



LA CARTE





FORMULE DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22€

Entrée/Plat/Dessert 27€

le midi, du mardi au vendredi, hors jours fériés

Entrées

Œuf parfait et velouté du moment

ou

Duo de Tarama Laksøn

Plats

Assiette BERGEN

*Déclinaison de poissons fumés ou marinés, crème Nordique, blinis
pommes de terre Grenaille, Coleslaw et mesclun*

ou

Boulettes de viande à la Suédoise 

Desserts

Crumble aux pommes

ou

Café gourmand (+5€)



LAKSØN

Maison scandinave

A PARTAGER

POUR 2 POUR 4

Déclinaison de Harengs

13€

24€

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

Trilogie de Saumon

19€

36€

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

Planche Terre & Mer

18€

34€

*Magret de Canard mariné & Saumon Gravdlax maison,
Hareng mariné, perles de Mujol, blinis maison*

Planche tartinable

15€

28€

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



Nyt måltidet ! 



LAKSØN

Maison scandinave

ENTRÉES

Œuf parfait, velouté du moment 8€
& chips de jambon Serrano

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 les fruits*



Œufs brouillés Laksøn 10€

Accompagné de Saumon Gravlax & perles de Mujol

Duo de Tarama Laksøn 9€

Huîtres de St Vaast, Normandie N°3

X 6 : 14€ / X 9 : 20€ / X 12 : 25€

LAKSØN

Maison Scandinave depuis 1987

Hangar 10, quai Ferdinand de Lesseps, ROUEN

02 35 00 40 21

lakson.rouen@gmail.com

[lakson-rouen](http://lakson-rouen.com)



LAKSØN

Maison scandinave

ASSIETTES NORDIQUES

Assiette Gravdlax 26€

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

Assiette Terre & Mer 27€

*Magret de canard façon Gravdlax, 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 Gravdlax 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 Gravdlax 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 23€

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



Nyd dit måltid 



LAKSØN

Maison scandinave

VIANDES

1/2 Magret de Canard poêlé 24€

*Cuisson rosée, jus corsé, accompagné d'un écrasé de
pommes de terre à la Truffe & légumes de saison (magret entier +5€)*

Boulettes de viande à la Suédoise 19€



Accompagné d'un jus corsé, de pomme de terre grenaille ail & thym

Faux-filet de Freygaard 34€



*Cuisson rosée, sauce foie gras, accompagné d'un écrasé de
pommes de terre à la Truffe & légumes de saison
170gr de bonheur finlandais !*

POISSONS

St Jacques snackées 27€

Accompagnée d'un écrasé de patate douce, sauce Chorizo

Filet de Turbot 35€

Risotto aux poireaux, sauce Champagne & Caviar

Pavé de Saumon cuit à l'unilatéral 21€

Pommes de terre Grenaille, légumes de saison, sauce citron & aneth



Smaklig måltid !



LAKSØN

Maison scandinave

DESSERTS

Profiteroles maison 9€

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

Crème brûlée du Chef ! 10€

Fondant au chocolat 9€

Accompagné d'une boule de glace vanille

Crumble aux pommes 10€

Chocolat & caramel au beurre salé maison

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€

Sirop ou diablo

Poisson du moment ou boulettes de viande, garniture au choix

Brownie ou une boule de glace vanille ou chocolat



* jusqu'à 12 ans

