

VIN

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

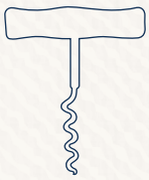
NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

CARTE DES VINS

Choisissez parmi des vins rouges, blancs, rosés ou effervescents, provenant de l'Ancien Monde, du Nouveau Monde et de régions émergentes, y compris la Norvège.



LE VOYAGE DANS VOTRE VERRE

Laissez les textures et les saveurs de votre verre compléter les paysages et les histoires qui se dévoilent à l'extérieur de votre fenêtre. Notre sélection de vins, soigneusement élaborée, comprend des vins norvégiens distinctifs, chacun choisi pour son caractère, son équilibre et son identité.
Vous trouverez également des classiques renommés ainsi que des découvertes réfléchies venues du monde entier.

ÉLABORÉ AVEC CONSCIENCE

Le symbole ECO indique des boissons élaborées à partir d'ingrédients sélectionnés avec une grande considération pour l'environnement. Il met en avant des choix qui soutiennent une production responsable et des pratiques plus durables.



AU VERRE

Champagne & Vins Effervescents

Ayala Brut Majeur (SU)	NOK	230
Mionetto Prosecco Organic Extra Dry (SU)	NOK	175
Bringebærlandet (SU)	NOK	185
Poppy (SU)	NOK	185
Havets Bobler* (SU)	NOK	199

Blanc

Hurtigruten White (SU)	NOK	158
Torre del Falasco, Pinot Grigio, Valpantena (SU)	NOK	175
OMA Alvarinho (SU)	NOK	185
Les Grès Chardonnay & Viognier (SU)	NOK	175
Charm Riesling Georg Breuer (SU)	NOK	185
Rabl Grüner Veltliner Löss (SU)	NOK	175

Rosé

Puy Chéri (SU)	NOK	175
Anikonic Rhubarb & Strawberry (SU, E, M)	NOK	175

Cidre

Apal Sølvsider (SU)	NOK	150
Apal Kompani (SU)	NOK	150
Hardanger Leikvin Rosésider (SU)	NOK	150

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

Rouge

Hurtigruten Red (SU)	NOK	158
Periquita Reserva	NOK	175
Barbera D`Alba Giacosa Fratelli (SU)	NOK	185
Cecchi Chianti (SU)	NOK	175
La Tannerie, Foncalieu (SU)	NOK	175
Villa Wolf Pinot Noir (SU)	NOK	185

Vins doux & vins de fruits

Bringebær Dessertvin (SU)	NOK	175
Royal Tokaji Late Harvest (SU)	NOK	175
Kopke LBV (SU)	NOK	195
Isplomme (SU)	NOK	175
Bråna Issider (SU)	NOK	175

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

CHAMPAGNE & VINS EFFERVESCENTS

Champagne, France

		VERRE / BOUTEILLE
Ayala Brut Majeur (SU) CHAMPAGNE, FRANCE	NOK	230 / 1400
Bollinger Spécial Cuvée Brut (SU) CHAMPAGNE, FRANCE	NOK	1550
Ayala Rosé Majeur Brut (SU) CHAMPAGNE, FRANCE	NOK	1450

Vin effervescent

Havets Bobler* (SU) SUSSEX, ANGLETERRE Frais, avec des arômes de pommes rouges. Fruité et crémeux, avec des notes de miel, de melon et de nougat caramélisé.	NOK	199 / 1350
Mionetto Prosecco Organic Extra Dry (SU) VÉNÉTIE, ITALIE Couleur jaune pâle. Notes aromatiques de fleur de sureau et de pommes vertes. Saveur fruitée de pommes vertes et fraîcheur apportée par les bulles.	NOK	175 / 795
Bringebærlandets Sparkling Fruit Wine (SU) DRØBAK, NORVÈGE Arôme clair et précis avec des notes de framboises fraîches, d'herbes vertes, de fleurs et d'épices. Vif et frais.	NOK	185 / 915
Poppy (SU) SANDØY, NORVÈGE Notes florales, fruits jaunes, nectarine blanche et rhubarbe. Acidité bien intégrée, texture crémeuse, avec une finale fraîche.	NOK	185 / 885

