KEEP CALM AND EAT ZALM

**VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIE GERECHTEN !**
***DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DE PLATS !***

restaurant pacific eiland tearoom & bistro

**ONTDEK ONZE TRAITEURLIJST OP**
***DÉCOUVREZ NOS PLATS À EMPORTER SUR :***
**WWW.PACIFICEILAND.BE "Take Away"**

## BITES TO SHARE / VOORGERECHT - *ENTRÉE*

**SPECIALITEIT** Huisgerookte Noorse zalm – toost – gehakte peterselie – uitjes
***SPÉCIALITÉ*** *Saumon norvégien fumé maison – toast – persil haché – oignons* € 24,50

Huisgemarineerde Noorse zalm Gravlax – toost – dille saus
*Saumon norvégien mariné Gravlax – toast – sauce à l'aneth* € 24,50

Duo van gerookte en gemarineerde Noorse zalm Gravlax – toost – dille saus
*Duo de saumon norvegien fumé et mariné Gravlax – toast – sauce à l'aneth* € 25,50

Authentiek gedroogde Hongaarse ham Mangalica (24 maanden gerijpt)
*Jambon séché authentique hongrois Mangalica (24 mois de maturation)* € 25,50

6 oesters Fines de Claires M3 — *6 huîtres Fines de Claires M3* € 20,50

Frituurmix : Loempia – Kippenvlerkje *(aileron de poulet)* – Scampi –Tempura garnalen Twister – Calamares alla romana – Vietnamese saus & saté kruid € 20,00

Huisgemaakte garnaalkroketjes 10 stuks — *Petites croquettes aux crevettes Maison 10 pc.* € 21,00

Portie gemengd : Gemarineerde olijven – Flandrien gerijpte kaas – Saucisson
Portion mixte : Olives marinées – Fromage mi–vieux Flandrien – Saucisson € 12,00

Portie Flandrien gerijpte kaasblokjes – mosterd – selderzout (180 gr.)
Portion de cubes de fromage affiné Flandrien – moutarde – sel de céleri (180 gr.) € 12,00

**DAGMENU — IEDERE WEEKDAG 'S MIDDAGS**
***MENU DU JOUR — CHAQUE JOUR DE LA SEMAINE € 25,00***

**DAGVERSE SOEP + VERFIJND HOOFDGERECHT / *POTAGE + PLAT PRINCIPAL RAFFINÉ***

Soep volgens het humeur van de Chef – brood – boter
*Potage du jour & croûtons – pain – beurre* € 9,50

Kaaskroketten artisanaal (2 stuks) slaatje
*Croquettes au fromage (2 pièces) petite salade* € 17,00

Garnaalkroketten huisgemaakt (2 stuks) slaatje
*Croquettes aux crevettes Maison (2 pièces) petite salade* € 23,00

## GERECHTEN OP DE STEEN – PIERRADE – ALTAMIRA STONE GRILL

Is een warme steen van 500°C die op uw tafel geplaatst wordt, waarop u zelf bakt.
*C'est une pierre chauffée à 500°C qui est placé sur votre table, sur laquelle vous grillez vous–même.*

Vlees mixed grill : steak, lam, merguez, chipolata, witte pens, kip, brochette
*Mixte grill viande : steak, agneau, merguez, chipolata, boudin, poulet, brochette* € 28,50

Wild catch scampi (volledig opgekuist en gemarineerd) 8 stuks
*Scampi sauvage (entièrement nettoyé et marinés) 8 pièces* € 35,00

## HOOFDGERECHTEN | MAX 4 GERECHTEN/TAFEL – *PLATS PRINCIPAUX*

Ceasar Salad : kip – groenten – Parmezaanse kaas – broodkorstjes – citroen – ei
*Poulet – légumes – fromage Parmesan – croûtons – citron – oeuf* € 25,00

Salade Geitenkaas : groenten – appel – spek – noten – kriekbier siroop
*Salade fromage de chèvre : légumes – pomme – lard – noix – sirop de bière Kriek* € 26,50

