

HURTIGRUTEN

BAR MENU



FR

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

EXPLORE

SPIRITUEUX

NORVÉGIENS

LOCAUX

BIVROST

LE PONT DES AURORES BORÉALES

Les spiritueux Bivrost sont produits à Lyngen, dans l'Arctique norvégien, à 69° Nord. Une région où les montagnes majestueuses plongent dans la mer. Le bref été arctique confère des caractéristiques particulières à toutes les matières premières utilisées pour fabriquer les spiritueux Bivrost. L'eau de source est une eau glaciaire filtrée provenant des Alpes de Lyngen. Il s'agit d'une eau emprisonnée dans de grands glaciers où elle a gelé il y a plus de 5 000 ans. Au cours des 100 dernières années, ces glaciers ont progressivement commencé à fondre, fournissant ainsi le principal ingrédient des spiritueux Bivrost.

Les produits sont élaborés avec des ingrédients arctiques purs. Le producteur s'approvisionne en plantes, herbes et baies locales, qui contiennent des niveaux élevés d'oméga-3 et sont riches en antioxydants. Les spiritueux Bivrost sont distillés dans l'une des distilleries les plus modernes d'Europe, contrôlée par iPad et en ligne. Cela ne remplace cependant pas le savoir-faire artisanal des producteurs qui fabriquent les produits Bivrost.

Midgard*

170,-

Le whisky Midgard Single Malt est fabriqué à la main dans la région glaciale de l'Arctique norvégien, au pied des majestueuses Alpes de Lyngen, à 69 °N. Fabriqué à partir d'orge nordique, fermenté avec de l'eau de fonte glaciaire et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de Sherry en chêne européen, chêne américain et chêne espagnol.

Alfheim*

170,-

Le whisky Single Malt Alfheim est fabriqué à la main dans la région glaciale de l'Arctique norvégien, au pied des majestueuses Alpes de Lyngen, à 69 °N. Fabriqué à partir d'orge nordique, fermenté avec de l'eau de fonte glaciaire et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de chêne européen, chêne américain, chêne hongrois, chinquapin.

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux serveurs la disponibilité ou les alternatives.

Vanaheim* 170,-

Le whisky Vanaheim Single Malt est fabriqué à la main dans la région glaciale de l'Arctique norvégien, au pied des majestueuses Alpes de Lyngen, à 69 °N. Fabriqué à partir d'orge nordique, fermenté avec de l'eau de fonte glaciaire et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de Bourbon, Sherry et Teck.

BLOT Herbal Liqueur* 125,-

BLOT de Bivrost est la première liqueur aux herbes arctiques au monde.

Coffee Liqueur* 125,-

La liqueur Bivrost Espresso est une liqueur de café délicate et claire, à base de grains de café torréfiés de Senja Roasters..

Bivrost Gin 137,-

Des arômes frais et délicats de pin, de fruits et d'épices.

Bivrost Vodka 130,-

Ronde et fraîche en bouche avec une finale douce et persistante.

Bivrost Cask Aquavit 137,-

Rond et ample avec des épices bien intégrées.

Bivrost Pink Gin 137,-

Goût rond et frais, avec des épices légères intégrées.

Hurtigruten Seaweed Arctic Gin 137,-

Fabriqué à la main avec des algues norvégiennes des eaux arctiques, associées à des baies de genièvre, des herbes sauvages et de l'eau de fonte glaciaire des Alpes de Lyngen. Ce gin délicat mais sophistiqué offre un corps moyen à plein, vieilli dans des fûts de chêne exclusifs sous la lueur des aurores boréales. Doux et onctueux, avec des notes distinctes de genièvre, d'agrumes et un caractère boisé raffiné, équilibré par une subtile touche maritime apportée par les algues.

