



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



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

BITES TO SHARE / VOORGERECHT - ENTRÉE

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

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

Duo van gerookte en gemarineerde Noorse zalm Gravlax – toast – dille saus
Duo de saumon norvégien 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 € 21,00

Frituurmix : Loempia – Kippenvlerkje (aileron de poulet) – Scampi – Tempura garnalen Twister – Calamares alla romana – Vietnamese saus & saté kruid € 21,50

NEW Ambachtelijke gerookte zalmkroketjes 10 stuks – Croquettes de saumon fumé 10 pc. € 21,50

Huisgemaakte garnaalkroketjes 10 stuks – Petites croquettes aux crevettes Maison 10 pc. € 21,50

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 € 26,00
DAGVERSE SOEP + VERFIJND HOOFDGERECHT
POTAGE + PLAT PRINCIPAL RAFFINÉ

Soep volgens het humeur van de Chef – brood – boter
Potage du jour & croûtons – pain – beurre € 10,00

Kaaskroketten artisaanaal (2 stuks) slaatje
Croquettes au fromage (2 pièces) petite salade € 18,00

Garnaalkroketten huisgemaakt (2 stuks) slaatje
Croquettes aux crevettes Maison (2 pièces) petite salade € 25,00

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 placée 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 € 29,50

Wild catch scampi (volledig opgekuist en gemarineerd) 8 stuks
Scampi sauvage (entièrement nettoyé et marinés) 8 pièces € 36,00

HOOFDGERECHTEN | MAX 4 GERECHTEN/TAFEL – PLATS PRINCIPAUX

Ceasar Salad : kip – groenten – Parmezaanse kaas – broodkorstjes – citroen – ei
Poulet – légumes – fromage Parmesan – croûtons – citron – oeuf € 26,00

Salade Geitenkaas : groenten – appel – spek – noten – kriebkier siroop
Salade fromage de chèvre : légumes – pomme – lard – noix – sirop de bière Kriek € 27,00

Kaaskroketten artisaanaal (3 stuks) – slaatje – frieten
Croquettes aux fromages (3 pièces) – salade – frites € 22,50

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

Spaghetti vegetarisch – groenten – tomatensaus – pesto & Parmezaanse kaaskrullen
Spaghetti végétarien – légumes – sauce tomate – pesto & Parmesan € 24,00

Spaghetti Bolognaise & Emmental € 23,50

Spaghetti huisgerookte Noorse zalm & groentjes
Spaghetti - saumon norvégien fumé & légumes € 29,50

Garnaalkroketten huisgemaakt (3 stuks) – slaatje - frieten
Croquettes aux crevettes Maison (3 pièces) – petite salade – frites € 33,00

SPECIALITEIT Huisgerookte Noorse zalm – toast – gehakte peterselie – uitjes
SPÉCIALITÉ Saumon norvégien fumé maison – toast – persil haché – oignons € 34,00

Gebraden Koningskabeljauwhaasje wokgroentjes – aardappelpuree – Chablissaus
Dos de cabillaud Royal – légumes wok – mousseline de pomme de terre – sauce Chablis € 34,00

Rivierpaling in het groen van 12 verse tuinkruiden – frieten
Anguille au vert composé de 12 herbes fraîches – frites € 41,00

Gebakken zeetong op molenaarswijze – warme groenten – frieten
Sole meunière légumes chauds – frites € 41,00

Américain Préparé Maison – slaatje – frieten – petite salade – frites € 28,00

Holsteincarpaccio licht gerookt en gemarineerd – Parmezaan – Rucola – toast
Carpaccio de Holstein légèrement fumé et mariné – Parmesan – Roquette – toast € 28,00

Gegrilde Rumsteak Limousin 1e keuze (250gr) – frieten
Rumsteak grillé Limousin 1e choix (250gr) – frites € 29,50

Entrecôte uit Nieuw Zeeland (300 gr) natuur - frieten
Entrecôte grillée de Nouvelle-Zélande (300gr) nature - frites € 35,50

SUPPLEMENTEN – SUPPLÉMENTS

Kruidenboter • Beurre maître d'hôtel € 2,50
Rauwe witlof & mayonaise dressing • Chicons cru & mayonnaise € 4,50
Sauzen : béarnaise of peper of champignon • Sauces : béarnaise ou poivre ou Archiduc € 4,50
Salade mixed - dressing - sjalotje • Salade mixed - vinaigrette - échalotte € 5,00

