



CARTE DU BAR

MARQUES EXCLUSIVES

HURTIGRUTEN

Nous naviguons le long de la côte norvégienne depuis 1893 en faisant découvrir au monde les merveilles de notre pays. Pour célébrer notre 130e anniversaire en 2023, nous nous sommes associés à une distillerie norvégienne et à un vignoble anglais pour élaborer nos propres produits. Vous pouvez les déguster en naviguant sur les côtes norvégiennes à bord du MS Trollfjord.

En partenariat avec Aurora Spirit, la distillerie la plus septentrionale au monde, nous vous proposons un aquavit et un gin distillés localement et artisanalement avec de l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen.

Notre incomparable vin pétillant a passé plusieurs mois à reposer sur le fond marin de la côte norvégienne près de Sandnessjøen. Ces « bulles de la mer » sont produites en exclusivité par le prestigieux domaine viticole de Rathfinny, un vignoble écoresponsable situé sur la côte du Sussex, dans le sud-est de l'Angleterre.



Hurtigruten Premium Arctic Gin*

Fabriqué artisanalement avec des baies de genièvre norvégiennes, des herbes aromatiques et de l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen. Gin fin et sophistiqué, moyennement corsé à corsé. Vieilli en fûts de chêne de qualité supérieure à la lueur des aurores boréales. Souple et savoureux, avec une touche nette de genièvre et d'agrumes ainsi qu'une note de chêne.

NOK 95

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit

Parfaitement distillé à partir d'ingrédients norvégiens, cet aquavit est parfumé avec des épices et herbes aromatiques telles que le carvi et l'aneth. Il est ensuite mélangé à de l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen avant d'être vieilli en fûts de sherry, ce qui lui apporte des notes de fruits secs et d'agrumes ainsi que sa caractéristique finale épicée.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*

Un aquavit d'exception aux saveurs rappelant le fenouil, la coriandre, les agrumes et l'anis ainsi que les notes caractéristiques de carvi et d'aneth. Une période de maturation d'au moins 12 mois en fûts de sherry renforce la profondeur de cet aquavit tandis que l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen lui apporte sa fraîcheur inimitable.

NOK 135

Havets Bobler**

Couleur dorée claire. Notes de pomme rouge et de pain grillé. Bouche crémeuse avec un léger arrière-goût d'amandes amères et de melon miel. Elevage traditionnel et élevage sur lies pendant au moins 30 mois. Stocké sous la mer, à 34 m sous le niveau de la mer, vieilli 6 mois au bord du cercle polaire arctique sur la côte du Helgeland. Fabriqué exclusivement pour Hurtigruten.

NOK 1 250

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.

** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

BIVROST

« LA PASSERELLE DES AURORES BORÉALES »

La distillerie Bivrost se trouve à Lyngen, dans la Norvège arctique, à une latitude de 69° Nord, dans une région où les montagnes majestueuses viennent plonger dans la mer. Ici, les courts étés arctiques apportent des caractéristiques particulières aux matières premières utilisées par cette distillerie pour fabriquer ses alcools incomparables. L'eau utilisée est de l'eau glaciale filtrée provenant des Alpes de Lyngen ; une eau qui a gelé il y a plus de 5 000 ans. À cette eau pure parmi les plus pures s'associent des plantes, herbes aromatiques et baies locales, qui contiennent des niveaux élevés d'oméga 3 et d'antioxydants. Bivrost est l'une des distilleries les plus modernes d'Europe. Elle fonctionne de manière bien structurée en associant des systèmes de commandes par iPad aux compétences et savoir-faire de ces distillateurs passionnés.

Midgard**

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 glaciale et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de Sherry en chêne européen, chêne américain et chêne espagnol.

NOK 135

Alfheim**

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 glaciale et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de chêne européen, chêne américain, chêne hongrois, chinquapin.

NOK 135

Vanaheim**

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 glaciale et distillé dans notre alambic de haute technologie. Élevé en fûts de Bourbon, Sherry et Teck.

NOK 135

Bivrost Arctic Gin*

Frais et net, avec des notes de pin, de fruits et d'épices.

NOK 95

Bivrost Pink Gin*

Un gin soyeux aux saveurs de baies arctiques, d'agrumes, d'épices et de genièvre. Net et frais, avec une longueur en bouche moyenne et une finale légèrement épicée.

NOK 95

Bivrost Vodka*

Rondeur et fraîcheur en bouche avec une finale souple et persistante.

