



PACIFIC

Van harte Welkom

We zijn heel fier u te mogen ontvangen en bedienen in onze zaken op de tweede grootste markt van België. Langs de ene kant een trendy Loungebar en aansluitend ons restaurant in de meer dan 35 jaar bekende Bistro Pacific.

Onze Chef Leroy Kil verwent jullie graag met zijn gastronomische 3, 4 of 5 gangen menu's, maar is even bedreven in de bistro-klassiekers waarvoor de Pacific bekend is. Gezellig tafelen en genieten in een moderne topper met uitgebreide wijnkelder of een businesslunch op een rustige plaats, het kan allemaal op dezelfde plaats als de zonnekloppers op het zeer gevarieerde terras midden op de grote markt met parking voor de deur.

We hopen jullie alvast nog vaak te mogen ontvangen en bedienen in het hart van de warmste stad van Haspengouw!

*Onze keuken is **DOORLOPEND**
geopend van 9u 's morgens tot 22u 's avonds?*

De samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel niet om onze medewerkers aan te spreken om informatie te verkrijgen aangaande de voedselallergenen.

U kan ook steeds alle informatie vinden op de Ipad aan de bar die u ten allen tijde zelf ook mag raadplegen.





Menu's van de Chef

vis

Voorgerecht
Ravioli King Crab
boterjus / groene asperge

Hoofgerecht
Zwaardvis
beurre blanc / creme doperwt

Dessert
Passoa parfait
citruslaatje / kokosmousse

aangepaste wijnen en water 29,5

uitbreiding naar 4 gangen (8,5)

Citrusorbet champagne

uitbreiding naar 5 gangen (14,5)

Kaas dessertbordje harde kazen

vis 58,5

vlees

Voorgerecht
Gelakt buikspek
bloemkoolrijst / Hoisin / sinaasappel

Hoofgerecht
Rubia Gallega entrecote
pepersaus / zoete aardappelfrietjes

Dessert
Tartelette framboos
merengue

aangepaste wijnen en water 29,5

uitbreiding naar 4 gangen (8,5)

Kersensorbet champagne

uitbreiding naar 5 gangen (14,5)

Kaas dessertbordje harde kazen

vlees 59,9

healthy

Voorgerecht
Tom kha kai
(Thaise kokossoep) vegan kip / citroengras / rijstnoedels

Hoofgerecht
Gevulde puntpaprika
quinoa / granaatappel

Dessert
Matcha pannacotta
rode bes / munt

aangepaste wijnen en water 29,5

uitbreiding naar 4 gangen (8,5)

Citrusorbet champagne

uitbreiding naar 5 gangen (8,5)

vegan moelleux

veggie & vegan 42,0

Baby inktvis

aioli 15,5

Gelakt buikspek


bloemkoolrijst / Hoisin / sinaasappel 18,5

Carpaccio

runds / noten 17,5

Ravioli King Crab


boterjus / groene asperge 26,5


Ravioli truffel 18,5 

met verse zwarte truffel + 12,5 / 5gr

Tom kha kai  

(Thaise kokossoep) quornkip / citroengras / rijstnoedels 12,5

Seizoensoep 6,6 

Kaaskroketje 8,8 (1 stuk) 

13,5 (2 stuks)

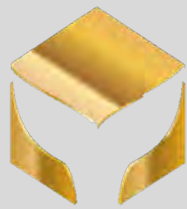
Garnaalkroketje 11,8 (1 stuk)

18,5 (2 stuks)

MIX kroketjes garnaal & kaas 16,2

 healthy
 veggie
 vegan

Onze voorgerechten



Bruschetta classico 🌿

(3 stuks) 8,5

Bruschetta geitenkaas

(3 stuks) honing walnoot 8,8

Bruschetta Ierse steak

(3 stuks carpaccio) truffelolie 9,5

Bruschetta MIX

(9 stuks) plank 23,4

Nacho's 14,5

Nacho's veggie 14,5 🌿

Nacho's deluxe

pulled chicken / warme sausjes 22,5

De samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel niet om onze medewerkers aan te spreken om informatie te verkrijgen aangaande de voedselallergenen. U kan ook steeds alle informatie vinden op de Ipad aan de bar die u ten allen tijde zelf ook mag raadplegen.

