



LA  
CARTE



LAKSØN

Maison scandinave

## FORMULE DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22€

Entrée/Plat/Dessert 27€

*le midi, du mardi au vendredi, hors jours fériés*

### Entrées

*Œuf mollet mariné & Saumon*

*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

*Tiramisu au Café*

*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 mollet mariné 8€  
& oeufs de Saumon sauvage

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€

Couteaux persillés 14€ \*

*Couteaux cuits au beurre d'escargot (beurre à l'ail et persillade)*

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](mailto:lakson.rouen@gmail.com)

[lakson\\_rouen](http://lakson_rouen)



LAKSØN

Maison scandinave

## ASSIETTES NORDIQUES

### Assiette Gravdlax 26€

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

### 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*

### 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*

### Assiette Laksøn 39€

*Saumon Ecossais fumé, Flétan 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*

### Assiette Godthåb 23€

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



*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

Filet de Dorade Royale 24€

*Polenta crémeuse, sauce Vierge & légumes de saison*

Filet de Turbot grillé 35€

*Risotto aux poireaux, sauce Champagne & Caviar*

Pavé de Saumon laqué miel & soja 21€

*Pomme de terre grenaille ail & thym et légumes de saison*



*Smaklig måltid !* 



LAKSØN

Maison scandinave

## DESSERTS

Profiteroles maison 9€

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

Tiramisu du Chef ! 8€

*Spéculos, café & crème fouétée maison*

Fondant au chocolat 9€

*Accompagné d'une boule de glace vanille*

Brioche perdue 10€

*Glace vanille & 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