NOK 95

Bivrost Cask Aquavit*

Rondeur et ampleur en bouche avec une note épicée bien équilibrée.

NOK 95

Nord-Norge Akevitten*

Aux saveurs des ingrédients du nord de la Norvège : hareng rouge, baies de plaquebière, finnmarkspors et carvi. Vieilli pendant six mois minimum en fûts de sherry dans les bunkers de l'OTAN.

NOK 95

Bivrost Blòt Artic Herbal Liqueur

BLOT de Bivrost est la première liqueur aux herbes arctiques au monde. Contient du « Finnmarkspors », de la reine des prés arctique, des feuilles de bouleau arctique, de l'achillée millefeuille arctique et d'autres ingrédients arctiques.

Bivrost Coffee Liqueur

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

La liqueur présente une texture riche et soyeuse avec des notes de café claires et vibrantes au nez et en bouche.

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.

** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

FEDDIE OCEAN DISTILLERY

NORWAY'S FIRST CERTIFIED ORGANIC DISTILLERY!

Dirigée par des femmes, durable et sérieuse en matière de spiritueux : il y a beaucoup de bonnes choses à dire sur la distillerie Feddie Ocean. Elle est basée sur l'île de Fedje, une belle île au nord-ouest de Bergen, autrefois connue sous le nom de Feddie au XVIe siècle. Pour la fondatrice de Feddie, Anne Kopang, et son équipe, les valeurs environnementales et sociales sont tout aussi importantes que la création de spiritueux au goût exceptionnel. Avec la totalité de ses 900 investisseurs étant des femmes, cette distillerie se distingue dans le monde traditionnellement masculin du whisky. Feddie est également la première distillerie certifiée biologique de Norvège, avec 100% de ses produits certifiés écologiques.

Son gin et son aquavit ont un goût excellent, et nous sommes sûrs que sa première tournée de whisky le sera aussi lorsqu'elle sera lancée vers la fin de 2024.



Le symbole écologique met en valeur les boissons préparées avec de ingrédients durables, en faveur d'une planète plus verte.

Feddie Single Malt**



Le whisky biologique et artisanal de première qualité. Produit à partir de malt biologique, élevé en fûts de chêne.

NOK 135

Nine Sisters Ocean Gin*



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.

NOK 95

Nine Sisters Grapefruit Gin*



Produit biologique. Arômes de genièvre, d'agrumes, de baies et de fleurs. Une bouche riche et fruitée. Finale sur des notes claires de genièvre.

NOK 95

Feddie Blank Akevitt



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.

Feddie Fatlagret Akevitt



Vieilli en fût 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 Dillakevitt*



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.

NOK 95

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.

** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

MYKEN

UNE FABRICATION ARTISANALE
AU NORD DU CERCLE POLAIRE ARCTIQUE

La distillerie Myken a été créée en 2013, et a installé sa production dans le petit archipel de Myken, à 32 km (20 miles) du continent. Il s'agit de la seule distillerie de whisky en Norvège et de la première distillerie de whisky de l'arctique.

L'océan tout proche fournit en quantité l'eau de refroidissement désalinisée nécessaire au processus de distillation ; cette eau est considérée comme l'une des plus pures de Norvège.

En mettant l'accent sur la qualité du savoir-faire et la précision, la distillerie Myken reste fidèle aux traditions anciennes et vénérées dans le monde du whisky et du gin, tout en apportant sa marque de fabrique à cette boisson dorée aux multiples facettes.

LEVKE GÅRD

POMMES DU HARDANGER

Les pommes sont cultivées dans le Hardanger en Norvège depuis au moins le XIIIe siècle grâce au climat et au sol favorables de la région.

Fière d'une longue tradition agricole, l'exploitation de Levke est située sur un coteau sud-ouest, raide et ensoleillé, entièrement planté de vergers. De nombreux terrains de la ferme sont répartis sur les collines environnantes, tout aussi escarpées.

Ce site magnifique est toutefois synonyme de défis à relever du point de vue de la production. Mais comme le dit le dicton : Plus le fruit est sucré, plus il est difficile à atteindre...

Myken Arktisk Single Malt**

Le premier whisky single malt de l'arctique, non filtré à froid. Différentes variétés en fonction de la disponibilité.

