



LA  
CARTE



LAKSØN

Maison scandinave

## A PARTAGER

POUR 2    POUR 4

Déclinaison de Harengs

13€

24€

*Déclinaison de bouchées de Harengs marinés, perles de Mujol*

Trilogie de Saumon

18€

32€

*Saumon Gravdlax maison, Saumon fumé Ecossais,  
Rillettes de Saumon, perles de Mujol*

Planche Terre & Mer

14€

26€

*Magret de Canard & Saumon Gravdlax maison, perles de Mujol*

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*

*Nyt måltidet !*



LAKSØN

Maison scandinave

## ENTRÉES

Tartare de Maatjes aux fruits 9€

*Jeune Hareng de moins de 2 ans, le Maatjes à la chair tendre et moelleuse,  
il s'associe à merveille avec l'acidité et la sucrosité des fruits*



Œufs brouillés Laksøn 10€

*Œufs brouillés accompagnés de Saumon fumé Ecossais et perles de Mujol*

Smorrebroed du moment 11€

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

Entrée du chef ! 9€

## VIANDE NORDIQUE

Pavé d'Elan de Finlande 27€

*Une viande moelleuse et maigre, cuisson rosée, sauce aux Airelles,  
accompagnement de saison*

*Smaklig måltid!* 



LAKSØN

Maison scandinave

## ASSIETTES NORDIQUES

### Assiette Gravlax 28€

*Saumon Gravlax maison accompagné d'un œuf brouillé Lakson,  
pomme de terre Grenaille, crème Nordique, coleslaw et mesclun & Pickles*

### Assiette Terre & Mer 29€

*Magret de canard, Truite fumée, Saumon Gravlax maison, Hareng mariné Sherry, perles  
de Mujol, pomme de terre Grenaille, crème Nordique, coleslaw et mesclun & Pickles*

### Assiette Saumon 4 saveurs 30€

*Saumon Ecossais fumé, Saumon Gravlax maison, Saumon Suédois fumé à chaud,  
rillettes de Saumon maison, pomme de terre Grenaille, crème Nordique, coleslaw  
et mesclun & Pickles*

### Assiette Lakson 41€

*Saumon Ecossais fumé bio, Flétan fumé, Saumon Gravlax maison, Thon fumé, Tarama  
maison, Hareng mariné, Saumon Suédois fumé à chaud, Anguille fumée, perles de Mujol,  
pomme de terre Grenaille, crème Nordique, coleslaw et mesclun & Pickles*

### Assiette Tromsø 25€

*Saumon Gravlax maison, Flétan fumé, Hareng mariné oignon rouge, perles de Mujol,  
pomme de terre Grenaille, crème Nordique, coleslaw et mesclun & Pickles*



LAKSØN

Maison scandinave

## DESSERTS

Crumble 8€

*Pomme, Poire & Chocolat*

Pavlova aux fruits 9€

Fondant au chocolat 9€

*Accompagné d'un sorbet à la framboise*

Dessert du chef ! 8€

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

21 rue du curé Saint Etienne, 59800 LILLE

03 20 31 19 96

[lakson.traiteur@gmail.com](mailto:lakson.traiteur@gmail.com)

[@maison\\_lakson](https://www.instagram.com/maison_lakson)



LAKSØN

Maison scandinave

## FORMULE DU MIDI\*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 29€

*\* sauf le samedi et jour férié*

### Entrées

*Entrée du chef!*

*ou*

*Tartare de Maatjes*

### Plats

*Plat du chef !*

*ou*

*Assiette Nordique*

*Assortiment de poissons fumés ou marinés, pomme de terre Grenaille,  
crème Nordique, coleslaw et mesclun & Pickles*

### Desserts

*Fondant au chocolat*

*ou*

*Café gourmand (+5€)*

