LA CARTE

ø

L'histoire du Laksøn

Les produits Laksøn sont uniques.
Il y a 40 ans, guidés par la passion et l'authenticité, nous nous sommes tournés vers le Grand Nord.
C'est là-bas que nous avons trouvé et sélectionné des produits d'une qualité exceptionnelle : rares, précieux.
Traçables grâce à un contrôle complet de la filière et préservés par les immensités froides, nos produits sont préparés dans la pure tradition des recettes scandinaves.
Un savoir-faire transmis de génération en génération, qui donne aux produits Laksøn ce goût si particulier des choses vraies.
Chacun de nos produits a une histoire qui lui confère une aura singulière.
Laissez-vous guider…

Bon voyage en terre inconnue !

LAKSØN
Maison Scandinave depuis 1987
LILLE & ROUEN

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

Croquette de crevettes grises

Plats

Assiette BERGEN

Déclinaison de poissons fumés ou marinés, crème Nordique, blinis

pommes de terre sauce Gravdlax, Coleslaw et mesclun

ou

Boulettes de viande à la Suédoise

Desserts

Princesstårta

Gâteau traditionnel Suédois

ou

Café gourmand (+5€)

LAKSØN

Maison scandinave

A PARTAGER

	POUR 2	POUR 4
Déclinaison de Harengs *Bouchées de Hareng mariné du Danemark, perles de Mujol, salade & blinis*	16€	28€
Trilogie de Saumon *Saumon Gravdlax maison, Saumon fumé Ecossais, Rillettes de Saumon, perles de Mujol, salade & blinis*	19€	36€
Planche Terre & Mer *Magret de Canard mariné & Saumon Gravdlax maison, Hareng mariné, perles de Mujol, salade & blinis*	18€	34€
Planche tartinable *Rillettes de Saumon, Tarama Laksøn, tartinable du moment Salade & blinis*	15€	28€

Nyt måltidet !

LAKSØN

Maison scandinave

ENTRÉES

Œuf mollet mariné 8€

Petit pois, menthe & Saumon

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

Coup de ♥

Œufs brouillés Laksøn 10€

Accompagné de Saumon Gravdlax & perles de Mujol

Croquettes de crevettes grises 12€

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

lakson_rouen

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 24€

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

Nyd dit måltid

LAKSØN

Maison scandinave

VIANDES

Cuisse de Canard confite 24€

Cuisson basse température, purée de panais,
noisettes & champignons

Boulettes de viande à la Suédoise 19€

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

Filet de rumsteak 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 poêlées 25€

Purée de patate douce, carottes & sauce Chorizo

Croquettes de crevettes grises 19€

Pomme de terre Grenaille ail & thym et légumes de saison

Bar entier grillé à la plancha 29€

Ecrasé de pommes de terre à la Truffe & légumes de saison

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

Princesstårta 9€

Gâteau traditionnel Suédois

Génoise, confiture fruits rouges & airelles

crème pâtissière & pâte d'amande

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

Ø

Menu enfant* 14€

Sirop ou diabolo

Poisson du moment ou boulettes de viande, garniture au choix

Brownie ou une boule de glace vanille ou chocolat

Ø

* jusqu'à 12 ans

Ø