Kaaskroketten artisanaal (3 stuks) – slaatje – frieten
*Croquettes aux fromages (3 pièces) – salade – frites* € 21,50

Croque-Monsieur garni : Nazareth kaas – ambachtelijke ham – slaatje € 19,50

Spaghetti vegetarisch – groenten – tomatensaus – pesto & Parmezaanse kaaskrullen
*Spaghetti végétarien – légumes – sauce tomate – pesto & Parmesan* € 23,50

Spaghetti Bolognaise & Emmental € 23,50

Spaghetti huisgerookte Noorse zalm & groentjes
*Spaghetti - saumon norvégien fumé & légumes* € 28,50

Garnaalkroketten huisgemaakt (3 stuks) – slaatje - frieten
*Croquettes aux crevettes Maison (3 pièces) – petite salade – frites* € 29,50

**SPECIALITEIT** Huisgerookte Noorse zalm – toost – gehakte peterselie – uitjes
***SPÉCIALITÉ*** *Saumon norvégien fumé maison – toast – persil haché – oignons* € 33,00

Gebraden Koningskabeljauwhaasje wokgroentjes – aardappelpuree – Chablissaus
*Dos de cabillaud Royal – légumes wok – mousseline de pomme de terre – sauce Chablis* € 33,00

Rivierpaling in het groen van 12 verse tuinkruiden – frieten
*Anguille au vert composé de 12 herbes fraîches – frites* € 40,00

Gebakken zeetong op molenaarswijze – warme groenten – frieten
*Sole meunière légumes chauds – frites* € 40,00

Américain Préparé "Tartaat" – slaatje – frieten – petite salade – frites € 27,50

Holsteincarpaccio licht gerookt en gemarineerd – Parmezaan – Rucola
*Carpaccio de Holstein légèrement fumé et mariné – Parmesan – Roquette* € 27,50

Gegrilde Rumsteak Limousin 1e keuze (250gr) – frieten
*Rumsteak grillé Limousin 1e choix (250gr) – frites* € 28,50

Entrecote uit Nieuw Zeeland (300 gr) natuur - frieten
*Entrecôte grillée de Nouvelle-Zélande (300gr) nature - frites* € 34,50

### SUPPLEMENTEN – *SUPPLÉMENTS*

Kruidenboter • *Beurre maître d'hôtel* € 2,00 — Rauwe witlof - mayonaise dressing • *Chicons cru - mayonnaise* € 4,00 — Gepelde tomaat - sjalotje • *Tomates émondées - échalotte* € 4,00 — Sauzen : béarnaise of peper of champignon • *Sauces : béarnaise ou poivre ou Archiduc* € 4,00 — Salade mixed - dressing - sjalotje • *Salade mixed - vinaigrette - échalotte* € 5,00 Warme seizoensgroenten • *Légumes de saison chauds* € 9,00

## SPECIALITEITENMENU - *MENU SPÉCIALITÉS*

**Aperitief – *Apero***
Wiscoutre Brut – Domaine Entre-Deux-Monts

**Voorgerecht – *Entrée***
Huisgerookte Noorse zalm – toost – peterselie – uitjes – Griekse yoghurt
*Saumon norvégien fumé maison – toast – persil – oignon – yoghourt grec*

**Tussengerecht - *Entremet***
'Zakkertje' : Limoensorbet - Wodka Limskaya Supplement € 6,00
*'Un petit Colonel' : Sorbet citron vert - Wodka Limskaya Supplément € 6,00*

**Hoofdgerechten – *Plats Principaux***
Gebraden Koningskabeljauwhaasje – wokgroentjes – aardappelpuree – Chablissaus
*Dos de cabillaud Royal rôti – légumes wok – purée de pommes de terre – sauce Chablis*
Of – *Ou*
Entrecote uit Nieuw Zeeland – warme groenten – frieten – sausje naar keuze
*Entrecôte grillée de Nouvelle-Zélande – légumes chauds – frites – sauce au choix*
Of – *Ou*
Vlees mixed grill : 7 soorten vlees – warme saus naar keus – 3 koude sausjes – sla
*Mix grill viande : 7 variétés de viande – sauce chaude au choix – 3 sauces froides – salade*

