



BIERES

FR

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



BRASSERIE MACK

TROMSØ, 69° NORD

Mack Ølbryggeri est la brasserie la plus septentrionale du monde. Fondée en 1877 par Ludwig Markus Mack, elle est aujourd'hui la quatrième plus grande brasserie de Norvège et l'une des marques les plus reconnaissables du nord du pays. Aujourd'hui, ses principales installations de production sont situées à Nordkjosbotn, à environ 70 km de Tromsø.

Les bâtiments historiques de Mack à Tromsø abritent l'administration, la boutique de bière Kjeller 5, le légendaire pub Ølhallen – qui possède l'un des plus longs comptoirs de bière pression d'Europe – ainsi que la microbrasserie Mack. Fait amusant : les bières Polar Beer (Isbjørn) et Arctic Beer de Mack ont été les premières à atteindre à la fois le pôle Nord (1981) et le pôle Sud (1990).

UN LONG PARTENARIAT

Depuis son berceau arctique, Mack brasse également une sélection de bières biologiques qui reflètent la pureté du nord. Élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et avec une attention particulière portée à l'équilibre et à la pureté des saveurs, elles offrent une expression moderne de la tradition brassicole norvégienne.

En 2023, notre longue collaboration a été célébrée avec une bière créée spécialement pour Hurtigruten – une bière qui porte notre nom et capture notre lien commun avec la côte norvégienne. C'est un hommage à l'héritage, à la collaboration et au goût durable du nord.

IPA ICONIQUE

IPA 6 %, 33 CL BIÈRE PRESSION

NOK 125

Brassée avec de l'eau arctique cristalline, cette IPA distinctive possède un caractère unique. Au lieu de dioxyde de carbone, elle est enrichie en azote, ce qui crée une texture plus douce et une finale onctueuse et crémeuse. Le malt et le houblon apportent profondeur et équilibre, avec une riche teinte ambrée et une amertume raffinée.

Brassée par nos partenaires de longue date chez Mack pour célébrer 130 ans de collaboration le long de la côte norvégienne, cette bière constitue un hommage approprié à un héritage maritime commun.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

ARCTIC BEER

LAGER 4,5 %, 33 CL BIÈRE PRESSION NOK 125
LAGER 4,5 %, 50 CL BIÈRE PRESSION NOK 140

Arctic Beer est une bière légère et rafraîchissante, de couleur jaune doré, avec un arôme frais de fleurs, de malt et de houblon. Elle offre également une mousse riche et une finale équilibrée.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

ISBJØRN CIDER

PÆRESUS

CIDER 4,5 %, 33 CL NOK 140

Un cidre de poire rafraîchissant élaboré à partir de jus de fruits et d'eau arctique pure. Léger et facile à boire, il offre une douceur délicate équilibrée par des notes fruitées vives et une finale nette. Sa faible teneur en minéraux renforce son caractère frais et sa saveur naturelle de poire.

ALLERGÈNES : SULFITES

ISBJØRN LITE

LAGER 4,5 %, 33 CL NOK 125

Isbjørn Lite est brassée avec moins de malt que la version originale, ce qui réduit les calories tout en conservant son goût rafraîchissant. Elle contient 70 % moins de glucides et 30 % moins de sucre.

SANS GLUTEN

ISBJØRN LITE FREE

NON-ALCOHOLIC LAGER, 33 CL NOK 95

Isbjørn Lite Free est une lager sans alcool fraîche et légère, avec une faible douceur et une amertume équilibrée provenant de houblons allemands. Croquante, facile à boire.

SANS GLUTEN

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

BRASSERIE BÅDIN

BODØ, 67° NORD

La brasserie Bådin a été fondée en 2012 par six amis passionnés de bonne bière. En mettant l'accent sur des bières bien équilibrées, inspirées des styles belges et américains, la brasserie s'est fait un nom au niveau national.