Sharing is caring

Calamares verse tartaar 12,5

Bitterballen 12,0

Kaasballetjes 12,0 🌿

Mini loempia's 12,0 🌿

HAPJES MIX

calamares - bitterbal - loempia - kaasbal 20,5

Mini hamburger trio 15,5

TAPA'S DE LUXE

23,5 per persoon

(minimum per 2) scampi brochetje - chorizo - spekfakkel - mini burger - cheddarfries - peperkaas - bruschetta - inktvisjes

Kaasplankje voor 2 🌿

harde kazen, soufflé en garnituur 23,8

🌿 veggie

🌿 vegan



Sauzen

altijd 1 inbegrepen bij de hoofdgerechten!

- Béarnaise 4,0
- Champignonroom 4,0
- Peperroom 4,0
- Beurre blanc 3,5
- Dille citroen 3,5
- Truffel 4,5
- Kruidenboter 4,0

Side dishes

- Brood 0,0
- Frietjes natuur 4,0
- Frietjes Chef truffelmayo / parmeggiano 8,5
- Kroketjes 4,0
- Puree natuur 4,0
- Pommes duchesses 4,0
- Pasta natuur 3,5
- Zoete aardappelfrietjes 4,5

- Gebakken champignons natuur 4,0
- Warme seizoensgroenten 4,8
- Rauwkostsalade Chef 4,8

Specialiteiten

Als toevoeging bij het gerecht van uw keuze

- Scampi's 10,0
- Kalfszwezerik 12,0
- Verse zwarte truffel 12,5 / 5 gr

Lady's Chateau Briand

200 gr / Iers 26,5

Gentlemen's Chateau Briand

350 gr / Iers 35,5

Steak tartaar (koud)

Iers / handgesneden / truffelmayo 26,5

Black Angus ribeye

350 gr / Australisch 40,5

Rubia Gallega èntrecote

250 gr 38,50

wagyu èntrecote

(only the Japanese real stuff...)

minimum 200 gr pp 99,0

per extra 100 gr 49,5

wagyu rundsburger

pulled chicken 19,5

wagyu runds- cheeseburger

cheddar / pulled chicken 20,5

A la carte - hoofdgerechten

Kalfszwezerik risotto 37,5
met verse zwarte truffel +12,5 / 5gr

Vol-au-vent (Vidée)
hoevekip / balletjes 22,5

Vol-au-vent Royal (Vidée Royal)
kalfszwezerik / hoevekip / balletjes 32,5

Stoofvlees
Loonse stroop / bruin Bink bier 22,5

Mixed grill
steak / ribs / kip / worst / ... 36,5

Spareribs
smokey honey 28,5

Spareribs
spicy 28,5

Spareribs
grillkruiden 28,5

De samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel niet om onze medewerkers aan te spreken om informatie te verkrijgen aangaande de voedselallergenen. U kan ook steeds alle informatie vinden op de Ipad aan de bar die u ten allen tijde zelf ook mag raadplegen.

King Crab

ravioli / boterjus / groene asperge 39,5

Scampi

Famous Chef's curry mango / 7 stuks 29,5

Scampi

verse look / boter / 7 stuks 27,5

Zwaardvis

Beurre blanc - creme doperwt 27,5

Roodbaars

witte wijnsaus 26,5

Zalm op vel

dille citroen / gestoomde bloemkool 28,5

Mosselen

(seizoen!) 29,0

Goudmerk natuur

Lookroom (+3)

Provencaal (+2)

Chef curryroom chili (+3)



Linguine vongole

look / witte wijn / verse kruiden 24,5

Linguine Chef

(medium pittig)

spek / scampi / room 27,5

Linguine kip groene pesto 21,0

Ravioli King Crab

boterjus / groene asperge 39,5

Ravioli truffel

met verse zwarte truffel +12,5 / 5gr

Spaghetti carbonara

pure Italian style, zonder room 21,0

Spaghetti bolognaise

normaal 17,5

Macaroni kaas & hesp

met of zonder witlof

(Belgian Classic Style) 19,8

Lasagne 19,5

Terriyaki chicken bowl
gestoomde broccoli / citrus gemberdressing
bloemkoolrijst 22,5

Salade kip & scampi
Chef dressing 24,5

Salade geitenkaas & buikspek
appel / framboosdressing 24,5

Salade Inktvis
aioli / olijven / feta / cherrytomaatjes 22,5

Salade Oriental beef
boontjes / geroosterde puntpaprika
sojasaus / sesam 25,5

Zalm op vel
dille citroen / gestoomde bloemkool 28,5

*Bij deze gerechten is brood altijd inbegrepen, maar
u kan eender welk bijgerecht naar keuze toevoegen*

