezaanse kaaskrullen, rucola sla, basilicum, Balsamico azijn	€13
Eendenleverpastei, uienconfi tuur, chutney van appel, briochetoast	€16
Oesters Fines de Claire M3 (Franse creuses)	€2 /st.
Huisbereide ambachtelijke grijze garnaalkroket (80 gr) peterselie, citroen	€5 /st.
Gemarineerde Noorse zalm Gravlax, dille saus, briochetoast	€13
Ambachtelijk huisgerookte Noorse zalm roosje, toast, ui, peterselie, citroen	€13
King krab (200gr) in eigen nat, knapperige groentjes, à la nage	€21
1/2 Canadese kreeft (650gr) "Belle-Vue", sla, groentjes, 3 sausjes	€21

SPECIALITEIT

SOEPEN

Dagverse creatieve groentesoep, garnituur, kruidige broodkorstjes (1 liter)	€9
Kreeftenbisque, verse stukken Canadese kreeft, fijne groentenbrunoise (30cl)	€14

HOOFDGERECHTEN

Kalfsblanquette, gebraiseerd spek, oesterzwam, groentjes, Basmatirijst	€19
Osso Bucco op Milanese wijze, verse kruiden, tagliolini pasta, Parmezaanse kaaskrullen	€19
Gegrilde Ierse entrecôte (300gr), pepersaus, groentenkrans, frieten	€19
Koningskabeljauw (200gr), wokgroenten, witte wijnsaus, aardappelpuree	€20
Rivierpaling in het groen van 12 verse tuinkruiden, kruiden slaatje, frieten	€23
Gebakken zeetong (400gr) op molenaarswijze, warme groenten, frieten	€23
Gegrilde halve kreeft (325gr) met verse tuinkruidenboter, risotto verrijkt met witte truffelolie	€23
Gegrilde hele kreeft (650gr) met verse tuinkruidenboter, risotto verrijkt met witte truffelolie	€34
King krab (350gr) in zijn eigen nat, knapperige groentjes, "à la nage"	€36

Seizoen: 15 oktober tot 15 januari

Authentieke kerstkalkoen gevuld met kruidig gehakt, witlof, appeltje & veenbessen, amandelkroketten	€20
Wilde fazantenborst op Brabantse wijze, witlof, appeltje & veenbessen, boschampignons, amandelkroketten	€21
Hertenbout, poivradesaus, witlof, appeltje & veenbessen, boschampignons, amandelkroketten	€21
Filet van jong hert, poivradesaus, witlof, appeltje & veenbessen, boschampignons, amandelkroketten	€24

DESSERT

Donkere Callebaut chocoladeschuim op mijn grootmoeders wijze, amandel krokantje	€9/500 gr.
Crème brûlée mousseline, gemarineerd rood fruit, Italiaanse meringue	€8/st.

VOOR BIJ DE KOFFIE

Ijsgekoelde donkere Callebaut chocoladetruffels (100gr)	€3.5
---	------