SPECIALITEITENMENU - MENU SPÉCIALITÉS

Aperitief – Aperó
Wiscoutre Brut – Domaine Entre-Deux-Monts

Voorgerecht – Entrée
Huisgerookte Noorse zalm – toast – peterselie – uitjes – zure room
Saumon norvégien fumé maison – toast – persil – oignon – crème aigre

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

Entrecôte 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 € 69,00
Inclusief APERITIEF & DRANKEN – APERO & BOISSONS € 89,00

KINDERKAART – CARTE ENFANTS

Kinder Sangria : appel- & kersensap + vers fruit
Sangria enfant : jus de pommes & cerises + fruits frais € 8,00

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

Artisanale kaaskroket (1 stuk) – tomaat – frieten
Croquette aux fromages (1 pièce) – tomate – frites € 12,00

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

Kinderspaghetti Bolognaise – Spaghetti Bolognaise enfant € 16,00

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 € 18,00

Kinderijsje – Glace enfant : Zoo Loco Surprise Vanille € 6,50

Kleine Dame Blanche – Petite version € 10,00



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



APERITIEF VAN HET HUIS APÉRITIF DE LA MAISON

DE sprankelende trots uit onze streek (Heuvelland)
LES bulles des Monts de Flandre (a fertié de Heuvelland)

♥ Wiscoutre Brut – Domaine Entre-Deux-Monts :
Coupe € 12,50
Fles – Bouteille € 66,00

Poderi Roccanera

Moscato d'Asti D.O.C.G. Piemonte, Italie – 5,0% Alc. € 39,00
Halfzoete sprankelende witte wijn uit de wijngaard op de heuvels van Cossano Belbo, Piemonte van mijn vriend Yan.

♥ Limoncello "Di Casa" = "Eiland-Chill-O"

Huisgemaakte godendrank, pure ambacht
Boisson divine fabrication maison, pur artisanat
Puur ijsgekoeld – glacé 5cl € 11,00
+ Gember Fever-Tree – citroen – munt € 15,00
+ ♥ Wiscoutre € 16,00

APERITIEVEN – APÉRITIFS

Appel cider Somersby € 7,50
Sherry Dry € 8,50
Martini Bianco – Rosso € 8,50
Pineau wit € 8,50
Pisang Ambon € 8,50
Porto Offley white – tawny € 8,50
Kir € 8,50
Ricard 5cl € 8,50
Laborie Moelleux (zoete witte wijn) € 9,50
Campari € 10,00
Jameson (Ierse Whisky) € 11,50
J&B € 11,50
Wodka Eristoff Brut € 10,50
♥ Picon vin blanc Maison € 11,00
Havana Club RUM 3 Years wit – blanc € 11,00
Havana Club RUM 7 Years bruin – brun € 11,00
Supplement Coca Cola € 3,80
Supplement vers fruitsap - jus de fruits frais € 5,80
Filliers Dry Gin 28 kruiden + Fever-Tree Tonic € 15,80
Gin Wildcat uit de Westhoek + Fever-Tree Tonic € 16,80

Mocktails (0% Alcohol)

Virgin Mojiberry: rood fruit - munt - limoen € 10,80
Bob cocktail: limoen - munt - gember - appel € 10,80
Copperhead Non Alcoholic – 0,0% Alc. € 13,80

Cocktails

Sangria vers fruit "Happy Moments" € 11,80
Aperol Spritz (Aperitivo) € 11,80
Moscow Mule (Wodka - limoen - munt - gember) € 13,50
Mojito (Havana Club RUM, limoen, munt) € 14,50
Kir Royal Pommery € 15,50

CHAMPAGNE

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

Pommery Apanage Brut – Coupe € 16,00
Pommery Brut Royal Fles – Bouteille € 85,00
Pommery Brut Rosé € 110,00
Pommery Apanage Brut Magnum € 188,00

