



DE

Concessie

BISTRO & RESTAURANT

Feestdagen

TAKE-AWAY

Leopoldlaan 18-20

8420 De Haan

www.deconcessie-dehaan.be

Eenvoudig te bestellen via onze webshop.

www.deconcessie-dehaan.be of
scan de QR-code.



Bestellen kan tot en met 18 december.

Afhaaltijden:

24 december 14:00 - 16:00

25 december 10:00 - 11:30

26 december 14:00 - 16:00

31 december 11:00 - 14:00

Leopoldlaan 18-20 | 8420 De Haan
+32 59 23 34 13

Prijzen: zijn in € en inclusief 6% btw.

OESTERS

Geopend

STUKS 6 | 9 | 12

Zeeuwse Spéciale oester n.3 16.4 | 22.6 | 28.8

Typerende zilte smaak die liefhebbers van Zeeuwse oesters aanspreekt.

Carlingford oesters n.3 19.2 | 26.8 | 34.4

Ze staan bekend om een heldere, zuivere zilte smaak.

Gesloten

Mandje Carlingford oesters 28

12 stuks

Oestervinaigrette 2

Gegratineerde oesters

Spinazie - beurre blanc - gruyere

6 stuks 21

12 stuks 38

Enkel nog op te warmen in de oven.

.



SOEPEN

Bisque d'homard per liter 14
Garnituur van schaaldieren.

Bouillabaisse per halve liter 30
Met rouille en croutons
Apart bij geserveerd selectie van vis,
schaal- en schelpdieren.

HUISGEMAAKTE SALADES

Verse krabsalade 6
Per 100 gram

Verse vissalade 4.5
Per 100 gram

Verse garnalensalade 9
Per 100 gram



CRUSTACÉS

Gepelde garnalen

45

Halve kilo

Gekookte langoustines

48

Per 8 stuks

Gekookte Noorse garnaal

25

Per kilo



SAUZEN

Tartaarsaus

2

Cocktailsaus

2

Lookmayonaise

2

FRUITS DE MER

met sausjes en citroen

Fruits de mer - Classic

40 p.p.

3 oesters - krabbepoten - wulken
langoustines - Noorse kreeft garnalen -
ongepelde garnalen.

Fruits de mer - Deluxe

60 p.p.

Koud: 3 oesters - krabbepoten -
langoustines - wulken - Noorse kreeft
garnalen - ongepelde garnalen.

Warm: halve kreeft - king krab
Enkel nog op te warmen in de oven.

VOOR IN DE OVEN

Instructie bijgevoegd

Langoustines

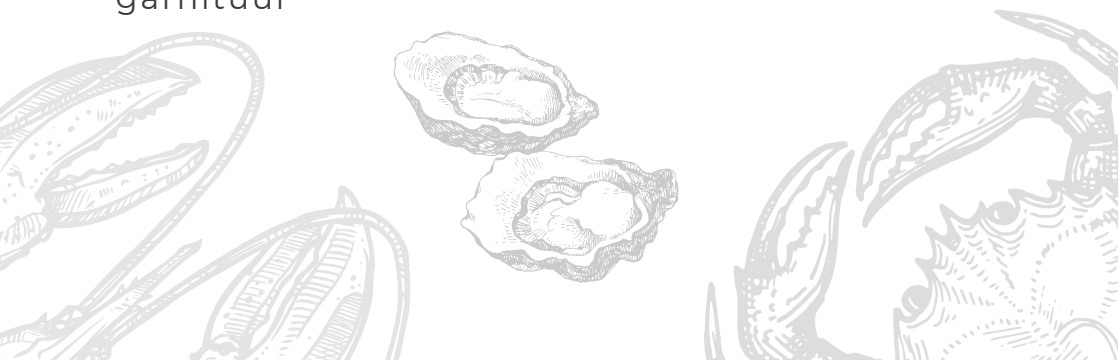
48

6 stuks - met beurre blanc en garnituur

Kreeft

52

± 650 gram - met beurre blanc en
garnituur



TO SHARE 2 personen

Instructie bijgevoegd

Tapasplank **30**

Charcutèrie - garnalenballetjes - kaas -
dip grissini - olijf

Tapasplank deluxe **70**

Charcutèrie - garnalenballetjes - kaas -
dip grissini - olijf - garnalencocktail -
zalmousse - gerookte palingmousse -
4 oesters

Pan con tomate y jamon Iberico **18**

Focaccia - tomaat - knoflook - iberico

Huisgemaakte visreepjes **14**

Gepaneerde kabeljauw + tartaarsaus

BEREIDE GERECHTEN

Instructie bijgevoegd

Kabeljauwhaas **32**

Aardappelpreipuree - kreeftensaus -
gepelde garnalen - garnituren

Filet pur "Rossini" **42**

Ganzenlever - portosaus - truffel -
garnituren

