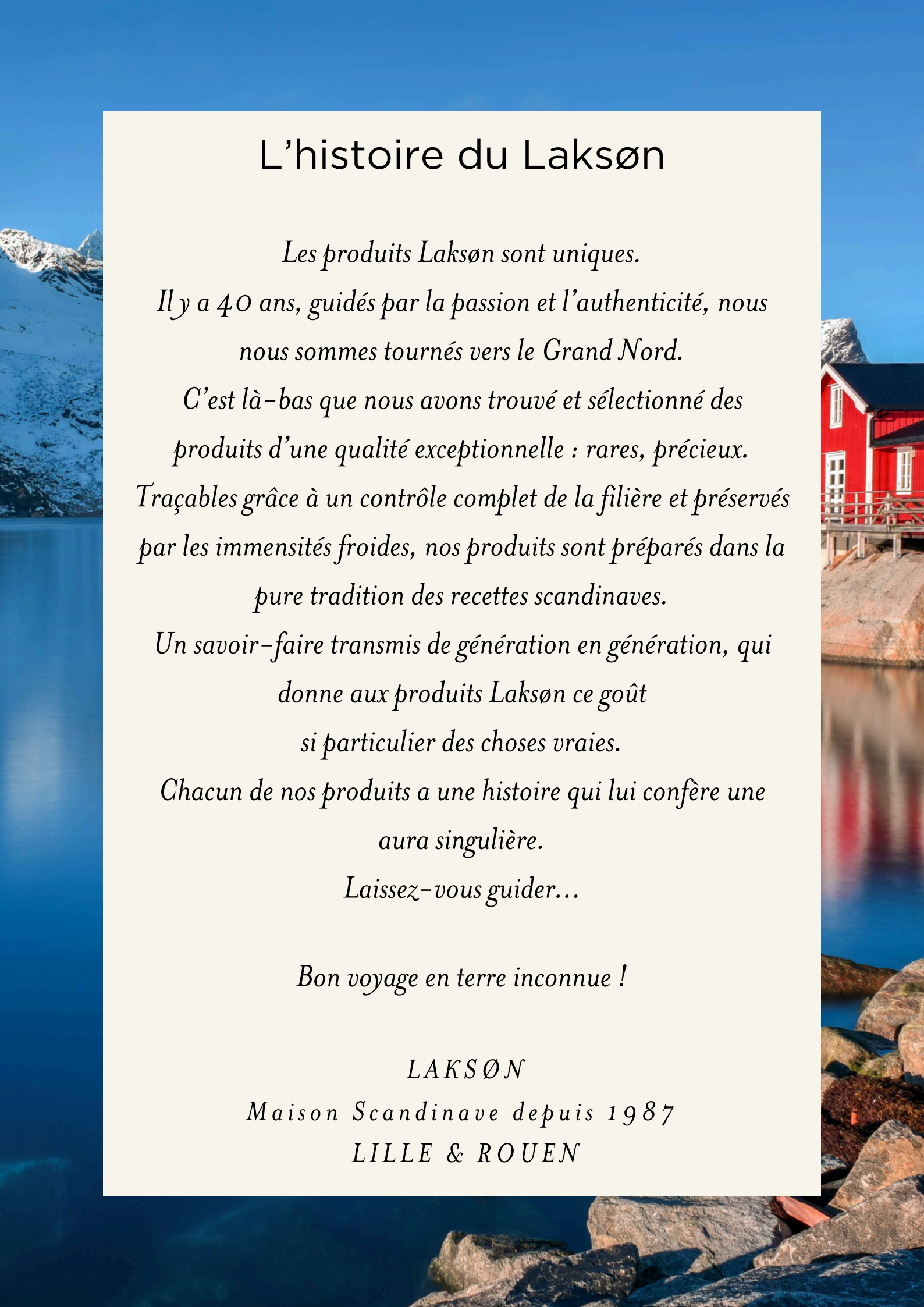


LA CARTE

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 25€

Entrée/Plat/Dessert 29€

** sauf le samedi et jour férié*

Entrées

Oeuf mariné & oeufs de Truite

ou

Duo de Taramas

Plats

Plat du chef !

ou

Boulettes de viande à la Suédoise

Desserts

Brioche Suédoise Semla

ou

Café gourmand (+6€)



LAKSØN

Maison scandinave

A PARTAGER

	POUR 2	POUR 4
Déclinaison de Harengs	16€	30€
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 : 72€

Finesse, arômes très francs et généreux de noix et d'amande

Caviar Oscietre 30gr : 78€

Couleur brune, goût distinctif de noisette

LAKSØN

Maison scandinave

ENTRÉES

Duo de Taramas 9€

Tartare de Maatjes aux fruits 11€

Coup de ♥

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 +6€

Terrine de Foie Gras mi cuit 16€
parfumé aux épices

Noix de St Jacques snackées 17€

Crème de potimarron à l'huile d'Argan

Coupe de Champagne & Caviar 19€

Coupe de champagne Philippe GONET & une cuillère de caviar

Tradition ou Oscietre de la maison Prunier

Smaklig måltid !

LAKSØN

Maison scandinave

PLATS

Dos de Cabillaud en croûte de Chorizo 25€

Crème d'Anguille sauvage de Suède fumée

Boulettes de viande à la Suédoise 21€



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

Homard entier aux amandes & anis étoilé 46€

Queue, pinces & pattes du Canada

Faux-filet de Freygaard 34€



Cuisson rosée, sauce foie gras & légumes de saison

170gr de bonheur finlandais !

Filet d'Agneau rôti au miel de châtaignier 31€

Caviar d'aubergine & jus corsé

Assiette Veggie 19€

Déclinaison de légumes sans ou avec saumon/oeuf (+5€)

Menu enfant* 16€

Sirop ou diabolo

&

Assiette de Saumon Gravdlax & 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 Gravldax, 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

Emulsion chocolat Carambar 11€

Crème brûlée du chef ! 9€

Glace parfumée à la Chicorée

Semla 10€



Tradition suédoise, brioche fourrée à la pâte d'amande & à la crème

Macaron aux fruits rouges 11€

Glace à la Rose

Café gourmand 13€

Café Grande réserve Malongo & farandole de desserts

Champagne gourmand 21€

Coupe de Champagne Brut Réserve GONET & farandole de desserts

Aquavit gourmand 18€

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