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit 137,-

Fabriqué à la main avec des herbes et des épices mélangées à de l'eau de fonte glaciaire des Alpes de Lyngen. Vieilli en fûts de Sherry sous la lueur des aurores boréales. Aquavit délicat et sophistiqué mi-corsé à corsé - doux, succulent, avec des notes de fruits secs et d'agrumes avec une finale épicée distincte.

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux serveurs la disponibilité ou les alternatives.





MYKEN

UNE FABRICATION ARTISANALE AU NORD
DU CERCLE ARCTIQUE

La distillerie Myken a été créée en 2013 et a commencé à produire en 2014 sur la petite île de Myken, à 32 km du continent. Il s'agit de la seule distillerie de whisky de Norvège et de la première distillerie de whisky arctique au monde.

Le whisky est produit et stocké sous les Aurores Boréales et le Soleil de Minuit, avec les vagues de l'océan qui viennent presque balayer la distillerie et l'entrepôt.

L'océan lui-même fournit une grande quantité d'eau de refroidissement utilisée dans le processus de distillation. Et après sa désalinisation, l'eau étant considérée comme l'une des plus pures du pays, elle est également utilisée comme ingrédient.

Parce qu'elle met l'accent sur la qualité de l'artisanat et la précision, Myken ne sera jamais une grande entreprise industrielle. La distillerie reste fidèle aux traditions anciennes et vénérées dans le monde du whisky et du gin, tout en essayant d'imprimer sa marque unique à cette boisson dorée aux multiples facettes.



Gin of the Sea*	145,-
<i>Gin of the Sea a une acidité fraîche et un léger goût de baies de chêne.</i>	

Myken Arctic Summergin*	145,-
<i>Ce qui rend ce gin unique c'est que tous les ingrédients botaniques sont récoltés à Myken – plus précisément à Sjuøya. Notamment les baies de genévrier, les baies scandinaves « cloudberry », les groseilles, les myrtilles, les baies de camarine.</i>	

Myken Arctic Single Malt*	195,-
<i>Le premier whisky single malt arctique au monde non filtré à froid. Différentes variétés en fonction de la disponibilité.</i>	

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux serveurs la disponibilité ou les alternatives.





LEKVE GÅRD

HARDANGER SAFT- OG SIDERFABRIK

Les pommes sont cultivées à Hardanger depuis au moins l'an 1200. Le climat et le sol de la région se prêtent à merveille à la production fruitière.

Lekve Gård se trouve dans cette région et est située sur une pente raide et ensoleillée, orientée vers le sud-ouest. La ferme est fière de sa longue tradition agricole et toute l'exploitation est aujourd'hui plantée de fruits. Une grande partie des champs de l'exploitation s'étend sur les collines environnantes qui sont escarpées, ce qui complique grandement la production. Mais comme le dit la légende, plus le fruit est sucré, plus il est difficile à atteindre...



Liqueur de Pommes de Hardanger* 135,-

*Liqueur de pomme aux arômes de pommes
scandinaves mûres avec un bel équilibre entre suavité
et fraîcheur.*

Eau-de-vie de Pommes de Hardanger APAL* 145,-

*Eau-de-vie de pomme mêlant les saveurs
de pommes et de chêne avec une légère suavité.*





DISTILLERIE FEDDIE OCÉAN

LA PREMIÈRE DISTILLERIE CERTIFIÉE BIOLOGIQUE
DE NORVÈGE !

Anne Koppang a fondé Feddie Ocean Distillery en 2019 sur Fedje, une magnifique île au nord-ouest de Bergen.

La durabilité fait partie de l'ADN de Feddie depuis le début et, preuve de cet engagement, Feddie est devenue la première distillerie biologique certifiée de Norvège.

Feddie produit plusieurs gins et aquavits, et leur whisky, Feddie Single Malt Whiskey, sera lancé à l'automne 2024.

Tous les produits sont certifiés biologiques.

En plus de la production biologique certifiée et de la durabilité, l'objectif principal de Feddie est de défendre la propriété féminine.

