

BOISSONS

NORWAY'S
**Coastal
Kitchen**

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



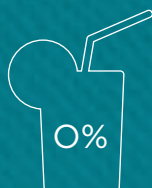
NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

0% MENU

Tout ce qui figure sur cette carte est sans alcool.
Choisissez parmi des jus, des boissons rafraîchissantes,
du kombucha, des vins doux sans alcool, des vins de fruits
et du cidre, ainsi qu'une sélection de boissons chaudes.



UNE SAVEUR PLUS PURE DE LA CÔTE

Il y a beaucoup à boire en Norvège au-delà de l'alcool. Essayez un jus de pomme frais des fjords, des jus de baies mûries par des étés courts et lumineux, ou un kombucha fermenté en bouteille à la fraîcheur nette.

Envie de quelque chose de familier ? Nous avons également conservé les classiques, afin que vous puissiez accorder votre verre à la vue, à tout moment de la journée.

CONÇU AVEC CONSCIENCE

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



BOISSONS CHAUDES

Café, thé et chocolat

CAFÉ FILTRE	NOK	39
Café avec recharge	NOK	48

ESPRESSO		
Simple	NOK	39
Double	NOK	46

CAFFÈ LATTE		
Simple	NOK	46
Double	NOK	52
ALLERGÈNES : LAIT		

CAPPUCCINO		
Simple	NOK	46
Double	NOK	52
ALLERGÈNES : LAIT		

AMERICANO		
Simple	NOK	39
Double	NOK	46

CHOCOLAT CHAUD	NOK	47
Avec crème fouettée	NOK	54
ALLERGÈNES : LAIT		

THÉS VARIÉS	NOK	39
Thé avec recharge	NOK	49

JUS ET BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

SAFTERIET

Saveur pure – Nature pure

Safteriet est un producteur de boissons artisanales basé à Stavanger, sur la côte norvégienne, transformant fruits et baies en rafraîchissements sans alcool, purs et limpides. Ils travaillent avec des agriculteurs et arboriculteurs norvégiens engagés, privilégiant des produits biologiques et des circuits les plus courts possibles – sans additifs inutiles, uniquement du goût pur. Tout a commencé en 1997 à la ferme biologique d'Ullandhaug.

Jus

Boisson de prune Safteriet* 25 cl 	NOK	85
Boisson de fleur de sureau Safteriet* 25 cl 	NOK	85
Boisson de rhubarbe Safteriet* 25 cl 	NOK	85
Boisson de myrtille Safteriet* 25 cl 	NOK	85
Boisson de cerise Safteriet* 25 cl 	NOK	85
Boisson de groseille rouge Safteriet* 25 cl 	NOK	85
Boisson de cassis Safteriet* 25 cl 	NOK	85

Epli Sideri Hardanger

Jus de pomme de Hardangergutane 33 cl	NOK	95
Jus de pomme de Hardangergutane 75 cl	NOK	145

Strupstad (Tingvoll Cider)

Sval pomme bouteille	NOK	415
Sval pomme verre	NOK	115
Sval pomme et rhubarbe bouteille	NOK	415
Sval pomme et rhubarbe verre	NOK	115

*Quantité limitée. Veuillez demander à votre serveur la disponibilité ou des alternatives.

KOMBUCHA

Thé fermenté

Le kombucha est un thé fermenté – une boisson rafraîchissante sèche et adulte avec une légère effervescence et une finale nette.

Pour le produire, les brasseurs sucent du thé vert ou noir, puis ajoutent une culture vivante (souvent appelée SCOBY) qui transforme lentement le sucre en une acidité douce. Le goût est vif et rafraîchissant, entre pomme verte, agrumes et une légère amertume rappelant le tonic.

Étant fermenté, le kombucha peut contenir des cultures vivantes et des acides organiques pouvant favoriser la digestion.

Sélection

Thé noir 	NOK	85
Thé vert 	NOK	85
Cassis 	NOK	85
Sureau 	NOK	85
Gingembre 	NOK	85
Fleur de sureau 	NOK	85

Eau minérale en bouteille

Eau plate Snåsa	NOK	75
Eau gazeuse Snåsa	NOK	75

Boissons rafraîchissantes

Tous types de boissons rafraîchissantes	NOK	62
---	-----	----

VINS DOUX ET VINS DE FRUITS, CIDRE

Sans alcool

VERRE / BOUTEILLE

ALT. Blanc de Blanc (su) NOK 115 / 415

CASTILLE-LA-MANCHE, ESPAGNE

Un vin mousseux sans alcool frais et vif, élaboré à partir de 100 % de raisins Chardonnay provenant de sols sableux et calcaires du sud de l'Espagne. Acidité fraîche, bulles élégantes et notes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs blanches.

ALT. Rosé mousseux (su) NOK 115 / 415

CASTILLE-LA-MANCHE, ESPAGNE

Un vin mousseux rosé sans alcool frais, élaboré à partir de 100 % de raisins Tempranillo issus de sols sableux et calcaires du sud de l'Espagne. Acidité fraîche, bulles élégantes et notes de fraise, pastèque et herbes.

