



LA
CARTE



LAKSØN

Maison scandinave

A PARTAGER

Déclinaison de Harengs 13€

Bouchées de Harengs marinés aux oignons rouges, hareng à la moutarde et hareng au curry accompagnée d'une mousse de concombre

Planche autour du Saumon 16€

Duo de Saumon Gravdlax Laksøn & Saumon Ecossais fumé

Dégustation de Gambas 13€

Duo Gambas à l'ail et Gambas Kashmir, accompagné d'une mousse de concombre

Planche Terre & Mer 14€

Magret de Canard & Saumon Gravdlax Laksøn

Dégustation de Caviar Maison Prunier

Caviar Tradition 30gr : 68€

Finesse, arômes très francs et généreux de noix et d'amande

Caviar Oscietre 30gr : 75€

Couleur brune, goût distinctif de noisette



ENTRÉES

Tartare de Maatjes aux pommes 9€

Jeune Hareng de moins de 2 ans, le Maatjes à la chair tendre et moelleuse, il s'associe à merveille avec la pomme

Œufs Brouillés Laksøn 10€

Œufs brouillés accompagnés de Saumon fumé et perles de Mujol

Entrée du moment 9€

Selon l'humeur du chef!

LAKSØN

Maison scandinave



ASSIETTES NORDIQUES

Assiette Île de Fyn 33€

Saumon fumé bio, Saumon Gravdlax Laksøn, crevettes Boréalis, Thon fumé, Hareng Maatjes, perles de Mujol et coleslaw

Assiette Gravdlax 28€

Saumon Gravdlax maison accompagné d'un œuf brouillé Laksøn, pommes de terre Grenaille et mesclun aux graines

Assiette 4 saveurs 31€

Saumon Ecossais fumé, Saumon Gravdlax Laksøn, Saumon fumé à chaud, Oeufs de Saumon et coleslaw

Assiette Laksøn 41€

Saumon fumé bio, Flétan fumé, Thon fumé, Hareng Bismarck, Maquereau fumé, Saumon fumé à chaud, Tarama maison, Anguille fumée, œufs de Saumon, perles de Mujol et coleslaw

Assiette Fionie 34€

Saumon fumé bio, crevettes Boréalis, Truite fumée, Thon fumé, salade de chair de Tourteau, Anguille fumée, œufs de Truite et coleslaw

La petite Laksøn 25€

La petite sœur de l'assiette Laksøn pour découvrir les saveurs

LAKSON

Maison scandinave



DESSERTS

Soupe de fruits rouges, sorbet fruits rouges 8€

Moelleux au chocolat, sorbet framboise 9€

Poire moelleuse safranée 9€

Pavlova aux fruits rouges 9€

Café gourmand 12€

Café Grande réserve Malongo, farandole de desserts

Champagne gourmand 18€

Coupe de Champagne Brut GONET, farandole de desserts

Dessert du moment

Nous consulter

21 rue du curé Saint Etienne

59800 LILLE

03 20 31 19 96

lakson.traiteur@gmail.com



maison_lakson