



LA
CARTE



LAKSØN

Maison scandinave

FORMULE DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22€

Entrée/Plat/Dessert 27€

Plat du moment 18€

le midi, du mardi au vendredi , hors jours fériés

Entrées

Entrée du moment

ou

Velouté du Chef !

Plats

Plat du moment

ou

Salade Scandinave

ou

Boulettes de viande à la Suédoise 

Desserts

Crumble du Chef !

ou

Café gourmand (+5€)



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

18€

34€

Magret de Canard mariné & Saumon Gravlax maison, Rillettes de Saumon, 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 tartinable

14€

25€

Rillettes de Saumon, Tarama Laksøn, tartinable du moment blinis maison



Nyt måltidet! 



LAKSØN

Maison scandinave

ENTRÉES

Velouté du Chef ! 7€

Légumes de saison

Foie gras de Canard à l'Anguille fumée 13€

Pain noir & pain de mie toasté, confiture d'oignons

Smørrebrød du moment 8€



Tartine Scandinave, spécialité danoise

Œuf brouillé Laksøn & Caviar 14€



Œufs brouillés accompagnés de Saumon Gravdax et de Caviar PRUNIER

Huîtres de St Vaast, Normandie N°3

Froides ou chaudes avec beurre à l'ail

X 6 : 14€ / X 9 : 20€ / X 12 : 25€

Les couteaux persillés reviennent au printemps ;)



LAKSØN

Maison Scandinave depuis 1987

Hangar 10, quai Ferdinand de Lesseps, ROUEN

02 35 00 40 21

laksøn.rouen@gmail.com

[laksøn_rouen](http://laksøn_rouen.com)



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 façon Gravlax, 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 sauvage fumé du Groenland, 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*

Assiette Godthåb 22€

*Saumon Gravlax maison, Flétan sauvage fumé du Groenland,
Tarama Laksøn, pommes de terre Grenaille, Coleslaw et mesclun aux graines*



Nyd dit måltid



LAKSØN

Maison scandinave

PLATS

1/2 magret de Canard poêlé 23€



Cuisson rosée, accompagné d'une sauce miel & poivre, d'un écrasé de patate douce et légumes du moment (magret entier +5€)

Salade Scandinave 17€

Harengs marinés, pommes, tomates cerises, concombres, poivrons gouttes et oignons pickles

St Jacques snackées 24€

Accompagnées d'un risotto aux poireaux et petits légumes

Boulettes de viande à la Suédoise 19€



Accompagné d'un jus corsé, d'un écrasé de pommes de terre à la Truffe et légumes du moment

Cuisse de Canard confit 24€

Cuisson à la plancha puis basse température, accompagnée de pommes de terre à l'ail et au thym et légumes du moment

Plat du moment 18€

Le midi du mardi au vendredi



Smaklig måltid!



LAKSØN

Maison scandinave

DESSERTS

Assiette de fromages 10€

Servis au plateau

Profiteroles maison 9€

*Choux faits avec amour, chocolat
ou caramel au beurre salé maison*

Crumble du chef ! 8€

Fruits de saison, accompagné de crème épaisse

Fondant au chocolat 9€

Accompagné d'une crème anglaise

Café gourmand 12€

Café Grande réserve Malongo, farandole de desserts

Champagne gourmand 19€

Coupe de Champagne Brut Réserve GONET, farandole de desserts



Menu enfant* 14€

Sirof ou diablo

Poisson du moment ou escalope de Poulet à la crème, garniture au choix

Brownie ou une boule de glace vanille ou chocolat



* jusqu'à 12 ans

