



LA  
CARTE

Ø



## FORMULE DU MIDI\*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 29€

\* sauf le samedi et jour férié

### Entrées

*Oeuf parfait, velouté 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€)*





## A PARTAGER

POUR 2 POUR 4

### Déclinaison de Harengs

13€ 24€

*Déclinaison de bouchées de Harengs marinés*

### Trilogie de Saumon

18€ 32€

*Saumon Gravlax maison, Saumon fumé Ecossais,*

*Rillettes de Saumon, perles de Mujol*

### Planche Terre & Mer

14€ 26€

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

### Planche Laksøn

28€ 52€

*Saumon Gravlax, 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 Osciètre 30gr : 75€

*Couleur brune, goût distinctif de noisette*





## ENTRÉES

Œuf parfait, velouté du chef 9€  
& croutons aux herbes

Tartare de Maatjes aux fruits 10€



*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 sucrerie 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*

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 !* 



## 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€

*Chantilly de cabillaud fumé, pomme de terre grenailles ail & thym*

Boulettes de viande à la Suédoise 21€ 

*Jus thym & romarin, pomme de terre ail & thym, légumes de saison*

St Jacques Snackées 28€

*Beurre à la Provençale, écrasé de pomme de terre à la Truffe*

*& légumes de saison*

Menu enfant\* 16€

Sirop ou diabolo

&

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 !*



## ASSIETTES NORDIQUES

### Assiette Gravlax 28€

*Saumon Gravlax maison accompagné d'un œuf brouillé Laksøn,  
pomme de terre Grenaille, sauce Gravldax, 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 Laksøn 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, 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](mailto:lakson.traiteur@gmail.com)

[maison\\_lakson](http://maison_lakson)