Avec une approche résolument locale dans tout ce qu'ils entreprennent — que ce soit dans les noms des bières, le design et l'image de marque, ou encore la collaboration avec des partenaires locaux — ils ont contribué à mettre Bodø sur la carte en matière de bière artisanale de qualité. La bière est une culture, et ici vous goûtez à la culture côtière norvégienne.

La vision fondamentale de Bådin est de croître de manière progressive, étape par étape, et de construire la qualité depuis la base. Cela permet à la fois de créer des produits de qualité, mais

aussi de favoriser l'innovation et l'emploi dans le nord.

Bådin prend également en permanence de nouvelles mesures pour fonctionner de la manière la plus durable possible. Les drêches issues de la production de bière sont utilisées comme nourriture pour les animaux dans les fermes locales, et tous les emballages sont entièrement recyclables.

Depuis ses débuts modestes jusqu'à ses opérations actuelles de brasserie professionnelle, l'entreprise s'est efforcée de faire les choses correctement. Avec une grande fierté pour l'artisanat de qualité, ainsi que pour la ville et la région, la brasserie Bådin est constamment à la recherche de nouvelles saveurs.

BÅDIN

HURTIGRUTEN PALE ALE

PALE ALE 4,7 %, 33 CL

NOK 125

Une collaboration avec la brasserie Bådin de Bodø. La Hurtigruten Pale Ale est une pale ale sans gluten, légère et rafraîchissante, avec une

douceur agréable et des notes houblonnées fraîches et fruitées. Bien équilibrée, cette bière s'accorde avec la plupart des plats.

SANS GLUTEN

BÅDIN BODEUX BLANCHE

BLANCHE 4,7 %, 33 CL

NOK 125

Bodeux est créée en hommage à la ville natale de Bådin, Bodø. Une blanche légère et rafraîchissante, avec des notes d'agrumes et d'herbes. Une bière à savourer sous le soleil du Nord.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

BÅDIN SAISON LARSEN

SAISON 6,5 %, 33 CL

NOK 155

Saison Larsen est une saison fraîche et épicée, inspirée de la tradition brassicole belge et française, et double médaillée d'or au concours European Beer.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ, AVOINE)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

BÅDIN

HURTIGRUTEN SEAWEED LAGER

SEAWEED LAGER 4,7 %, 33 CL

NOK 125

Le long des côtes du nord de la Norvège, là où la mer rencontre le ciel, un trésor pousse sous les vagues – les algues. En collaboration avec Hurtigruten, la brasserie Bådin a créé une bière qui capture l'essence de la mer, brassée avec des algues de Salten Algae et façonnée par la beauté brute du littoral.

Un goût de la mer.

Un hommage à la côte.

Avec une légère minéralité saline et une touche d'umami, cette lager évoque la brise marine. Les algues, cultivées dans les eaux arctiques claires, sont non seulement un exhausteur de goût, mais aussi une ressource durable qui pousse sans eau douce, sol ni engrais – un don naturel de la mer.

Salten Algae – L'avenir de l'aquaculture

Dans les fjords profonds et purs du nord, les algues poussent lentement, nourries par les marées. Avec la durabilité au cœur de son activité, Salten Algae cultive une matière première qui préserve la nature tout en sublimant les saveurs.

Notes de dégustation

Fraîche comme une brise côtière, avec des notes florales et maritimes au nez. En bouche, l'équilibre est net – une pointe saline, une base maltée douce et une finale sèche et élégante, comme la roche après une journée ensoleillée. Parfaite avec des fruits de mer ou pour un moment paisible face à la mer.

À travers cette collaboration, tradition et innovation se rencontrent. Un hommage à la côte, brassé avec respect pour la nature – une véritable expression du nord.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)



Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

BRASSERIE LOFOTPILS

SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils est une brasserie norvégienne située à Svolvær, au cœur de l'archipel des Lofoten. Fondée en 2006, elle opère dans des installations modernes équipées de technologies brassicoles spécialisées provenant d'Allemagne et d'Italie. Chaque membre de l'équipe est certifié sommelier de la bière par l'Académie norvégienne des boissons à Oslo – un reflet de l'engagement de la brasserie envers le savoir et l'art du brassage.