FRISDRANKEN – BOISSONS FRAICHES

Chaudfontaine 1/4 l Plat € 3,80
1/2 l Plat € 6,50
Chaudfontaine 1/4 l Lichtbruis – Légèrement pétillant € 3,80
1/2 l Lichtbruis – Légèrement pétillant € 6,50
Chaudfontaine 1/4 l Bruis – Pétillant € 3,80
1/2 l Bruis – Pétillant € 6,50
Coca-Cola – Coca-Cola Zero € 3,80
Fanta Orange – Sprite € 3,80
Finley: Citroen & Vlierbloesem € 3,80
Lipton Ice-Tea – Ice-Tea Peach € 3,80
Mango Fuze-Tea € 3,80
Royal Bliss Bitter Lemon € 4,50
Cécémel, de enige echte – le véritable € 4,30
Fristi rode vruchten – aux fruits rouges € 4,30
Tönnsteiner: Suikervrij – sans sucre € 4,30
Sinaas – Citroen – Agrum € 4,30
Pink Fit (Roze Pompelmoes & Framboos) € 4,30
Vruchtenkorf Fit – Citrus Gember – Exotic € 4,80
Bionina: Blood Orange € 4,80
Limonade zonder kleurstoffen noch bewaarmiddelen
Limonade sans colorants ni conservateurs € 4,80
Fever-Tree = Adult soft drink: Ginger Beer € 4,80

FRUITSAPPEN – JUS DE FRUITS

Minute Maid:
Sinaasappel – Jus d'orange € 3,80
Tomaat – Tomate € 3,80
Appel – Pomme € 3,80
Appel & kers – Pomme & cerises € 3,80
Kinder Sangria (Appel & kers + vers fruit) € 7,80
Sangria enfant (Pomme & cerises + fruits frais) € 7,80
Vers Sinaasappelsap € 8,30
Jus d'orange frais € 8,30
Supplement grenadine, munt € 1,30
Supplément grenadine, menthe € 1,30

BIEREN - BIÈRES

Bieren van 't vat – Bières au fût

Bockor 5,2% 25 cl – € 3,70
Bockor 5,2% "een blaffer" 33 cl – € 5,20
♥ Ypra 6% 33 cl – € 5,80

Ambachtelijk abdijbier – Bière artisanale d'Abbaye

♥ St. Bernardus witbier 5,5% 33 cl – € 5,20
♥ St. Bernardus Tripel Blond 8% "Bernadetje" 33 cl – € 5,70
♥ St. Bernardus Prior 8 Bruin 8% 33 cl – € 5,70

Blond BIER op fles – Bières Blondes en bouteille

♥ Poperings Hommelbier – 7,2% 25 cl – € 4,90
Carlsberg – 5.5% Luxe Pils 25 cl – € 4,90
♥ Froajn Ieperlink – 6% NEW 33 cl – € 5,90
Brugse Zot – 6% 33 cl – € 5,90
St. Hubertus Tripel – 7,2% 33 cl – € 5,90
Omer – 8% 33 cl – € 5,90
♥ Cuvée Watou – 8,1% 33 cl – € 5,90
Cornet – 8,3% 33 cl – € 5,90
Duvel – 8,5% 33 cl – € 5,90
Le Fort Tripel – 8,8% 33 cl – € 6,00
Orval – 6,2% 33 cl – € 7,00

Bruin BIER op fles – Bière Brune en bouteille

Rodenbach – 5,2% 25 cl – € 4,60
♥ St. Bernardus 12 Abt – 10% 33 cl – € 7,00

Fruutig BIER op fles – Bière fruité en bouteille (zoet/sucrée)

Kriek Max – 3,5% 25 cl – € 4,10
Rouge Max – Kriek hoge gisting – 8,0% 25 cl – € 4,70

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 – € 4,20
Sport Zot – 0,4% 33 cl – € 5,40

STERKE DRANKEN – ALCOLS FORT

Cognac VSOP 5cl – € 11,20
Grand Marnier 5cl – € 11,20
Baileys 5cl – € 11,20
Amaretto Disaronno Originale 5cl – € 11,20
Poire Williams 5cl – € 11,20
Cointreau 5cl – € 11,20
J&B 5cl – € 11,20
Calvados VSOP 5cl – € 11,20
Glenfiddich 12 years Single Malt 5cl – € 11,20
♥ In 2 Spirit Sigle Malt Ypres 5cl – € 12,00

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 (Cabernet Merlot)
Glas – Verre € 7,20
Kruik – Carafe 25 cl / € 13,40
Kruik – Carafe 50 cl / € 23,50
Fles – Bouteille 75 cl / € 34,50

WITTE WIJNEN – VINS BLANCS

Caracterre Chardonnay – Viognier € 10,00 / € 39,00
♥ **Entre-Deux-Monts** Heuvelland, Pinot € 11,00 / € 45,00
♥ **Zavelaar** Scherpenberg – Heuvelland € 43,00
♥ **Méruia** Oostkamp – 100% Johanniter € 42,00
Stellenrust Chenin Blanc Barrel Fermented € 49,00

Poderi Roccanera

Langhe D.O.C. Favorita, Piemonte – Italie € 41,00
Met de hand geplukt door mijn vriend Yan,
op de heuvels van Cossano Belbo, Piemonte.