Seules les femmes sont autorisées à investir dans l'entreprise.

Cela s'est transformé en un mouvement impressionnant d'autonomisation des femmes et d'investissement féminin, et au printemps 2024, plus de 900 femmes avaient investi dans Feddie Ocean Distillery.

Les produits Feddie's représentent des saveurs pures et distinctes dans leurs produits faits à la main et biologiques !



Feddie Single Malt*  170,-
*Le whisky biologique et artisanal de première qualité.
Produit à partir de malt biologique, élevé en fûts de chêne.*

Nine Sisters Ocean Gin  137,-
Produit biologique. Délicat et aromatique avec du genièvre, des agrumes et des fleurs. Joliment rond avec une certaine douceur de racine de réglisse. Un gin doux et moderne avec une longue finale.

Nine Sisters Grapefruit Gin  137,-
Produit biologique. Arômes de genièvre, d'agrumes, de baies et de fleurs. Une bouche riche et fruitée. Finale sur des notes claires de genièvre.

Feddie Blank Aquavit  137,-
Produit biologique. Bouche douce et riche avec du cumin clair et des agrumes. Se termine avec de la racine de réglisse, de l'eau et des épices chaudes. Nuancé et complexe, avec une longue finale.

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux serveurs la disponibilité ou les alternatives.





*Le symbole écologique met en valeur les boissons préparées
avec des ingrédients durables, en faveur d'une planète plus verte.
Sirotez sans culpabilité en sachant que votre choix
contribue à la conservation de l'environnement.*

Feddie Fatlagret Aquavit **137,-**

*Fatlagret Akevitt. Le produit biologique retrouvera de
riches notes d'épices et d'agrumes. Sous la note épicée,
le fût ajoute des arômes de cacao, de fruits oxydés, de noix
et de fruits tropicaux.*

Feddie Fatlagret Dill-Aquavit **137,-**

*Produit biologique aux notes d'épices et de poivre rosé.
Goût doux et concentré d'aneth, d'herbes et d'agrumes.
Finale sur l'angélique, la racine de réglisse et les épices.*

EXPLORE

AQUAVIT

LA FIERTÉ NORVÉGIENNE



L'Aquavit est un spiritueux scandinave titrant environ 40% d'alcool, qui peut être clair ou de couleur dorée. Il tire son goût caractéristique des épices qui sont distillées avec de l'alcool et de l'eau. Le carvi est l'épice la plus importante employée dans sa fabrication.

Le 13 avril marque la journée nationale de l'Aquavit en Norvège. On ne sait pas exactement depuis combien de temps l'Aquavit est produit dans le pays, mais c'est en 1531 qu'il a été mentionné la première fois par écrit. Le 13 avril de cette année, Eske Bille, un fonctionnaire danois de Bergenhus, a envoyé un colis à Olav Engelbrektson, le dernier archevêque de Norvège, contenant « de l'eau appelée Aqua Vite qui aide à soigner toutes les maladies connues dont un être humain peut être atteint à l'intérieur et à l'extérieur ».

À l'origine, le spiritueux était une boisson assez peu raffinée, souvent à base de céréales et rarement filtrée efficacement. Plus tard, la pomme de terre est devenue la base de la production, et des techniques de distillation améliorées ont été développées.

Le célèbre fonctionnaire, botaniste et écrivain norvégien, Christopher Blix Hammer (1720-1804), est appelé « le père de l'Aquavit ». Il a écrit plusieurs livres sur le thème de la subsistance, de l'estime de soi nationale et de l'évaluation de la qualité, et a largement contribué au développement réussi de l'Aquavit norvégien produit localement.



