



LA CARTE



LAKSØN

Maison scandinave

FORMULE DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23€

Entrée/Plat/Dessert 28€

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 sauce Gravlax, Coleslaw et mesclun*

ou

Boulettes de viande à la Suédoise 

Desserts

Tiramisu Spéculos & 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, salade & blinis*

Trilogie de Saumon

19€

36€

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

Planche Terre & Mer

18€

34€

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

Planche tartinable

15€

28€

*Rillettes de Saumon, Tarama Laksøn, tartinable du moment
Salade & blinis*

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€

Tarama blanc, Tarama au Homard, au Corail d'Oursin ou à la Truffe

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

laksøn.rouen@gmail.com

[laksøn-rouen](https://www.laksøn-rouen.fr)



LAKSØN

Maison scandinave

ASSIETTES NORDIQUES

Assiette Gravdlax 26€

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

Assiette Godthåb 23€

*Saumon Gravdlax maison, Flétan fumé du Groenland,
Tarama Laksøn, pommes de terre sauce Gravdlax, 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

Bar entier grillé à la plancha 27€

Ecrasé de pommes de terre à la Truffe & 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