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

VINS BLANCS

Vin blanc

		VERRE / BOUTEILLE
Hurtigruten White (SU) Jaune pâle avec des arômes de litchi et de citron vert. Saveur fruitée et ample avec une acidité bien équilibrée.	NOK	158 / 670
Torre del Falasco, Pinot Grigio, Valpantena (SU) VÉNÉTIE, ITALIE Saveur sèche, équilibrée et fruitée avec une finale agréable de pomme et de banane.	NOK	175 / 775
Chardonnay Carlines Côtes du Jura (SU) JURA, FRANCE Juteux et finement structuré, caractérisé par des fruits mûrs, pomme, agrumes, noix et une touche de beurre avec une belle longueur.	NOK	1325
Les Grès, Chardonnay & Viognier (SU) FONCALIEU LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE Couleur jaune paille moyennement soutenue. Pur, fruité et direct, avec des notes de pomme, d'agrumes et d'herbes.	NOK	175 / 755
Sancerre, Domaine Franck Millet (SU) LOIRE, FRANCE Arômes frais d'agrumes, de citron vert et de groseille à maquereau.	NOK	935
Chablis, Jean-Marc Brocard (SU) BOURGOGNE, FRANCE Arômes frais de pommes vertes, de minéralité et d'agrumes.	NOK	875
Sauvage, Riesling, Georg Breuer (SU) RHEINGAU, ALLEMAGNE Jaune paille moyennement soutenu. Arômes caractérisés par la pomme et les agrumes, avec des notes d'herbes.	NOK	845
Charm Riesling, Georg Breuer (SU) RHEINGAU, ALLEMAGNE Jaune clair et limpide. Corsé et frais, acidité élevée, pur, minéral, agrumes et prune jaune.	NOK	185 / 845
Signé Bourgogne Montagny 1er Cru (SU) BOURGOGNE, FRANCE Juteux et crémeux en bouche, avec des notes d'agrumes mûrs, pomme, épices, beurre et noix.	NOK	1265

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

VIN BLANC / VIN ROSÉ

Vin blanc

		VERRE / BOUTEILLE
Torre del Falasco Gargabega (SU) VÉNÉTIE, ITALIE De corps moyen et frais, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs, suivies d'une finale minérale.	NOK	170 / 745
Dr. Loosen Blue Slate Riesling (SU) MOSELLE, ALLEMAGNE Saveur fruitée équilibrée par une acidité fraîche, caractérisée par la pêche et le melon. Finale minérale.	NOK	825
OMA Alvarinho (SU) MONÇÃO E MELGAÇO, PORTUGAL Couleur jaune légèrement verdâtre. Arômes de fleurs blanches et de pêche blanche avec des notes de citron vert et une touche minérale. Sec, frais et concentré, avec des fleurs, des agrumes et des fruits blancs, longue finale minérale.	NOK	185 / 825
Rabl Grüner Veltliner Löss (SU) KAMPTAL, AUTRICHE Frais et fruité avec un caractère minéral et des notes de pommes jaunes et d'épices.	NOK	175 / 745
Reyneke Organic Chenin Blanc (SU) STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD Complexe et frais. Notes boisées, avec des touches d'abricot, d'amandes, d'agrumes et de minéralité.	NOK	925
Mud House Sauvignon Blanc (SU) MARLBOROUGH, NOUVELLE-ZÉLANDE Bouquet savoureux avec des notes de cassis, de groseille à maquereau et de pommes acidulées.	NOK	785

Rosé

Puy Chéri Rosé (SU) LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE Frais et fruité avec des arômes de fraises et de cerises.	NOK	175 / 735
Anikonic Rhubarb & Strawberry (SU, E, M) DRØBAK, NORVÈGE Frais et acidulé avec un bon équilibre entre douceur, acidité et fruit. Longue finale.	NOK	175 / 785