Lysholm Linie 135,-
*L'Aquavit le plus célèbre et le plus ancien de Norvège.
Son histoire remonte à 1807 et chaque goutte de cet Aquavit
traverse l'équateur deux fois en fût.*

Inderøy Brenneri Aquavit 140,-
*Goût complexe de carvi, réglisse avec des tons
de sherry et de fût.*



Lysholm No. 52 Botanisk Aquavit 135,-

Un Aquavit léger et clair obtenu avec la recette originale de Linie, mais légèrement revisité pour être utilisé surtout dans les boissons, ou pour être bu seul comme une alternative légère à l'Aquavit classique.

Gammel Opland 135,-

Le préféré des Norvégiens ! Vieilli plus de deux ans dans des fûts de sherry, il s'accorde bien avec la nourriture ou se déguste seul. Il est particulièrement apprécié avec les plats classiques norvégiens de Noël.

Løiten Linie 135,-

L'Aquavit Løiten Linie a traversé deux fois l'équateur et a vieilli plus d'un an en fûts. Saveur de carvi plus marquée et plus épicé que le Lysholm Linie.

Gilde Non Plus Ultra 155,-

Non Plus Ultra signifie peu ou prou « le meilleur possible » et, avec plus de 12 ans vieilli en fût, cet Aquavit fait le bonheur des Norvégiens depuis des décennies lorsqu'ils recherchent ce petit plus qui fait toute la différence.

Bergens Aquavit 135,-

Datant de 1818, cet Aquavit local est le deuxième plus ancien de Norvège. Apprécié aussi bien avec de la nourriture que seul, il est une fierté pour les habitants de Bergen.

Simers Taffel Aquavit 135,-

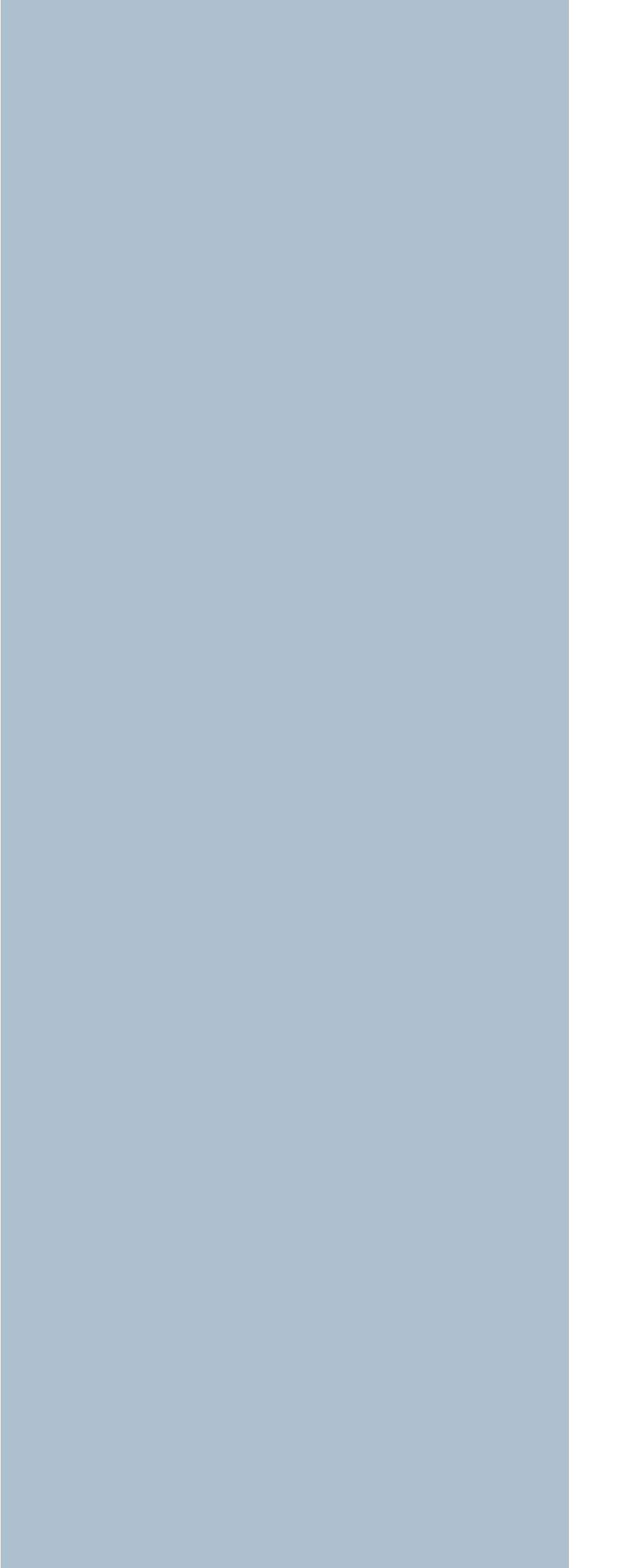
Un Aquavit « taffel » clair provenant de la plus ancienne distillerie d'Oslo et datant de 1851. Il se marie particulièrement bien avec le hareng ou les aliments très gras, car son goût puissant et son degré d'alcool aident à nettoyer le palais.

