



LA CARTE



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

Boulettes de viande à la Suédoise



Desserts

Crumble pomme, chocolat & caramel au beurre salé

ou

Café gourmand (+5€)



LAKSØN

Maison scandinave

A PARTAGER

POUR 2 POUR 4

Déclinaison de Harengs

13€

24€

Déclinaison de bouchées de Harengs marinés

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

Planche Laksøn

28€

52€

*Saumon Gravdlax, Flétan fumé du Groenland, Harengs marinés,
Caviar Prunier, perles de Mujol*

Déclinaison d'oeufs

24€

45€

Perles de Mujol, oeufs de Truite, oeufs de Saumon sauvage, caviar Prunier

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



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

Œufs brouillés Laksøn & Caviar Prunier 15€

*Œufs brouillés accompagnés de Saumon fumé Ecossais
et de caviar Tradition ou Oscietre de la maison Prunier*

Salade estivale Laksøn 9€

*Mozzarella, Saumon Gravdax, melon, olives, mesclun,
grenade & tomates cerises*

Tataki de Saumon 11€

pané aux Sésames, sauce aux agrumes, mesclun

Coupe de Champagne & Caviar 17€

*Coupe de champagne Blanc de Blancs Philippe GONET & une cuillère de
caviar Tradition ou Oscietre de la maison Prunier*



Smaklig måltid ! 



LAKSØN

Maison scandinave

PLATS

1/2 magret de Canard, miel & noisettes 23€

Mousseline de pomme acidulées, légumes de saison

Option magret entier +5€

Pavé de Saumon en croûte d'herbes 24€

Emulsion d'oeufs de Saumon sauvage, tian de légumes,

pomme de terre grenailles persillées

Boulettes de viande à la Suédoise 21€



Jus thym & romarin, pomme de terre fumée, légumes de saison

Suggestion du jour à consulter sur l'ardoise

Menu enfant* 16€

Sirop ou diablo

&

Assiette de Saumon Gravlax & oeufs brouillés accompagné de
pomme de terre grenaille

&

Brownie ou une boule de glace vanille

* jusqu'à 12 ans

Nyt måltidet !



LAKSØN

Maison scandinave

ASSIETTES NORDIQUES

Assiette Gravdlax 28€

*Saumon Gravdlax maison accompagné d'un œuf brouillé Laksøn,
pomme de terre Grenaille, sauce Gravdlax, coleslaw et mesclun & Pickles*

Assiette Terre & Mer 29€

*Magret de canard, Truite fumée, Saumon Gravdlax 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 Gravdlax maison, Saumon Suédois fumé à chaud,
rillettes de Saumon maison, pomme de terre Grenaille, crème Nordique, coleslaw
et mesclun & Pickles*

Assiette Laksøn 41€

*Saumon Ecossais fumé bio, Flétan fumé, Saumon Gravdlax 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 Gravdlax 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, chocolat & caramel au beurre salé maison

Pavlova aux fruits 9€

Fondant au chocolat 9€

Accompagné d'un sorbet à la framboise

Crème brûlée du chef ! 10€

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

maison_lakson

