Restaurant . Traiteur . Évènementiel

depuis 1987

laksøn.fr

L'histoire du Laksøn

Les produits Laksøn sont uniques. C'est petit à petit que nous nous sommes tournés vers le Grand Nord. Guidés par la passion et l'authenticité, c'est la bas que nous avons trouvé et sélectionné des produits d'une qualité exceptionnelle. Rares, précieux.

Traçables, avec un contrôle complet de la filière, préservés par les immensités froides, nos produits sont préparés dans la pure tradition des recettes scandinaves. Un savoir-faire qui se transmet de génération en génération et qui donne aux produits Laksøn ce goût si particulier des choses vraies.

Chacun de nos produits a une histoire qui lui confère une aura supplémentaire. Laissez vous guider…

Bon voyage en terre inconnue !

Hangar 10
Quai Ferdinand de Lesseps
76000 ROUEN
Tél. 02 35 00 40 21
lakson.rouen@gmail.com

Halles Agrivin
1 bd Ferdinand de Lesseps
76000 ROUEN
Tél. 06 59 87 56 83
lakson.agrivin@gmail.com

Poissons fumés ou marinés

	Prix au 100g
Saumon fumé Écossais	7,90 €
Saumon fumé Écossais BIO	9,90 €
Saumon fumé sauvage de la baltique	15,00 €
Saumon mariné Gravdlax Laksøn	5,50 €
Saumon mariné Gravdlax Laksøn, à la betterave	5,50 €
Saumon fumé à chaud	7,90 €
Truite fumée de France	6,90 €
Anguille sauvage fumée de Suède	11,90 €
Flétan fumé du Danemark	7,50 €
Thon fumé d'Espagne	6,90 €
Maquereau fumé de Suède	4,90 €

Harengs et Gambas marinés

Hareng mariné à l'aneth ou au curry ou à la crème ou à la moutarde ou aux oignons rouges	2,90 €
Hareng Maatjes ou mariné au Sherry	3,90 €
Rollmops	1,50€ / unité
Gambas sauce Kashmir, à l'ail, au Chorizo ou à la Méditerrannéenne	5,90 €

Salades, rillettes et tarama

Salade de chair de Tourteau	5,90 €
Crevettes Boréalis	5,90 €
Salade Ecrevisse à l'ail	5,90 €
Salade Fruits de mer	4,90 €
Rillettes de Saumon maison	3,40 €
Rillettes de Thon maison	2,90 €
Tarama Maison	7,70 €

Œufs poisson

Oeufs de Saumon sauvage d'Alaska	50g/10€	100g/19€
Oeufs de Cabillaud fumé sauvage d'Islande		100g/7,20€
Perles de Mujol (œufs de mulet et hareng fumé)		100g/13€

Caviar « Maison PRUNIER »

Baeri Tradition	30g/68€	50g/113€	125g/282€	250g/563€
Oscietre	30g/75€	50g/125€	125g/313€	250g/625€

Epicerie fine

Finncrisps de Finlande	4,00 €
Leksand de Suède	4,00 €
Croustade de Suède	4,00 €
Pain noir de seigle complet, 500g	5,00 €
Blinis maison Laksøn	0,70€ / pièce

Vins, Champagne & Bières

Pinot noir AOC AB 75cl	19,00 €
Pinot gris AOC AB 75cl	19,00 €
Champagne AOC, réserve Brut, P.GONET 75cl	28,00 €
Champagne AOC Blanc de Blancs, P.GONET 75cl	35,00 €
Champagne AOC rosé, P.GONET 75cl	32,00 €
Bière artisanale LAKSON Blonde ou Ambrée 33cl par la brasserie THIRIEZ	4,00 €

Aquavit, eau de vie

Aalborg Taffel, Danemark, 40% vol. 70cl	29,00 €
Aalborg Jubilaeum, Danemark, 40% vol. 70cl	32,00 €
Linie, Norvège, 41,5% vol. 70cl	42,00 €

Tapas et verrines

Tapas au Saumon fumé sauvage	4,00 €
Tapas au Saumon Gravdlax Laksøn	3,00 €
Tapas au Hareng au curry	3,00 €
Tapas Hareng à la moutarde	3,00 €
Blinis et chair de Tourteau	3,00 €
Blinis et Crevettes boréalis	3,00 €
Blinis et rillettes de Saumon	3,00 €
Blinis et rillettes de Thon	2,00 €
Mini Burger Saumon Gravdlax, crème nordique	4,50 €
Mini Burger Saumon fumé à chaud, sauce Gravdlax	4,50 €
Trio de mini burgers au choix	12,00 €
Verrine Crevettes boréalis	3,50 €
Verrine Chair de tourteau	3,50 €
Verrine Gambas Kashmir	4,50 €
Verrine rillette de Saumon et mousse de concombre	2,50 €

Menu Laksøn

Amuses-bouche

Verrine de Gambas Kashmir

Tapas de tartare de Maatjes et pomme

Verrine de salade de chair de tourteau

Entrées

Caviar Baeri Tradition maison Prunier 30g (avec sa cuillère en nacre)

Saumon fumé sauvage de la Baltique

Crème nordique et blinis maison

Plat

Anguille fumée sauvage

Saumon fumé Écossais bio

Thon fumé

Flétan fumé

Maquereau fumé

Gratin de Saumon fumé à chaud

Coleslaw, mousse de concombre et mousse de betterave

140€/personne

*Pour l'achat de deux menus, une bouteille de champagne rosé Brut Philippe Gonet offerte !

Menu Skagen

Apéritif

1 bière ambrée Laksøn 33cl

Amuses-bouche

Verrine de Gambas Kashmir

Tapas Hareng Curry

Verrine de salade de chair de Tourteau

Entrées

Smorrebroed de tartare Maatjes, pomme et fenouil

Saumon fumé Écossais bio

Crème nordique et blinis maison

Plat

Anguille fumée sauvage

Saumon fumé Écossais bio

Saumon Gravdlax Laksøn

Oeufs de Saumon sauvage et croustade

Flétan fumé

Gratin de Saumon fumé à chaud

Coleslaw et mousse de concombre

75€/personne

Ø

Menu Ragnar (menu enfant)

Amuses-bouche

1 mini Burger de saumon gravdlax Laksøn

Entrée

Truite fumé, crème nordique et blinis maison

Plat

Burger de saumon fumé à chaud

Gratin de pommes de terre

30€/personne

Menu Oslo

Apéritif

1 bière ambrée Laksøn 33cl

Amuses-bouche

Blinis et rillettes de Thon et rillettes de Saumon

Verrine de Crevettes boréalis

Entrée

Saumon Gravdlax Laksøn, crème nordique et blinis maison

Plat

Saumon fumé Ecossais

Flétan fumé, Thon fumé et Maquereau fumé

Gambas au chorizo

Coleslaw et mousse de concombre

40€/personne

Ø