**Nagerecht - Dessert**
Flan caramel - gemarineerd rood fruit — *Flan caramel - fruits rouges marinés*

Espresso koffie of losse thee - zoetigheden — *Café expresso ou thé en vrac - mignardises*

**Exclusief APERITIEF & DRANKEN – *APERO & BOISSONS* € 66,00**
**Inclusief APERITIEF & DRANKEN – *APERO & BOISSONS* € 85,00**

## KINDERKAART – CARTE ENFANTS

Kinder Sangria : appel– & kersensap + vers fruit
*Sangria enfant : jus de pommes & cerises + fruits frais* € 7,50

2 Frikandellen – tomaat – frieten / *tomate – frites* € 10,00

Artisanale kaaskroket (1 stuk) – tomaat – frieten
*Croquette aux fromages (1 pièce) – tomate – frites* € 11,00

Croque-Monsieur uit het vuistje : Nazareth kaas – ambachtelijke ham € 15,00

Kinderspaghetti Bolognaise – *Spaghetti Bolognaise enfant* € 15,00

Garnaalkroket huisgemaakt (1 stuk) frieten – tomaat
*Croquette aux crevettes Maison (1 pièce) frites – tomate* € 16,00

Kinder Rumsteak Limousin 1e keuze – appelmoes – frieten
*Rumsteak Limousin 1e choix enfant – compote – frites* € 17,50

Kinderijsje – *Glace enfant* : Zoo Loco Surprise Vanille € 6,00

Kleine Dame Blanche – *Petite version* € 9,00

UUR VAN AANKOMST
HEURE D'ARRIVEE
ANKUNFTSZEIT
MAX. 2 UUR

**Zet uw parkeerschijf juist,**
**zo spaart u een boete uit van €25,00 !**
**Santé...**

restaurant pacific eiland tearoom & bistro

STREEKPRODUCT.BE REGIO & TRADITIE

**Alle artikelen met een ❤️ zijn van onze streek**
***Tous les articles avec un ❤️ sont de notre région***

## APERITIEF VAN HET HUIS
## *APÉRITIF DE LA MAISON*

**DE sprankelende trots uit onze streek** (Heuvelland)
***LES bulles des Monts de Flandre*** *(a fierté de Heuvelland)*
❤️Wiscoutre Brut – Domaine Entre-Deux-Monts :
Coupe € 12,00
Fles – *Bouteille* € 63,00

❤️Picon vin blanc Maison € 10,50

❤️**Limoncello "Di Casa" = "Eiland-Chill-O"**
Huisgemaakte godendrank, pure ambacht
*Boisson divine fabrication maison, pur artisanat*
Puur ijsgekoeld – *glacé* 5cl € 10,00
+ Fever-Tree – limoen – munt €15,00
+ ❤️Wiscoutre € 16,00

## APERITIEVEN – *APÉRITIFS*

Appel cider Somersby € 7,00
Sherry Dry € 8,00
Martini Bianco – Rosso € 8,00
Pineau wit € 8,00
Pisang Ambon € 8,00
Porto Offley white – tawny € 8,00
Kir € 8,00
Ricard 5cl € 8,50
Muscat de Rivesaltes (zoete witte wijn) € 9,50
Campari € 9,50
Jameson (Ierse Whisky) € 11,00
J&B € 11,00
Wodka Eristoff Brut € 10,00
Havana Club RUM 3 Years wit – *blanc* € 10,50
Havanna Club RUM 7 Years bruin - *brun* € 10,50

Supplement Coca Cola € 3,50
Supplement vers fruitsap - *jus de fruits frais* € 5,50

**Gin + Fever-Tree**
Filliers Dry Gin 28 kruiden + Fever-Tree Tonic € 15,50
Gin Wildcat uit de Westhoek + Fever-Tree Tonic € 16,50