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

VIN ROUGE

Vin rouge

		VERRE / BOUTEILLE
Hurtigruten Red (SU) Rouge rubis foncé. Arômes de baies sauvages, d'herbes et de fruits rouges. Saveur fraîche et fruitée.	NOK	158 / 670
Valpolicella Ripasso Antiche Terre Venete (SU) VÉNÉTIE, ITALIE Rouge moyennement soutenu. Arômes de baies noires, fruits secs, réglisse et épices boisées. Légèrement sucré, avec des notes de baies noires, raisins secs, réglisse, tabac et vanille.	NOK	815
Barbera d'Alba Giacosa Fratelli (SU) PIÉMONT, ITALIE Bouquet distinct de mûres, de prunes et d'épices.	NOK	185 / 795
Cecchi Chianti (SU) TOSCANE, ITALIE Couleur rouge rubis limpide. Bouquet puissant de framboises, de violettes et d'épices.	NOK	175 / 775
Château du Cray André Goichot (SU) BOURGOGNE, FRANCE Couleur rouge rubis. Arômes de fruits rouges mûrs tels que cerises, framboises et groseilles.	NOK	955
La Tannerie, Foncalieu (SU) LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE Couleur rouge profonde. Saveur complexe et riche. Équilibré avec une bonne longueur et structure.	NOK	175 / 815

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

VIN ROUGE *suite*

Vin Rouge

		BOUTEILLE
Silver Barbaresco, Fontanafredda (SU) PIÉMONT, ITALIE Couleur rouge rubis profond avec des arômes de violettes et de baies rouges.	NOK	1320
Fontanafredda Silver Barolo (SU) PIÉMONT, ITALIE Arôme agréable avec des notes de fleurs, de bois et d'épices. Un Barolo classique avec une belle longueur.	NOK	1450
Le Volte dell'Ornellaia, Ornellaia (SU) TOSCANE, ITALIE Arôme élégant caractérisé par des baies mûres, des épices et du cuir. Vin équilibré et frais avec une longue finale.	NOK	1255
Col di Sasso Banfi (SU) TOSCANE, ITALIE Bouquet élégant marqué par des baies mûres, des notes épicées et de subtiles nuances de cuir. Vin bien équilibré et frais avec une finale persistante.	NOK	815
Bourgogne Rouge (SU, E, M) BOURGOGNE, FRANCE Arômes fruités de baies rouges, de fleurs et de légères notes minérales et d'épices boisées. Saveur juteuse et fruitée, caractère net de baies, corps moyen, longue finale.	NOK	1285
Domaine Lafage Cayrol (SU) ROUSSILLON, CÔTES CATALANES, FRANCE Des notes bien définies de baies noires juteuses, avec des touches d'épices et de réglisse. Une finale ferme et structurée, d'une belle longueur.	NOK	1255

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

Vin Rouge

		BOUTEILLE
Noble Vines 667 Pinot Noir (SU) CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS Légèrement évolué, souple et ample avec une touche sucrée de baies bien mûres, et des notes d'épices et d'herbes.	NOK	815
Periquita Reserva (SU) TERRAS DO SADO, J. M. DA FONSECA, PORTUGAL Arômes de fruits doux, de myrtille et de cassis avec des notes de vanille et de violette.	NOK	175 / 775
Reyneke Organic Syrah (SU) STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD Caractère discret de cerise avec des notes de bois sec, une touche d'anis et d'herbes.	NOK	1275
Amalaya Malbec (su) SALTA, ARGENTINE Couleur rouge profonde. Arômes de roses et de violettes suivis de cerises, de fraises et de poivre blanc.	NOK	815
Villa Wolf Pinot Noir (SU, E, M) PFALZ, ALLEMAGNE Fruité et souple, avec des notes juteuses de fraises et de framboises, ainsi que des touches d'épices, de minéralité et d'herbes.	NOK	185 / 775
Arctic Barolo – Vieilli au fond de la mer Arctique PIÉMONT, ITALIE Un Barolo d'exception élaboré par Enrico Rivetto spécialement pour Hurtigruten. Le premier Barolo au monde à avoir vieilli sous l'eau dans la mer Arctique pendant plus d'un an, où les températures naturellement froides, l'obscurité totale et les doux courants marins créent des conditions de vieillissement uniques. Riche et élégant, avec des notes de baies noires, d'épices et de réglisse, suivies d'une longue finale raffinée aux tanins souples et arrondis.	NOK	1450