NOK 135

Myken Arktisk Sommergin*

Un gin incomparable fabriqué uniquement avec des ingrédients végétaux provenant de l'archipel de Myken, et plus spécifiquement de l'île de Sjurøya, comme le genièvre, les baies, la myrtille et la camarine.

NOK 95

Myken Gin of the Sea*

Un gin frais et agréable aux arômes naturels de la mer et de la côte norvégienne. Rhubarbe, groseille à maquereau, pousses de sapin, genièvre et varech composent un bouquet à l'acidité fraîche avec des notes délicates de genièvre.

NOK 95

Hardanger Eplelikør

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

Hardanger Eplebrennevin APAL*

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

NOK 95

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.

** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

AQUAVIT

L'ESPRIT NATIONAL DE LA NORVÈGE

L'aquavit fait partie de la vie nordique depuis au moins le XVe siècle. Son nom vient du latin « aqua vitae » qui signifie « eau-de-vie ». Sa première mention écrite remonte à l'année 1531, lorsque Eske Bille, un officiel danois en poste à Bergenhus, envoie un colis accompagné d'une lettre à Olav Engelbrektsson, le dernier archevêque catholique de Norvège. La lettre décrit « une sorte d'eau nommée Aqua Vite qui aide à soigner toutes les maladies connues de l'être humain, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ».

Depuis, l'aquavit fait partie intégrante de la culture gastronomique de la Norvège. Elle est souvent privilégiée lors d'événements particuliers de la vie, tels que les anniversaires, les mariages, le jour de la Constitution le 17 mai et à Noël. C'est aussi un apéritif populaire.

Cette eau-de-vie habituellement jaune ou transparente titre à environ 40 % d'alcool. Elle est distillée à partir d'alcool neutre et d'eau, et parfumée avec des herbes aromatiques et des épices, notamment le carvi. À ses origines, l'alcool de grain utilisé était rarement bien filtré. De nos jours, l'aquavit est distillé à partir d'alcool de pomme de terre. Si l'aquavit est répandu dans toute la Scandinavie, l'aquavit norvégien a tendance à être vieilli en fût pour révéler lentement toutes ses saveurs à la dégustation.

Hellstrøm Aquavit*

Moyennement corsé, rond en bouche. Parfumé au carvi avec une touche d'agrumes, d'anis, de fenouil et un peu de vanille et de chêne.

NOK 95

Lysholm Linie

L'aquavit le plus ancien et le plus célèbre de Norvège. Son histoire remonte à 1807 et chaque goutte de cet Aquavit traverse l'équateur deux fois en fût.

Lysholm No. 52 Botanisk Aquavit*

Un aquavit transparent et léger, fabriqué à partir de la recette originale de Linie, légèrement adaptée pour convenir aux cocktails et proposer une version moins corsée à boire sec.

NOK 95

Gammel Opland

Le préféré des Norvégiens ! Vieilli plus de deux ans dans des fûts de sherry, il est agréable aussi bien dégusté seul que pour accompagner un repas. Il est particulièrement apprécié en Norvège avec les plats traditionnels de Noël.

Gilde Non Plus Ultra*

Traduit très littéralement, « Nec Plus Ultra » signifie « le meilleur possible », et avec plus de 12 ans de vieillissement en fût, cet aquavit fait depuis longtemps le bonheur des Norvégiens qui veulent déguster quelque chose d'exceptionnel.

NOK 125

Maquavit*

Reconnu comme l'aquavit du nord de la Norvège, le Maquavit se distingue par son goût et son style, un peu comme les habitants de cette région. Notes de café et de chocolat noir en fin de bouche.

NOK 95

Nord-Norge Akevitten*

Un autre aquavit du nord de la Norvège. Aux saveurs d'ingrédients du nord de la Norvège : hareng rouge, baies de plaque-bière, finnmarkspors et carvi. Vieilli pendant six mois minimum en fûts de sherry dans les bunkers de l'OTAN.

NOK 95

Arvesølvet*

Aquavit, récompensé à plusieurs reprises. Son goût est complexe, avec des saveurs de carvi, d'anis, de marmelade d'orange et de racine de réglisse. Belle longueur en bouche avec des notes épicées jusqu'en finale.

NOK 95

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

AQUAVIT

L'ESPRIT NATIONAL DE LA NORVÈGE

Vollen Akevitt Maud*

Bouche douce et délicate avec une pointe de carvi. Moyennement corsé avec des notes douces d'épices et de fût.

