



# LA CARTE



LAKSØN

Maison scandinave

## A PARTAGER

### *Déclinaison de Harengs 13€*

*Bouchées de Harengs marinés à l'aneth, Harengs à la moutarde et Harengs au curry, perles de Mujol, blinis maison et mesclun aux graines*

### *Planche autour du Saumon 16€*

*Saumon Gravdlax maison & Saumon fumé Ecossais, perles de Mujol, blinis maison et mesclun aux graines*

### *Planche Terre & Mer 14€*

*Magret de Canard & Saumon Gravdlax maison, perles de Mujol, blinis maison et mesclun aux graines*

### *Planche Laksøn 25€*

*Saumon Ecossais fumé, Flétan fumé, Thon fumé, Hareng mariné, Saumon fumé à chaud, Anguille fumée, perles de Mujol, blinis maison et mesclun aux graines*

### *Dégustation de Caviar Maison Prunier*

*Caviar Tradition 30gr : 68€*

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

*Caviar Oscière 30gr : 75€*

*Couleur brune, goût distinctif de noisette*



LAKSØN

Maison scandinave

## ENTRÉES

*Tartare de Maatjes, fruits rouges 10€*

*Jeune Hareng de moins de 2 ans, le Maatjes a la chair tendre et moelleuse,  
il s'associe à merveille avec les fruits rouges*

*Œuf parfait 10€*

*Œuf parfait accompagné d'un velouté froid de petit pois et menthe,  
chips de lard*

*Couteaux persillés\* 13€*

*Couteaux cuits au beurre d'escargot (beurre à l'ail et persillade)*

*Huîtres de Normandie N°3*

*X 6 : 14€ / X 9 : 20€ / X 12 : 25€*

*\* selon arrivage*



LAKSØN

Maison scandinave

## ASSIETTES NORDIQUES

### *Assiette Gravdlax 26€*

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

### *Assiette Terre & Mer 27€*

*Magret de canard, Truite fumée, Saumon fumé Ecossais, crevettes Boréalis, crème Nordique, blinis maison, salade de pommes de terre, coleslaw et mesclun aux graines*

### *Assiette Saumon 4 saveurs 28€*

*Saumon Ecossais fumé, Saumon Gravdlax maison, Saumon fumé à chaud, œufs de Truite, crème Nordique, blinis maison, salade de pommes de terre, coleslaw et mesclun aux graines*

### *Assiette Laksøn 37€*

*Saumon Ecossais fumé bio, Flétan fumé, Thon fumé, Hareng mariné, Saumon fumé à chaud, Anguille fumée, œufs de Truite, perles de Mujol, crème Nordique, blinis maison, salade de pommes de terre, coleslaw et mesclun aux graines*

### *Salade Scandinave 21€*

*Salade, oignons rouges en pickles, concombre, tomate, asperge, pommes de terre, Saumon fumé Écossais et Flétan fumé*



LAKSØN

Maison scandinave

## PLATS

### *Cuisse de Canard confit 24€*

*Cuisson basse température, accompagnée de  
pommes de terre Grenaille et légumes de saison*

### *Bar entier grillé \* 31€*

*Accompagné d'un écrasé de pommes de terre à la Truffe, légumes de saison*

*\* Origine Corse*



### *Pâtes au Saumon fumé à chaud 19€*

### *Espadon à la plancha 24€*

*Accompagné d'une sauce vierge, courgettes au basilic  
et pommes de terre Grenaille*

### *Menu enfant\* 14€*

*Sirop ou diabolò*

*&*

*Poisson du moment ou escalope de Poulet à la crème et aux champignons,  
écrasé de pommes de terre à la Truffe ou pommes de terre Grenaille*

*&*

*Crêpe au sucre ou Nutella*

*\* jusqu'à 12ans*



LAKSØN

Maison scandinave

## DESSERTS

*Västerbotten, fromage Suédois 8€*

*Västerbotten, confiture d'Airelles et mesclun aux graines*

*Sablé breton 11€*

*Crème mascarpone verveine, fraise et son coulis*

*( 2cl d'Aquavit +3€ )*

*Fondant au chocolat 9€*

*Accompagné d'une chantilly maison et glace vanille*

*Profiteroles maison 9€*

*Choux faits avec amour, chocolat ou fruits rouges*

*ou caramel au beurre salé maison*

*Café gourmand 12€*

*Café Grande réserve Malongo, farandole de desserts*

*Champagne gourmand 18€*

*Coupe de Champagne Brut Réserve GONET, farandole de desserts*



LAKSØN

Maison scandinave

## FORMULE DU MIDI

*Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22€*

*Entrée/Plat/Dessert 27€*

*Plat du Jour/Café 17,5€*

*du mardi au vendredi, le midi uniquement*

### Entrées

*Entrée du moment*

*ou*

*Tartare de Maatjes, fruits rouges*

### Plats

*Plat du jour*

*ou*

*Pâtes au Saumon fumé à chaud*

### Desserts

*Dessert du moment*

*ou*

*Café gourmand (+5€)*