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

VINS DOUX & VINS DE FRUITS

Vin de dessert

		VERRE / BOUTEILLE
Bringebær Dessertvin (SU)	NOK	175 / 795
DRØBAK, NORVÈGE		
Belle douceur équilibrée par une acidité fraîche. Longue finale.		
Isplomme (SU)	NOK	175 / 795
SKOTT GÅRD, VIKEN, NORVÈGE		
Saveur nette de prune. L'équilibre entre acidité et douceur en fait un produit savoureux et unique.		
Bråna Issider (SU)	NOK	175 / 895
TINGVOLL, NORVÈGE		
Les dernières pommes sont pressées et congelées durant l'hiver. Les jus les plus concentrés sont fermentés en fûts de chêne, donnant un cidre de glace frais et ample – parfait pour le dessert.		
Royal Tokaji Late Harvest (SU)	NOK	175 / 795
TOKAJ, HONGRIE		
Arôme pur de miel, de fruits tropicaux et d'épices. Jeune, riche et complexe. Acidité élevée, bien équilibré, finale douce.		

Vin de Porto

Kopke LBV (SU)	NOK	195 / 955
DOURO, PORTUGAL		
Arôme épicé caractérisé par des baies noires mûres, des herbes, du chocolat et des notes boisées. Fruité, avec des touches de baies noires mûres, de poivre, d'herbes et de chocolat, structure ferme et longue finale.		

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

CIDRE

Cidre

		VERRE / BOUTEILLE
Apal Sølvsider (SU) ROGALAND, NORVÈGE Cidre aromatique, avec un beau fruit de pomme mûre et des notes de fruits tropicaux doux. Riche et concentré, avec une finale sèche agréable et une acidité rafraîchissante.	NOK	150 / 515
Apal Kompani (SU) ROGALAND, NORVÈGE Sec, avec une bonne concentration de fruit et une légère douceur résiduelle équilibrée par une acidité rafraîchissante. Notes florales légères, avec une touche de rose et de rhubarbe.	NOK	150 / 515
Hardanger Leikvin Rosésider (SU) HARDANGER, NORVÈGE Arôme de pomme mûre et de framboise. Saveur de pomme, framboise et fruits rouges.	NOK	150 / 515
Hardanger Dronningsider (SU) HARDANGER, NORVÈGE Demi-sec. Saveur de pommes, finale fraîche et acidulée. Couleur dorée claire avec arôme de pommes mûres.	NOK	525
Hardanger Humlesider (SU) HARDANGER, NORVÈGE Doré clair. Pomme mûre avec des notes de houblon. Saveur de pomme avec un bel équilibre.	NOK	525