NOK 95

Kjellermesterens Premium Reserve*

Bouche élégante avec des notes de carvi, de fût et de fruits secs, une pointe d'agrumes, d'abricot et de réglisse. Aquavit à la robe jaune brune de profondeur moyenne, vieilli 24 mois en fûts de sherry, de Madère, de Sauternes et de Porto.

NOK 135

Bivrost Cask Aquavit*

Produit dans la distillerie la plus septentrionale au monde. Rond et ample avec des épices bien intégrées.

NOK 95

Bivrost 2YO Limited Edition Aquavit*

Vieilli 2 ans en fûts de sherry. Aromatisé aux baies et plantes de la région de Lyngen. Arômes fruités avec des notes de carvi, d'épices, d'agrumes, de vanille et de chêne. Aquavit corsé, délicatement épicé, aux notes de fût marquées.

NOK 95

Hurtigruten Premium Arctic Aquavit

Parfaitement distillé à partir d'ingrédients norvégiens, cet aquavit est parfumé avec des épices et herbes aromatiques telles que le carvi et l'aneth. Il est ensuite mélangé à de l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen avant d'être vieilli en fûts de sherry pour lui apporter des notes de fruits secs et d'agrumes ainsi que sa caractéristique finale épicée.

Trollfjord Extra Premium Arctic Aquavit*

Un aquavit d'exception aux saveurs rappelant le fenouil, la coriandre, les agrumes et l'anis ainsi que les notes caractéristiques de carvi et d'aneth. Une période de maturation d'au moins 12 mois en fûts de sherry renforce la profondeur de cet aquavit tandis que l'eau de fonte de glacier des Alpes de Lyngen lui apporte sa fraîcheur inimitable.

NOK 135

AQUAVIT

L'ESPRIT NATIONAL DE LA NORVÈGE

Feddie Blank Akevitt

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.

Feddie Fatlagret Akevitt

Vieilli en fût 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 Dillakevitt*

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.

NOK 95

WHISKY

NORVÈGE

Myken Arctic Single Malt**	135
Eiktyrne Fransk Eik Single Malt**	135
Midgard**	135
Alfheim**	135
Vanaheim**	135
Feddie Singel Malt** 🍷	135

ÉCOSSE

Lagavulin 16YO Single Malt*	135
The Glenlivet 12 YO Single Malt*	95
Oban 14 YO Single Malt*	95
Macallan Rare Cask**	195
Bruichladdich Octomore**	195
Bruichladdich The Organic** 🍷	95

IRLANDE

Jameson Blended

ÉTATS-UNIS

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

COGNAC

COGNAC ET ARMAGNAC

Braastad Cognac VS <i>Petite Champagne, France</i>	
Remy Martin XO* <i>Cognac, France</i>	195
Tesseron Lot N° 76 XO** <i>Châteauneuf-sur-Charente, France</i>	195

CALVADOS ET ALCOOLS DE POMME

Kjernekar Villeple Norsk Eplebrandy* <i>Agder, Norvège</i>	95
Hardanger Eplebrennevin APAL* <i>Vestland, Norvège</i>	95
Calvados 1973** <i>Normandie, France</i>	195

GIN

Hurtigruten Premium Arctic Gin* <i>Les Alpes de Lyng, Norvège</i>	95
Bivrost Arctic Gin* <i>Les Alpes de Lyng, Norvège</i>	95
Skagerrak* <i>Viken, Norvège</i>	95
Harahorn* <i>Agder, Norvège</i>	95
Bareksten Botanical* <i>Vestland, Norvège</i>	95
Myken Arctic Summergin* <i>Nordland, Norvège</i>	95
Myken Gin of the Sea* <i>Nordland, Norvège</i>	95
Lyng Norwegian Botanical* <i>Agder, Norvège</i>	95
Resept XVII London Dry Gin* <i>Agder, Norvège</i>	95
Oslo Gin* <i>Oslo, Norvège</i>	95
Vidda Dry Gin* <i>Oslo, Norvège</i>	95
Kimerud Collectors Pink* <i>Viken, Norvège</i>	95
Bivrost Pink Gin* <i>Les Alpes de Lyng, Norvège</i>	95
Nine sisters Ocean Gin* 🍷 <i>Fedje, Norvège</i>	95
Grapefruit Gin* 🍷 <i>Fedje, Norvège</i>	95

DEMANDEZ A VOTRE BARMAN DES RECOMMANDATIONS COMBINAISONS GIN ET TONIC.