**Mocktails *(0% Alcohol)***
Virgin Mojiberry: rood fruit - munt - limoen - Tonic € 10,50
Bob cocktail : limoen – munt – gember – appel € 10,50
Sanbitter € 6,00

**Cocktails**
Sangria vers fruit "Happy Moments" € 11,50
Aperol Spritz (Aperitivo) € 11,50
Moscow Mule (Wodka - limoen - munt - gember) € 13,00
Mojito (Havanna Club RUM, limoen, munt) € 14,00
Kir Royal Pommery € 15,00

## CHAMPAGNE

**THERE IS ONLY ONE THING BETTER THAN A GLASS OF CHAMPAGNE... A BOTTLE...**

Pommery Brut Royal Coupe € 15,00
Pommery Brut Royal Fles – *Bouteille* € 82,00
Pommery Brut Rosé € 105,00
Pommery Brut Royal Magnum € 178,00

## FRISDRANKEN – BOISSONS FRAICHES

Vittel 1/4 l € 3,50
1/2 l € 6,00
1/1 l € 10,00
Perier 1/5 l € 3,50
1/5 l Citroen – *Citron* € 3,50
S. Pellegrino 1/4 l € 3,50
1/2 l € 6,00
1/1 l € 10,00

Coca–Cola – Coca–Cola Zero € 3,50
Fanta Orange – Sprite € 3,50
Lipton Ice-Tea – Lipton Ice-Tea Peach € 3,50
Gini € 4,50
Cécémel, de enige echte – *le véritable* € 4,00
Fristi rode vruchten – *aux fruits rouges* € 4,00
**Tönnisteiner : Suikervrij – *sans sucre***
Sinaas – Citroen – Agrum € 4,00
Pink Fit *(Roze Pompelmoes & Framboos)* € 4,00
Vruchtenkorf Fit € 4,50
Citrus Gember € 4,50
Bionina : Blood Orange € 4,50
Limonade zonder kleurstoffen noch bewaarmiddelen
*Limonade sans colorants ni conservatuers*
Fever-Tree = Adult soft drink: Ginger Beer € 4,50

## FRUITSAPPEN – *JUS DE FRUITS*

Minute Maid :
Sinaasappel – *Jus d'orange* € 3,50
Tomaat – *Tomate* € 3,50
Appel – *Pomme* € 3,50
Appel & kers – *Pomme & cerises* € 3,50
Kinder Sangria *(Appel & kers + vers fruit)*
*Sangria enfant (Pomme & cerises + fruits frais)* € 7,50
Vers Sinaasappelsap
*Jus d'orange frais* € 8,00
Supplement grenadine, citroen, munt
*Supplément grenadine, citron, menthe* € 1,00

## BIEREN - *BIERES*

**Bieren van 't vat – *Bières au fût***
Bockor 5,2% 25 cl – € 3,60
Bockor 5,2% "een blaffer" 33 cl – € 5,00
**Peace Bridge Beer** Zachte blonde Tripel 25 cl – € 4.00
❤️St. Bernardus Tripel Blond 8% "Bernadetje" 33 cl – € 5,50
❤️St. Bernardus Prior 8 Bruin 8% Abdijbier 33 cl – € 5,50

**Blond BIER op fles – *Bières Blondes en bouteille***
❤️Poperings Hommelbier – 7,2% 25 cl – € 4,80
Carlsberg – 5.5% Luxe Pils 25 cl – € 4,80
Ypra 6% NIEUW 33 cl – € 5.80
Brugse Zot – 6% 33 cl – € 5,80
St. Hubertus Tripel – 7,2% 33 cl – € 5,80
Omer – 8% 33 cl – € 5,80
Terrest 8% Hoevebier uit Houthulst Golden Tripel 33 cl – € 5.80
La Chouffe blond 8% 33 cl – € 5.80
❤️Cuvée Watou – 8,1% 33 cl – € 5,80
Cornet – 8,3% 33 cl – € 5,80
Duvel – 8,5% 33 cl – € 5,80
Le Fort Tripel – 8,8% 33 cl – € 5,90
Orval – 6,2% 33 cl – € 7,00