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

VINS LOCAUX

Des vignobles norvégiens

		VERRE / BOUTEILLE
Sprudle* (SU)	NOK	185 / 850
SLINDE VINGÅRD, SOGNEFJORD, NORVÈGE		
Vin effervescent finement élaboré avec des bulles délicates et des arômes de zeste d'agrumes et de fruits du verger. Pur, vif et parfaitement équilibré – une expression lumineuse des vignobles du fjord.		
Reppa* (SU)	NOK	185 / 850
HUSABØ VINGÅRD, SOGNEFJORD, NORVÈGE		
Frais et énergique, avec une mousse vive et des notes de peau de pomme et de zeste de citron. Acidité côtière et minéralité subtile apportent précision et finesse.		
Baldervoll* (SU)	NOK	185 / 850
BALDERVOLL VINGÅRD, SOGNEFJORD, NORVÈGE		
Élégant et expressif, avec de fines bulles, des notes de fleurs blanches et de fruits verts mûrs. Un vin effervescent raffiné façonné par le climat frais norvégien.		
Lydia* (SU)	NOK	185 / 850
SLINDE VINGÅRD, SOGNEFJORD, NORVÈGE		
Vin blanc vif avec des fruits du verger frais, une belle tension d'agrumes et une touche florale. Acidité nette et minéralité marquée pour un profil pur et nordique.		
Rusken* (SU)	NOK	185 / 850
SLINDE VINGÅRD, SOGNEFJORD, NORVÈGE		
Léger et aromatique, avec des notes de groseille rouge, de baies sauvages et d'herbes subtiles. Juteux et rafraîchissant, avec une structure vive typique des climats frais.		
Ursus* (SU)	NOK	185 / 850
SLINDE VINGÅRD, SOGNEFJORD, NORVÈGE		
Expression plus ample du vin rouge norvégien, avec des baies plus sombres, des épices douces et des tanins souples. Structuré et équilibré, avec profondeur et caractère nordique discret.		

(SU) DIOXYDE DE SOUFRE / SULFITES. (M) LAIT. (E) ŒUF.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur concernant le stock actuel ou des alternatives appropriées.
Nous proposons également une large sélection d'options sans alcool – votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller.

LE VIN NORVÉGIEN : UNE NOUVELLE TERRE SUR LA CARTE MONDIALE DU VIN

On pourrait penser que cultiver la vigne à une latitude aussi septentrionale relève du rêve – mais grâce à la vision, à la persévérance et à une bonne dose d'obstination, les vignerons norvégiens en ont fait une réalité.

En naviguant dans le Sognefjord, vous en voyez la preuve : des rangées de vignes sur des pentes baignées de soleil, cultivées aux côtés de vergers présents depuis l'époque viking. Les mêmes conditions qui permettent aux fruits de mûrir sont également idéales pour les raisins. Les nuits fraîches préservent leur fraîcheur. Les longues journées d'été assurent leur maturité et leur richesse. C'est ainsi que ce fjord abrite aujourd'hui les vignobles commerciaux les plus septentrionaux au monde.

Mais établir des vignes à 61,1°N est loin d'être facile. Ici, le printemps peut arriver tard et l'automne tôt. La taille se fait dans la neige. Certaines pentes sont si abruptes qu'il serait presque plus simple de s'y laisser glisser que d'y marcher.

