



LA CARTE



LAKSØN

Maison scandinave

A PARTAGER

POUR 2 POUR 4

Déclinaison de Harengs

11€

20€

Bouchées de Hareng mariné à l'aneth, Hareng aux oignons rouges et Hareng Maatjes, perles de Mujol, blinis maison

Trilogie de Saumon

17€

32€

Saumon Gravlax maison, Saumon fumé Ecossais, Rillettes de Saumon, perles de Mujol, blinis maison

Planche Terre & Mer

14€

26€

Magret de Canard mariné & Saumon Gravlax maison, perles de Mujol, blinis maison

Planche Laksøn

28€

54€

Saumon Ecossais fumé, Flétan fumé, Anguille sauvage fumée, Saumon Suédois fumé à chaud, Hareng mariné, Saumon Gravlax maison, perles de Mujol, blinis maison

Planche de tartinables

12€

Rillettes de Saumon, tartinable du Chef et blinis maison



LAKSØN

Maison scandinave

ENTRÉES

Tartare de Maatjes aux pommes 10€

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



Œuf brouillé Laksøn 10€

Œufs brouillés accompagnés de Saumon Gravlax et de Perles de Mujol

Couteaux persillés* 13€

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

Huîtres de St Vaast, Normandie N°3

Froides ou chaudes avec beurre à l'ail

X 6 : 14€ / X 9 : 20€ / X 12 : 25€

**selon arrivage*



LAKSØN

Maison scandinave

ASSIETTES NORDIQUES

Assiette Gravlax 26€

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

Assiette Terre & Mer 27€

*Magret de canard, Truite fumée, Saumon fumé Ecossais,
Hareng mariné Sherry, crème Nordique, blinis maison, pommes de terre Grenaille,
Coleslaw et mesclun aux graines*

Assiette Saumon 4 saveurs 28€

*Saumon Ecossais fumé, Saumon Gravlax maison, Saumon Suédois fumé à chaud,
rillettes de Saumon, crème Nordique, blinis maison, pommes de terre Grenaille,
Coleslaw et mesclun aux graines*

Assiette Laksøn 39€

*Saumon Ecossais fumé bio, Flétan fumé, Saumon Gravlax maison,
Hareng mariné, Saumon Suédois fumé à chaud, Anguille fumée, rillettes de Saumon,
perles de Mujol, crème Nordique, blinis maison, pommes de terre Grenaille,
Coleslaw et mesclun aux graines*



Smaklig måltid! 



LAKSØN

Maison scandinave

PLATS

Cuisse de Canard confit 24€

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

Bar entier Corse à la plancha 31€

Accompagné de riz pilaf safrané et petits légumes



Poulpe mariné façon Bourguignon 19€

Accompagné d'un écrasé de pommes de terre à la Truffe

Pavé d'Elan de Finlande 27€

*Une viande tendre et maigre, cuisson rosée, sauce aux Airelles
Accompagnée d'un écrasé de pommes de terre à la Truffe et de champignons sautés*



Thon mi-cuit à la plancha 23€

Accompagné d'un risotto d'épeautre, de légumes de saison et de pesto verde

Menu enfant* 14€

Sirof ou diablo

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

Brownie ou une boule de glace

** jusqu'à 12ans*



Nyt måltidet !

LAKSØN

Maison scandinave

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

Accompagné de salade et pain noir de seigle Suédois

Danemark'cup 9€

La Dame Blanche originale ! au chocolat ou fruits rouges

Sablé breton 11€

Pomme, caramel & Calva

(2cl de Calva +3€)

Fondant au chocolat 9€

Accompagné de 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 depuis 1987

Hangar 10, quai Ferdinand de Lesseps, ROUEN

02 35 00 40 21

lakson.rouen@gmail.com

lakson_rouen



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 aux pommes

Plats

Plat du jour

ou

Poulpe façon Bourguignon

Desserts

Danemark'cup

ou

Café gourmand (+5€)