Healthy

Healthy Toast
avocado / spegelei 15,5

Mac (aroni) & cheese 19,8

Groentelasagne 19,8

Risotto bospaddenstoelen
jonge spinazie 22,5

Gevulde puntpaprika
quinoa / granaatappel 19,5

veggie vidée (vol-au-vent)
tofuballetjes / quornkip / champignon 21,5

Salade geitenkaas & onion rings
appel / honing 23,5

vegan chimí churri salade
avocado / granaatappel / chimí churri komkommer
bloemkoolrijst 21,5

Toevoeging bij het gerecht van uw keuze
Scampi's 10,0
Kalfszwezerik 12,0
Verse zwarte truffel 12,5 / 5 gr

*Veggie
&
Wegan*



Of het nu voor de echte mini-me's is of voor een klein hongertje van de grote versie, voor oma of voor opa of alleen voor de goesting. De kleine gerechtjes kunnen voor **iedereen** die dat wil...

*Kleinere
honger
&*

Lange hamburger friet 10,0

2 Lange hamburgers friet 14,0

Kaaskroket friet 12,0

Kipnuggets friet 12,0

Bitterballen friet 12,0

Mini hamburgers trio 13,5

Mini macaroni 14,0

Mini spaghetti 14,0

Mini stoofvlees friet 15,0

Mini vidée friet 15,0

Pannenkoek 6,6

Wafel 6,6

Vanille ijsje 3,0

Chocolade ijsje 3,0

STANDAARD ONTBIJT

*Koffie of thee of fruitsap - vers stokbrood - croissant - beleg -
warm appeltaartje 16,5*

LUXE ONTBIJT

*Koffie of thee + fruitsap - vers stokbrood - croissant - beleg -
warm appeltaartje
- spek & spiegelei - griekse yoghurt - glaasje cava 26,5*

Ontbijt



Spek & 2 spiegeleitjes spiegelei of omelet of roerei met brood 8,5

2 spiegeleitjes spiegelei of omelet of roerei met brood 5,8

Eitje hard of zacht gekookt 1,8

Griekse yoghurt granen - honing 6,5

Gegarneerd broodje groentjes - saus 7,5

Croissant confituur of choco 2,4

1 Pannenkoek suiker, siroop of confituur of allemaal :-> 6,6

2 Pannenkoeken suiker, siroop of confituur of allemaal :-> 8,8

Vers fruit seizoens gemengd 9,6

Verse smoothie verschillende smaken 6,6

Matcha pannacotta rode bes / munt 12,0

Chocolade moelleux vanille-ijs 11,5

vegan chocolade moelleux 8,5

Tartelette framboos merengue 10,5

Tiramisu speculaas 11,0

Passoa parfait citrusslaatje - kokosmousse 12,0

Warme Loonse appeltaart vanille-ijs 11,0

Kaas dessertbordje harde kazen 14,5

Brusselse wafel 6,6

Pannenkoek 1 stuk 6,6 / 2 stuks 8,1

Dame blanche warme chocoladesaus 9,5

Coupe aardbeien (seizoen) vanille-ijs 10,

Banana split chocoladesaus 9,5

Dessert



Anything that is made of chocolate,
is good...

extra bol vanille- of chocolade-ijs 3,0

extra chocoladesaus of slagroom 1,5

extra vers fruit 9,6

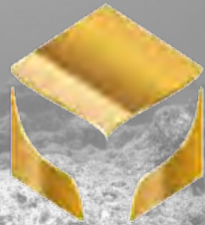
Milkshake banaan of chocolade of vanille 8,5

ice coffee baileys - slagroom 8,5

vers fruit seizoen 9,6

PACIFIC

OCEANS
CLUB



OOK LID WORDEN ?

Als trouwe klant willen wij graag voor u wat terug doen en u een aanzienlijk voordeel bieden ten opzichte van eenmalige bezoekers. Aarzel niet iemand van ons team aan te spreken als u vragen zou hebben.

Met enthousiaste groet, Thierry

VOORDELEN

- op **ALLE** tickets maar liefst **10%** korting
- dus 10% zowel op eten als dranken !
- voorrang bij reservaties
- voorrang bij events

VOORWAARDEN OM LID TE WORDEN

- in het bezit zijn van een Shop & the City kaart (klantenkaart Sint-Truiden of punchkaart)
- minimum 5 bezoeken bij Pacific (min spent 500€) (bewijs via ofwel kastickets of betalingen)

SMILING FLEXI-JOB ?
VASTE MDW KEUKEN OF ZAAL?

Student 15j+ ?

Leercontract ?

Leercontract ?

Leercontract ?

INFO & ONMIDDELIJKE AFSPRAAK
Whatsapper is sneller dan een beller...