**Bruin BIER op fles – *Bière Brune en bouteille***
Rodenbach – 5,2% 25 cl – € 4,50
❤️St.Bernardus 12 Abt – 10% 33 cl – € 7,00

**Fruitig BIER op fles – *Bière fruité en bouteille*** *(zoet/sucrée)*
Kriek Max – 3,5% 25 cl – € 4,00
Rouge Max – Kriek hoge gisting – 8,0% 25 cl – € 4,50

**Alcohol–vrij bier – *Bières sans alcool***
Liefmans Fruitesse on the rocks 0.0% 25 cl – € 3.80
Carlsberg NA – 0,0% 25 cl – € 3,80
Kwaremont – 0,3% 33 cl – € 4,00
Sport Zot – 0,4% 33 cl – € 5,80

## STERKE DRANKEN – *ALCOLS FORT*

Cognac VSOP 5cl – € 11,00
Grand Marnier 5cl – € 11,00
Baileys 5cl – € 11,00
Amaretto Disaronno Originale 5cl – € 11,00
Poire Williams 5cl – € 11,00
Cointreau 5cl – € 11,00
J&B 5cl – € 11,00
Calvados VSOP 5cl – € 11,00
Glenfiddich 12 years Single Malt 5cl – € 11,00
❤️In 2 Spirit Single Malt Ypres 5cl – € 11,00

**ALCOHOL MAY NOT SOLVE YOUR PROBLEMS BUT NEITHER WILL WATER OR MILK**

## HUISWIJN – *VIN DU PATRON DÉLICIEUX*

Wit : **Cellier du Prieur** Cote de Gascogne (Colombard Sauvignon)
Rosé : **Terrasses de la mer** Bordeaux (Grenache Syrah)
Rood : **Domaine Laborie** Pays d'Oc (Cabarnet Merlot)
Glas – *Verre* 🍷 € 7,00
Kruik – *Carafe* 25 cl / € 13,00
Kruik – *Carafe* 50 cl / € 23,00
Fles – *Bouteille* 75 cl / € 33,00

## WITTE WIJNEN – *VINS BLANCS*

**Caracterre** (Chardonnay – Viognier) 🍷 € 9,00 / € 37,00
**Entre-Deux-Monts** – Heuvelland, Pinot 🍷 € 10,00 / € 42,00
**Santa Carolina** Sauvignon Blanc – Chili €35,00
**Muga** Vino Blanco, Rioja – Spanje € 42,00

**Poderi Roccanera**
Langhe D.O.C. Favorita, Piemonte – Italie € 39,00
Met de hand geplukt door mijn vriend Yan,
op de heuvels van Cossano Belbo, Piemonte.

❤️**Zavelaar** Scherpenberg – Heuvelland € 40.00
**Sancerre** "Cellier de la Tour" Crochet € 46,00
**Pouilly–Fumé** Ladoucette ½ € 40,00 / € 69,00
**Château Tour Léognan** Pessac–Léognan € 54,00
**Châteauneuf-du-Pape** Brotte – Côtes du Rhône € 58,00
**Chablis** € 58,00
**Rully** ½ € 36,00 / € 63,00