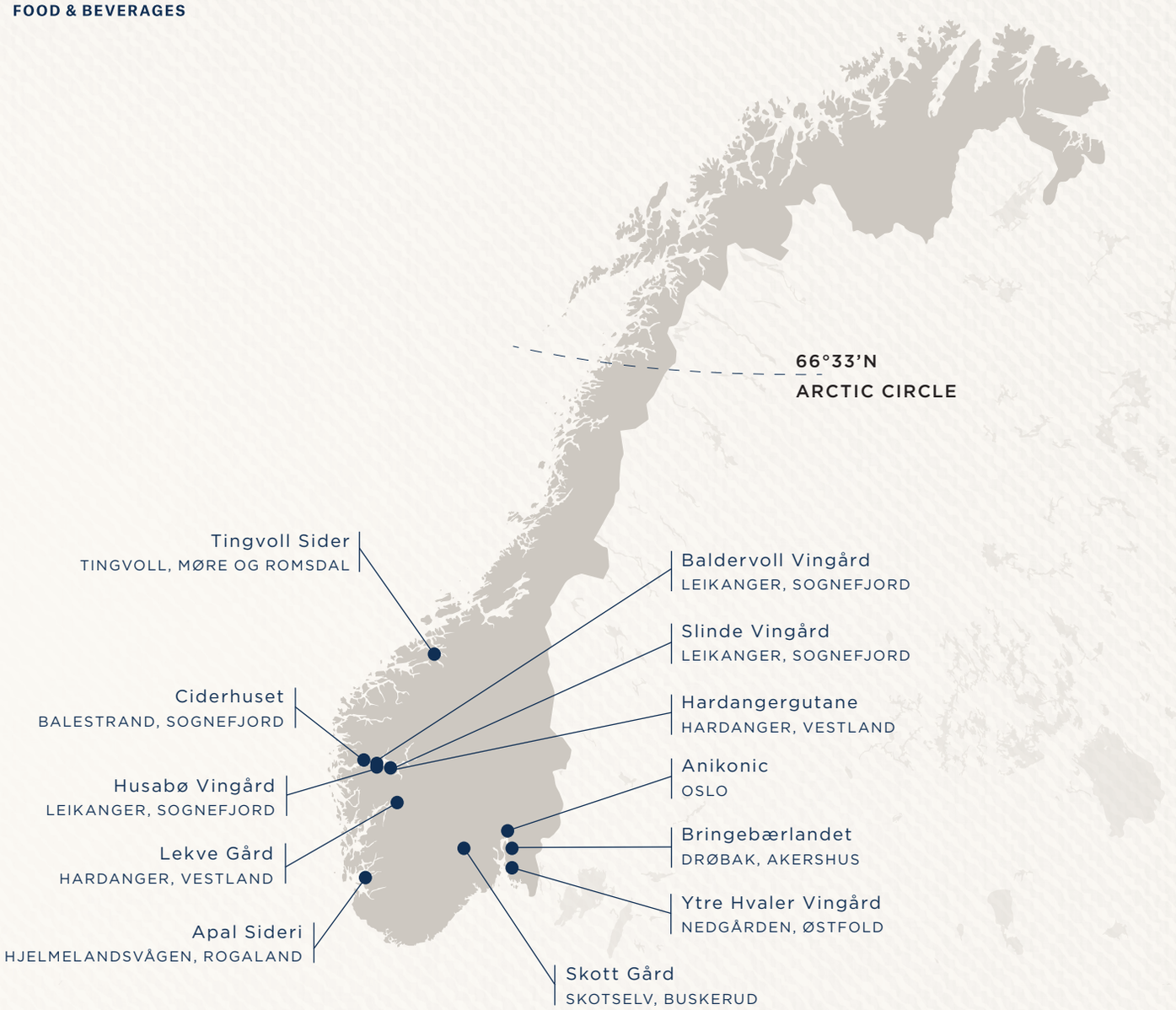
Bjørn et Halldis, fondateurs du domaine Slinde, font partie de ces vignerons déterminés à réussir à cette latitude. Lorsque ces « deux vieux hippies », comme ils se décrivent eux-mêmes, ont planté leurs premières vignes en 2014, ils ont passé des mois à vivre dans une cabane rudimentaire à proximité pour travailler dès que le temps le permettait. Aujourd'hui, ils entretiennent 2 700 pieds de vigne à la main – tout en faisant face au scepticisme des vignerons du sud. Heureusement, Slinde possède désormais des médailles d'or qui prouvent qu'il est possible de produire de grands vins sous ces latitudes nordiques.

Le vin norvégien reste rare, et c'est ce qui fait aussi son attrait. Au cours de la prochaine décennie, nous pensons que le Sognefjord deviendra une région viticole reconnue à l'échelle mondiale. En attendant, commandez un verre ou une bouteille et découvrez un nouveau territoire du vin. Vous constaterez que le travail acharné des vignerons norvégiens en vaut la peine.

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



VOIR, GOÛTER & BOIRE LA NORVÈGE

65% des boissons proposées sur nos menus sont norvégiennes

95% des produits locaux sont issus d'entreprises familiales