Maquavit 135,-

L'Aquavit du nord de la Norvège. À l'image des habitants de cette région, cet Aquavit se distingue par son goût et son style avec des notes de café et chocolat noir en fin de bouche.

Gilde Aquavit Fjølmat 135,-

Un Aquavit fait pour se marier avec toutes les viandes séchées, fumées et salées que l'on trouve en Norvège.



EXPLORE

DÉGUSTATIONS

PACKAGES

LES QUATRE GRANDS NORVÉGIENS

*Une formule qui réunit les Aquavits
les plus appréciés des Norvégiens.*

1 cl Simers Taffel
1 cl Lysholm Linie
1 cl Løiten Linie
1 cl Gammel Opland

145,-

LA SÉLECTION HURTIGRUTEN

*Nous pensons que ces quatre Aquavits donnent
un bon aperçu du caractère différent
et de la diversité des Aquavits norvégiens.*

1 cl Simers Taffel
1 cl Lysholm Linie Double Cask Port
1 cl Maquavit
1 cl Gilde Non Plus Ultra

155,-

À LA MODE LOCALE !

*Servis sur une planche de bois provenant
des fûts utilisés pour
la maturation de l'Aquavit.*

1 cl Hurtigruten Premium Artic Aquavit
1 cl Bivrost Cask Aquavit
1 cl Feddie Fatlagret Aquavit 🐦
1 cl Inderøy Aquavit nr 1

155,-

EXPLORE

MAISONS



COCKTAILS



MS NORDLYS

LYSHOM LINIE, RHUM PLANTATION PINEAPPLE,
JUS DE POMME, CITRON, SUCRE

MS POLARLYS

COGNAC DE LUZE VSOP,
PINEAU BRAASTAD

MS NORDKAPP

GAMMEL OPLAND, VIANVANG DRAM,
SUCRE, PEYCHAUD'S BITTER

MS NORDNORGE

GAMMEL OPLAND, BUFFALO TRACE, CHAMBORD,
SIROP DE CERISE, JUS DE CITRON
ALIMENTS ALLERGÈNES : ŒUF

MS KONG HARALD

GIN SKAGERRAK,
REAL PASSION, CITRON

MS MIDNATSOL

CRÈME LIQUEUR AU COGNAC BRAASTAD,
AMARETTO, TIA MARIA, CRÈME FOUETTÉE
ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

MS RICHARD WITH

GIN ROSE KIMERUD, REAL RASPBERRY,
CITRON, SUCRE
ALIMENTS ALLERGÈNES : ŒUF

MS VESTERÅLEN

VIKINGFJORD, PINEAU BRAASTAD, CITRON,
PEYCHAUD'S BITTER, SODA AU PAMPLEMOUSSE

TOUS LES COCKTAILS 165,-

NOUS PROPOSONS UN CHOIX DE MOCKTAILS SANS
ALCOOL. DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BARMAN.