**Check onze suggestiewijnen dmv deze QR code**
***Consultez notre suggestion de vins en utilisant ce code QR***

## ROSÉ WIJN – *VINS ROSÉ*

**Summertime** 🍷 € 10,00 / 75cl € 38,00
150cl € 69,00 / 300cl € 135,00

## RODE WIJNEN – *VINS ROUGES*

**Sancerre** "Cellier de la Tour" *(fris - frais)* € 47,00

**Poderi Roccanera** – Barbera d'Asti D.O.C.G. 🍷 € 10,00
Met de hand geplukt door mijn vriend Yan € 42,00

**Château Patache d'Aux** Cru Bourgeois € 52,00
**MUGA** Reserva, Rioja – Spanje € 54,00
❤️ **Koudekot, Den Blauwer Barriq** Loker – Heuvelland € 58,00
**Château de la Commanderie** ½ € 33,00 / € 58,00
**Dutruch Grand Poujeau** – 2010 Moulis-en-Médoc € 56,00
**Connétable Talbot** – 2010 Saint-Julien € 59,00
**Château Caronne St. Gemme** ½ € 35,00 / € 68,00
Magnum / € 120,00
**Château Grange-Neuve** – 2009 € 68,00
**Marsannay** Montagne Domaine Huguenot **AANRADER** € 72,00
**Châteauneuf-du-Pape** Château Fargueirol € 74,00
**Château La Pointe** – 2009 € 80,00
**Château Grand Mayne** – 2009 St.-Emillion, Gr. Cru Classé € 130,00
**Pavillon de Léoville Poyferré** – 2010 € 130,00
**Château De Fieuzal** – 2006 Pessac-Leognan, Gr. Cru Classé € 140,00

## WARME DRANKEN – *BOISSONS CHAUDES*

Espresso € 3,50
Moka – *Petit Café* € 3,50
Déca Espresso € 3,80
Cappucino met melkschuim – *Mousse de lait* € 4,80
Latte macchiato € 5,50
Latte macchiato met Hazelnoot of Karamel € 6,00
Warme chocomelk Libeert € 5,00
Warme chocomelk Libeert & Slagroom – *Chantilly* € 5,50
Warme chocomelk Libeert & Baileys / Amaretto € 12,00
Straffe koffie – *Café fort* € 14,00
Irish / Calvados / Cognac
Grand Marnier / Cointreau / Amaretto / Baileys
Losse thee – *Thé en vrac* € 4,80
Earl Grey / Groene thé / Kamille / Linde / Munt
Rozenbottel / Oma's Garden / Moringa

## DESSERTS – TEAROOM

Chocolademousse - Libeert Chocolade € 12,00
Flan caramel rood fruit – *Flan caramel - fruits rouges* € 12,00
Le Colonel (Limoensorbet & Wodka Limskya) € 16,00
Kinderijsje – *Glace enfant* : Zoo Loco surprise vanille € 6,00
Kleine Dame Blanche – *Petite version* € 9,00
Vanille Bourbon ijs – *Glace à la vanille Bourbon* € 11,00
Limoensorbet – *Sorbet Citron Vert* € 11,00
Dame Blanche – Libeert chocolade € 12,00
Nougat glacé & Karamelsaus – *Nougat glacé* € 12,00
Brésilienne & Karamelsaus € 12,00
Banana Split € 13,00
Coupe Advocaat € 14,00
❤️Kleine – *Petite coupe fraises* € 10,00
❤️Vanille–ijs met aardbeien van boer Gio
❤️Glace vanille, *fraises locales du fermier Gio* € 14,00
❤️Bord lokale aardbeien van boer Gio (seizoen)
❤️*Assiette de fraises locales du fermier Gio (saison)* € 14,00
Warme appeltaart met slagroom of vanille-ijs
*Tarte aux pommes chaude & Crème Chantilly ou glace vanille* € 11,00
Rivesaltes Hors d'âge Dessert wijn 🍷 € 9,00

## VANAF 15U-18U - A PARTIR DE 15H-18H

Versgebakken Pannenkoeken, gegist op Abdij bier
*Crêpes sur commande, fermentées à la bière d'Abbaye*

Boter & suiker – *Beurre & sucre* € 8,00
Konfituur – *Confiture* € 8,50
Slagroom – *Crème Chantilly* € 9,50
Chocolade Libeert saus– *Sauce au Chocolat Libeert* € 9,50
Ijs – *Glace* € 9,50
Chocolade & Ijs – *Chocolat & Glace = MIKADO* € 11,00
Ijs, banaan & chocolade – *Glace, banane & chocolat* € 13,00