La brasserie est située dans l'un des plus beaux environnements naturels au monde, un territoire préservé et sauvage. Entre montagnes spectaculaires, mer limpide et conditions climatiques extrêmes, c'est un lieu où l'on

se rapproche de la nature. Sous le soleil de minuit en été et les aurores boréales en hiver, l'expérience est unique – et donne envie de revenir.

Au cœur de chaque bière Lofotpils se trouve une eau de montagne pure issue des Lofoten. Brassées selon des traditions allemandes, les bières présentent un profil propre et équilibré qui reflète leur origine. La brasserie collabore également avec des producteurs locaux pour les matières premières essentielles telles que le malt, le houblon et les épices.

LOFOTPILS

PILSNER 4,7 %, 33 CL BIÈRE PRESSION NOK 125

Lofotpils est la bière emblématique de la brasserie. En tant que pilsner originale, elle a défini le style d'une catégorie entière de bières – toutes fraîches, nettes et influencées par l'eau dont elles sont issues. L'eau de montagne des Lofoten est idéale pour le brassage des pilsners et des lagers. Surtout, Lofotpils est une excellente bière désaltérante à partager entre amis. Elle est fraîche et accueillante, avec une finale nette, douce et familière.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

BLONDE ALE

BLOND ALE 4,7 %, 33 CL BIÈRE PRESSION NOK 125

La Blonde Ale est une bière claire avec un arôme houblonné distinctif et une amertume nette en finale. Douce, légère et rafraîchissante, avec une touche de houblon Citra, elle séduira aussi bien les amateurs que les novices. Elle s'accorde parfaitement avec le poisson, le porc, le poulet, les saucisses avec choucroute, les viandes braisées et les plats aux herbes.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.



KYSTENS PILSNER HURTIGRUTEN LAGER

LAGER 4,7 %, 33 CL

NOK 125

Lofotpils produit une lager exclusive pour Hurtigruten. Cette bière est une lager crémeuse, légèrement amère, avec du corps et de l'arôme, ainsi qu'une légère note de levure et de pain.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

TROLLFJORD

PILSNER 4,7 %, 33 CL

NOK 135

Brassée avec de l'eau du célèbre Trollfjord, cette bière est une lager légère et fraîche avec un goût de houblon équilibré par une douce amertume. L'étiquette de la bouteille est décorée d'une œuvre signée de Kaare Espolin Johnson illustrant la paix et la convivialité.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE, BLÉ)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

BRASSERIE KINN

FLORØ, 61° NORD

La brasserie Kinn a été fondée en 2009 à Florø, une petite ville située sur la côte ouest de la Norvège. L'eau pure des montagnes entourant la ville constitue la base idéale pour les bières. Le maître brasseur et fondateur, Espen Lothe, a commencé à brasser chez lui, mais un intérêt croissant pour l'artisanat l'a conduit à créer une véritable brasserie où la fermentation ouverte a été mise en place, avec la devise « faire les choses à l'ancienne ».

Le maître brasseur n'intervient pas dans le processus naturel, ainsi aucune pasteurisation ni filtration n'est utilisée. Toutes les bières de Kinn sont refermentées en bouteille, ce qui signifie que la bière est carbonatée naturellement en bouteille.

Des bières de style anglais et belge sont produites chez Kinn, ainsi que des brassins saisonniers. L'étiquetage unique met en avant le linguiste et poète norvégien Ivar Aasen, et les noms des bières reflètent les dialectes des fjords norvégiens. L'engagement envers la tradition, l'artisanat et le goût raffiné est ce qui rend les bières de Kinn uniques.