Sancerre "Domaines des Trois Noyers" € 49,00
Pouilly-Fumé Fines Caillottes ½ € 34,00 / € 56,00
Château Tour Léognan Colombier de Brown € 65,00
Château Carbonnieux GCC Pessac-Léognan € 85,00
Chablis Domaine Damp & Fils ½ € 36,00 / € 58,00
Mully Domaine Ninot La Barre € 78,00
Reursault Xavier Monnot – Côte de Baune € 124,00
Saint-Véran Domaine la Denante ½ € 34,00 / € 56,00

ROSÉ WIJN – VINS ROSÉ

♥ **Anais** € 42,00
Summertime € 11,00 / 75cl € 39,00
150cl € 72,00 / 300cl € 142,00

RODE WIJNEN – VINS ROUGES

St.-Nicolas-de-Bourgueil (fris - frais) € 47,00

Poderi Roccanera – Barbera d'Asti D.O.C.G. € 12,40
Met de hand geplukt door mijn vriend Yan € 46,00

♥ **Koudekot, Den Blauwer Barriq** Loker – Heuvelland € 59,00
Marsannay Montagne Domaine Huguénot **AANRADER** € 74,00
Lirac Domaine Coudouils Rhone € 42,00
Château Neuf-du-Pape **Domaine Usseglio** € 74,00
Dutruich Grand Poujeau – 2010 Moulis-en-Médoc € 58,00
Château de la Commanderie ½ € 35,00 / € 59,00
Château Grange-Neuve – 2009 Pomerol € 72,00
Château La Pointe – 2009 Pomerol € 85,00
Ch. Fleur de Babette – Saint-Emilion G.C. ½ € 35,00 € 65,00
Château De Sarpe – Saint-Emilion Grand Cru € 65,00
Château Grand Mayne – 2009 St.-Emillion, Gr. Cru Classé € 130,00
Château Arnaud – 2009 St.-Estèphe € 68,00
Amiral de Beychevelle – Saint-Julien € 90,00
Pavillon de Léoville Poyferré – 2010 Saint-Julien € 130,00
Château De Fieuzal – 2005 Pessac-Leognan, Gr. Cru Classé € 140,00



Check onze suggestiewijnen dmv deze QR code
Consultez nos suggestions de vins en utilisant ce code QR



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

WARMER DRANKEN – BOISSONS CHAUDES

Espresso € 3,60
Moka – Petit Café € 3,60
Déca Espresso € 3,90
Cappuccino met melkschuim – Mousse de lait € 4,90
Latte macchiato € 5,60
Latte macchiato met Hazelnoot of Karamel € 6,20
Warme chocomelk Libeert € 5,00
Warme chocomelk Libeert & Slagroom – Chantilly € 5,50
Warme chocomelk Libeert MARSHMALLOWS Bomb € 6,00
Warme chocomelk Libeert & Baileys / Amaretto € 12,00
Straffe koffie – Café fort € 14,50
Irish / Calvados / Cognac Asbach Uralt
Grand Marnier / Cointreau / Amaretto / Baileys
Losse thee – Thé en vrac € 4,90
Earl Grey / Groene thé / Kamille / Linde / Munt
Rozenbottel / Oma's Garden / Moringa / Gember

DESSERTS – TEAROOM

Chocolademousse - Libeert Chocolade € 12,00
Flan caramel rood fruit – Flan caramel - fruits rouges € 12,00
Le Colonel (Limoensorbet & Wodka Limsky) € 16,00
Kinderijsje – Glace enfant: Zoo Loco surprise vanille € 6,00
Kleine Dame Blanche – Petite version € 10,00
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
♥ Vanille-ijs met aardbeien van boer Gio
♥ Glace vanille, fraises locales du fermier Gio € 13,00
♥ Bord lokale aardbeien van boer Gio (seizoen)
♥ Assiette de fraises locales du fermier Gio (saison) € 13,00
Warme appeltaart met slagroom & vanille-ijs
Tarte aux pommes chaude & Crème Chantilly & glace vanille € 12,00
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 € 8,50
Konfituur – Confiture € 9,00
Slagroom – Crème Chantilly € 10,00
Chocolade Libeert saus – Sauce au Chocolat Libeert € 10,00
Ijs – Glace € 10,00
Chocolade & Ijs – Chocolat & Glace = MIKADO € 12,00
Ijs, banaan & chocolade – Glace, banane & chocolat € 14,00

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