TOUS LES MOCKTAILS 95,-



EXPLORE

CLASSIQUES

BOISSONS ET COCKTAILS

OLD FASHIONED

JIM BEAM BOURBON, ANGOSTURA BITTER,
SUCRE, ZESTE D'ORANGE

WHISKEY SOUR

JIM BEAM BOURBON, JUS DE CITRON, SUCRE

BRAMBLE

SKAGERRAK GIN, JUS DE CITRON, SUCRE,
CRÈME DE MÛRE, BAIES NORVÉGIENNES

DRY MARTINI

BIVROST GIN,
MARTINI EXTRA DRY, OLIVES

APPLE MARTINI

VIKINGFJORD VODKA, JUS DE POMME,
JUS DE CITRON VERT

COSMOPOLITAN

VIKINGFJORD VODKA, TRIPLE SEC,
JUS DE CITRON VERT, JUS DE CANNEBERGE

ESPRESSO MARTINI

VIKINGFJORD VODKA, TIA MARIA,
SUCRE, ESPRESSO

BELLINI

PROSECCO, PÊCHE, SUCRE

MIMOSA

PROSECCO, JUS D'ORANGE

TOUS LES COCKTAILS 165,-

NOUS PROPOSONS UN CHOIX DE MOCKTAILS SANS
ALCOOL. DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BARMAN.

TOUS LES MOCKTAILS 95,-

EXPLORE

WHISKY

NORVÈGE

Midgard*	170,-
Alfeim*	170,-
Vanaheim*	170,-
Yggdrasil *	170,-
Feddie Singel Malt* 	170,-
Myken Arctic Singel Malt*	195,-

ÉCOSSE

Highland Park 12 YO Single malt	145,-
Lagavulin 16YO Single malt	175,-
Bruichladdich The Organic 2009* 	195,-

IRLANDE

Jameson Blended	130,-
-----------------	-------

ÉTATS-UNIS

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	130,-
---------------------------------	-------

COGNAC

De Luze VS	140,-
De Luze VSOP	145,-

ARMAGNAC

Dartigalongue Bas Armagnac XO	145,-
-------------------------------	-------

CALVADOS

Père Magloire VSOP	140,-
Eau-de-vie de Pommes de Hardanger APAL*	145,-

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux serveurs la disponibilité ou les alternatives.

EXPLORE

GIN

Hurtigruten Seaweed Artic Gin	137,-
Bivrost Gin	137,-
Bivrost Pink Gin	137,-
Myken Gin of the Sea	145,-
Myken Arctic Summergin	145,-
Feddie Nine Sisters Ocean Gin 🐦	137,-
Feddie Grapefruit Gin 🐦	137,-
Elsker Dry Pink	137,-
Harahorn	137,-
Bareksten Botanical	145,-
Kimerud Collectors Pink	137,-
Skagerrak	137,-

*Demandez à notre barman de vous guider
nos combinaisons Gin & Tonic.*

VODKA

Vikingfjord	125,-
Bivrost Vodka	130,-

RHUM

Captein Morgan White Run (Jamaica)	130,-
Captein Morgan Dark Rum (Jamaica)	130,-
Grenseløs Adopted	170,-

BITTERS

Jägermeister	125,-
Aperol	115,-
Campari	115,-

LIQUEUR

Løiten Aquavit Liqueur	125,-
Bolt Herbal Liqueur*	125,-
Espresso Liqueur*	125,-
Liqueur de Pommes de Hardanger*	135,-

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux
serveurs la disponibilité ou les alternatives.