VODKA

Vikingfjord <i>Viken, Norvège</i>	
Bivrost Arctic Vodka* <i>Les Alpes de Lyng, Norvège</i>	95
Mood Birch Vodka* <i>Oslo, Norvège</i>	95

BITTERS

Jägermeister <i>Wolfenbüttel, Allemagne</i>	
Fernet-Branca* <i>Italie</i>	95
Marka Bitter* <i>Oslo, Norvège</i>	95

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.

** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

RHUM ET CACHAÇA

Bacardi Carta Blanca (Puerto Rico) <i>Bermudes</i>	
Bacardi Carta Negra (Puerto Rico) <i>Bermudes</i>	
Grenseløs Adopted Rum* <i>Agder, Norvège</i>	135
Diplomático Ambassador** <i>Venezuela</i>	195

TEQUILA ET MEZCAL

Jose Cuervo Silver* <i>Jalisco, Mexique</i>	95
Jose Cuervo Reposado* <i>Jalisco, Mexique</i>	95
Tears Of Llorona Extra Añejo** <i>Jalisco, Mexique</i>	195

LIQUEURS

Espresso Liqueur <i>Lyngsalpene, Norvège</i>	
Blot Herbal Liqueur <i>Lyngsalpene, Norvège</i>	
Løiten Aquavit Likør <i>Viken, Norvège</i>	
Hardanger Eplelikør <i>Vestland, Norvège</i>	
Baileys <i>Dublin, Irlande</i>	
Drambuie* <i>Édimbourg, Écosse</i>	95
Heering* <i>Copenhague, Danemark</i>	95
St. Hallvard* <i>Viken, Norvège</i>	95
Pernod* <i>France</i>	95

VINS

VINS BLANCS

Hurtigruten Hvitvin [SU]	
Mud House Sauvignon Blanc [SU] <i>Marlborough, Nouvelle-Zélande</i>	
By Hausmann Chardonnay [SU] <i>Bordeaux, France</i>	
Red Slate Riesling Weingut Dr. Loosen [SU] <i>Mosel, Allemagne</i>	
Torre del Falasco Pinot Grigio Valpantena [SU] <i>Vénétie, Italie</i>	
Franck Millet Sancerre* [SU] <i>Loire, France</i>	895

VINS ROUGES

Hurtigruten Rødvin [SU]	
Briccotondo Barbera Fontanafredda [SU] <i>Piémont, Italie</i>	
La Tannerie Foncalieu [SU] 🍷 <i>Languedoc-Roussillon, France</i>	
By Hausmann Pinot Noir [SU] <i>Bordeaux, France</i>	
Old Vine Zinfandel Gnarly Head [SU] <i>Californie, États-Unis</i>	
Rivetto Langhe Nebbiolo Organic* [SU] 🍷 <i>Piémont, Italie</i>	895

VINS PÉTILLANTS

Mionetto Prosecco Org Ex Dry [SU] 🍷 <i>Vénétie, Italie</i>	
Havets Bobler** [SU] <i>Sandnessjøen, Norvège</i>	1 250
Bollinger Spécial Cuvée* [SU] <i>Champagne, France</i>	1 550

VINS ROSÉS

Rabl Zweigelt Rosé [SU] <i>Kamptal, Autriche</i>	
Anikonic Rabarbra & Jordbær [SU, E, M] <i>Viken, Norvège</i>	

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons.

** Non compris. Nombre limité de bouteilles, demandez au barman leur disponibilité ou des alternatives

* Non compris dans la pension complète et les forfaits boissons

JUS & BOISSONS NON ALCOOLISÉES

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.

Safteriet Plommedrikk 

Safteriet Hylleblomstdrikk 

Safteriet Rabarbradrikk 

Safteriet Blåbærdrikk 

Safteriet Kirsebærdrikk 

Safteriet Ripsdrikk 

Safteriet Solbærdrikk 

BOISSONS GAZEUSES

Tous types d'eau minérale inclus.

CAFÉ

Tous types de café inclus.

CIDRE & SANS ALCOOL CHOIX

CIDRE

Apal Sølvsider [SU]

Apal Kompan [SU]

Hardanger LeikvinRose Sider [SU] 95

SANS ALCOOL CHOIX

ALT. Blanc de Blancs 

ALT. Sparkling Rosè 

Ambijus Real Fantasy

Ambijus Act Naturally

Ambijus Spruce Needle