KINN VESTKYST

IPA 7 %, 33 CL

NOK 150

Vestkyst est une IPA puissante et structurée, avec un caractère houblonné prononcé et une profondeur marquée. Brassée avec du malt pale ale et deux types de malt caramel, elle atteint un équilibre qui soutient son amertume expressive. Le houblon est ajouté lors de la dernière phase de l'ébullition, ce qui intensifie l'arôme et les saveurs avec des notes fruitées éclatantes.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

KINN PILEGRIM

PALE ALE 4,5 %, 33 CL

NOK 150

Pilegrim est une pale ale légère et rafraîchissante de style Yorkshire, avec une amertume nette et un arôme de houblon vif. Brassée avec du malt Maris Otter et une touche de malt caramel, elle associe des houblons anglais traditionnels comme Fuggles et Target à une subtile note d'agrumes provenant de variétés américaines.

SANS GLUTEN

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

7 FJELL BREWERY

BERGEN, 60° NORD

La brasserie 7 Fjell est basée à Bergen, la deuxième plus grande ville de Norvège, et tire son nom des sept montagnes qui l'entourent. Plusieurs de ces sommets ont inspiré leurs propres bières – un hommage au paysage qui définit la ville.

Depuis des siècles, le port de Bergen – stratégiquement situé sur la mer de Norvège, à seulement quelques jours de navigation des îles Britanniques et de l'Europe continentale – attire commerçants, voyageurs et idées du monde entier. 7 Fjell reflète ce même esprit ouvert sur le monde. Son équipe réunit des origines de Sogn, Kristiansand et Hardanger, ainsi que des influences d'Angleterre et d'Australie, unies par un profond respect pour l'héritage de Bergen.

Leurs bières sont brassées avec l'eau de pluie locale de Bergen – une ressource dont la ville

ne manquera jamais – et avec une profonde appréciation de la tradition et de l'innovation.

Les brasseurs ne produisent que des bières qu'ils seraient fiers de boire eux-mêmes. Cela maintient l'accent sur la qualité plutôt que sur les tendances passagères. Leur base repose sur des styles anglais classiques, riches en malt, complétés par des techniques américaines modernes et une curiosité pour les traditions de levures belges expressives.

En se challengeant constamment et en recherchant l'inspiration tant localement qu'à l'international, 7 Fjell maintient une dynamique constante – ancrée dans l'artisanat, mais toujours en évolution.

GINGER NINJA

BIÈRE AU GINGEMBRE ALCOOLISÉE, 33 CL NOK 150

Ginger Ninja n'est pas une bière brassée de manière traditionnelle, mais une boisson élaborée comme une alternative de haute qualité au cidre, à la bière ou aux cocktails. Intensément fraîche et marquée par le gingembre, elle offre une épice vive sans la sensation brûlante excessive.

Élaborée à partir de jus de gingembre biologique et d'un équilibre précis entre douceur et acidité, elle présente un profil net, facile à boire, avec un vrai caractère.

SANS GLUTEN

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.



FLØIEN IPA

INDIAN PALE ALE 6,9 %, 35 CL BIÈRE PRESSION NOK 150

Fløien IPA est une India Pale Ale de style américain. C'est une bière fortement aromatique avec un riche arôme de houblon aux notes d'agrumes, de fruits tropicaux et de résine de conifère, équilibré par un caractère malté marqué. Le nom provient de l'une des sept montagnes entourant la capitale de la Norvège de l'Ouest.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

KONG OSCAR

VICTORIAN PORTER 5,6 %, 33 CL

NOK 155

Lors de la production de la Kong Oscar Victorian Porter, trois types de malt sont utilisés : pale, amber et brown. Le résultat est une bière riche en malt, avec des saveurs rappelant le pain, le café doux, le chocolat amer et la vanille.

ALLERGÈNES : GLUTEN (ORGE)

Nous proposons également un large choix d'options sans alcool. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.