EXPLORE

BOISSONS

CHAUDES

CAFÉ SCANDINAVE

LØITEN LINIE AQUAVIT, LØITEN AQUAVIT LIKØR,
CAFÉ, MIEL NORVÉGIEN, CRÈME, KVIKK LUNSI

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT, GLUTEN (BLÉ), SOJA

145,-

IRISH COFFEE

WHISKY JAMESON, CAFÉ,
SUCRE BRUN, CRÈME

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

145,-

BAILEYS COFFEE

BAILEYS, CAFÉ, CRÈME

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

135,-

FRENCH COFFEE

COGNAC DE LUZE, CAFÉ,
SUCRE BRUN, CRÈME

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

150,-

HOT CAPTAIN

RHUM CAPTAIN MORGAN SPICED,
CACAO, CANNELLE, CRÈME

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

145,-

EXPLORE

CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT

CAFÉ NORMAL

39,-

CAFÉ AVEC SUPPLÉMENT 48,-

EXPRESSO

SIMPLE 39,-

DOUBLE 46,-

CAFÉ AU LAIT

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

SIMPLE 46,-

DOUBLE 52,-

CAPPUCCINO

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

SIMPLE 46,-

DOUBLE 52,-

AMERICANO

SIMPLE 39,-

DOUBLE 46,-

CHOCOLAT CHAUD

ALIMENTS ALLERGÈNES : LAIT

47,-

AVEC CRÈME FOUETTÉE 54,-

CHOIX DE THÉS

39,-

THÉ AVEC SUPPLÉMENT 49,-

EXPLORE

VIN À VERRE

VIN ROUGE

Hurtigruten Red	150,-
Gnarly Head Old Vine Zinfandel	175,-
Fontanafredda Briccotondo Barbera	175,-

VIN BLANC

Hurtigruten White	150,-
Les Grès Chardonnay Viognier	165,-
Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigio	175,-

VIN ROSÉ

Rabl Zweigelt Rosè	175,-
--------------------	-------

MOUSSEUX

Havets Bobler *	195,-
Möet & Chandon imperial Brut	230,-
Mionetto prosecco Organic Extra Dry 	175,-

VIN SANS ALCOOL

Bouteille	395,-
Verre	95,-

ALIMENTS ALLERGÈNES :
TOUS LES VINS CONTIENNENT DES SULFITES

EAU MINÉRALE EN BOUTEILLE

Eau plate	59,-
Eau gazeuse	59,-

BOISSONS SANS ALCOOL

Alle Arten von Erfrischungsgetränken	59,-
--------------------------------------	------

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux serveurs la disponibilité ou les alternatives.

EXPLORE

JUS &

BOISSONS SANS ALCOOL

SAFTERIET

Goût pur – nature pure

Safteriet est un producteur artisanal local de savoureux jus de fruits et de baies situé à Stavanger.

Chaque boisson est remplie d'ingrédients purs provenant d'agriculteurs dévoués, en mettant l'accent sur des ingrédients biologiques et ayant parcouru le moins de temps possible. Notre histoire a commencé en 1997 à la ferme biologique Ullandhaug à Stavanger.

SAFT

Safteriet Boisson à la prune* 0,25 cl		69,-
Safteriet Boisson à la fleur de sureau* 0,25 cl		69,-
Safteriet Boisson à la rhubarbe* 0,25 cl		69,-
Safteriet Boisson à la myrtille* 0,25 cl		69,-
Safteriet Boisson à la cerise* 0,25 cl		69,-
Safteriet Boisson à la groseille* 0,25 cl		69,-
Safteriet Boisson au cassis* 0,25 cl		69,-

Jus de pomme de Hardangergutane 33 c	95,-
Jus de pomme de Hardangergutane 75 c	145,-

Sval Pomme Bouteille	395,-
Sval Pomme Verre	95,-
Sval Pomme - Rhubarbe Bouteille	395,-
Sval Pomme - Rhubarbe Verre	95,-

KOMBUCHA

THÉ FERMENTÉ

Thé noir		69,-
Thé vert		69,-
Cassis		69,-
Baie de sureau		69,-
Gingembre		69,-
Fleur de sureau		69,-

*Nombre de bouteilles limité, demandez aux serveurs la disponibilité ou les alternatives.

