



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

Smorrebroed du moment 13€

Tartine Scandinave à base de pain noir crudités et poisson fumé ou mariné

Entrée du jour 9€

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

Moelleux au chocolat, sorbet framboise 9€

Poire moelleuse safranée 9€

Pavlova aux fruits 9€

Dessert du moment 8€

Café gourmand 12€

Café Grande réserve Malongo, farandole de desserts

Champagne gourmand 18€

Coupe de Champagne Brut GONET, farandole de desserts

21 rue du curé Saint Etienne

59800 LILLE

03 20 31 19 96

lakson.traiteur@gmail.com



maison_lakson