



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

Oeuf mariné & oeufs de Saumon sauvage

ou

Duo de Taramas

Plats

Plat du chef !

ou

Boulettes de viande à la Suédoise



Desserts

Crème brûlée à la pistache

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

19€

36€

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

Planche Terre & Mer

18€

34€

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

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 Oscière 30gr : 75€

Couleur brune, goût distinctif de noisette



LAKSØN

Maison scandinave

ENTRÉES

Duo de Taramas 9€

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 sucrosité des fruits*



Œufs brouillés Laksøn 10€

*Œufs brouillés accompagnés de Saumon fumé Ecossais et perles de Mujol
Option Caviar Prunier +5€*

Escalope de Foie Gras poêlé 16€

Brioche & sauce aux Airelles

Asperges au Saumon fumé Ecossais 14€

Crème aux œufs de Cabillaud fumé

Coupe de Champagne & Caviar 17€

*Coupe de champagne Philippe GONET & une cuillère de caviar Tradition
ou Oscière de la maison Prunier*



Smaklig måltid! 



LAKSØN

Maison scandinave

PLATS

Filet de Bar en écailles de pomme de terre 26€

Crème de sauge et romarin

Boulettes de viande à la Suédoise 21€



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

Homard entier canadien 45€

Queue, pinces & pattes, asperges & coulis de Crustacés

Faux-filet de Freygaard 34€



Cuisson rosée, sauce foie gras & légumes de saison

170gr de bonheur finlandais !

Menu enfant* 16€

Sirop ou diabololo

&

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

Sphère au 2 chocolats 11€

Jus de pomme verte & Aquavit parfumée au sapin

Omelette Norvégienne 10€ 

Crème brûlée à la pistache 9€

Prinscesstårta 10€ 

Crème vanille, confiture de framboises & pâte d amande

Gateau traditionnel Suédois

Café gourmand 12€

Café Grande réserve Malongo & farandole de desserts

Champagne gourmand 19€

Coupe de Champagne Brut Réserve GONET & farandole de desserts

Aquavit gourmand 17€

Shot Aquavit Jubilaeum & 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