Ambijus Real Fantasy (su) NOK 115 / 415

SKI, NORVÈGE

Juteux, légèrement ferme, poivré et amer, avec des notes de myrtille et de sureau, un peu de raisin, de baies rouges, de thé et d'herbes, avec une longue finale.

Ambijus Act Naturally (su) NOK 115 / 415

SKI, NORVÈGE

Groseille à maquereau, citron, pêche, thé, chêne grillé et sel de mer norvégien. Bonne acidité et minéralité. Finale longue et sèche.

Ambijus Spruce Needle (su) NOK 115 / 415

SKI, NORVÈGE

Pomme, vinaigre de fleur de sureau, baies de genièvre et chêne. Bonne acidité et goût de forêt.

Sval pomme (su) NOK 115 / 415

TINGVOLL, NORVÈGE

Jus aromatique 100 % pur. Frais, pétillant et équilibré – une parfaite alternative sans alcool, aussi délicieux avec les repas que seul.

Sval pomme et rhubarbe (su) NOK 115 / 415

TINGVOLL, NORVÈGE

L'équilibre parfait entre pommes sucrées et rhubarbe acidulée crée une saveur fraîche rappelant les souvenirs d'enfance de tiges de rhubarbe trempées dans le sucre.

*Quantité limitée. Veuillez demander à votre serveur la disponibilité ou des alternatives.



Genévrier, herbes sauvages, baies cueillies,
pomme, chêne et bouleau : les saveurs de
la Norvège sont puisées dans ses paysages,
distillées dans ses boissons et versées
dans votre verre.

HAVETS BOBLER - LES BULLES DE LA MER

Havets Bobler est notre propre vin mousseux, vieilli au fond de la mer pendant que nos navires naviguent au-dessus

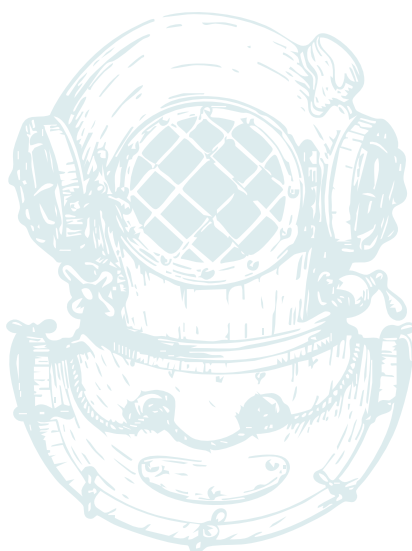
Nous le produisons en partenariat avec Rathfinny, un domaine viticole familial situé dans le Sussex, en Angleterre. Ils élaborent une cuvée classique selon la méthode traditionnelle à partir de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.

Nous scellons ensuite une série de bouteilles avec de la cire et les immergeons pendant plusieurs mois dans les eaux arctiques du nord de la Norvège. L'emplacement exact – généralement entre 66° et 77° de latitude nord – est un secret bien gardé.

Au fond de la mer Arctique, les conditions sont naturellement stables : températures froides, obscurité et mouvement constant et doux. Il en résulte un vin mousseux énergique, aux bulles fines et à la fraîcheur côtière.

Il s'agit d'une édition limitée, conçue pour être ouverte en mer. Commandez une bouteille – elle arrive avec des traces de la mer encore présentes – versez un verre et goûtez un vin façonné par les eaux que vous traversez.

Skål.





Les pommes de Hardanger sont une source de fierté norvégienne. Une seule gorgée d'une boisson pressée à partir de ces fruits sucrés et croquants vous fera comprendre ce qui les rend si spéciales.

LES POMMES EMBLÉMATIQUES DE HARDANGER

Un voyage dans le Hardangerfjord suffit pour comprendre pourquoi les Norvégiens parlent de leurs pommes avec tant de fierté.

La culture de la pomme en Norvège remonte au début du Moyen Âge – et elle occupe même une place centrale dans la mythologie nordique. Les dieux n'étaient pas naturellement immortels ; pour rester jeunes, ils dépendaient des pommes d'or gardées par Idunn, déesse de la jeunesse et du renouveau.

Depuis l'époque des Vikings, des vergers s'accrochent à ces pentes, et les moines ont ensuite perfectionné les techniques de culture. Les longues journées d'été et les nuits fraîches font le reste, donnant aux pommes une douceur pure et une acidité vive.

Hardanger, la région autour du Hardangerfjord – le deuxième plus long fjord de Norvège – est le cœur fruitier du pays. Environ 40 % de tous les fruits norvégiens proviennent de cette région.

Le savoir-faire des vergers y est profondément enraciné. Seules les pommes cultivées ici et répondant à des normes strictes peuvent porter l'indication géographique protégée « pomme de Hardanger ».

Au printemps, la floraison de 600 000 arbres fruitiers flotte dans l'air. L'été rend les collines vertes et luxuriantes. À l'automne, les vergers s'embrasent de teintes dorées et rouges.

Tendez l'oreille et vous pourriez même entendre une musique dans l'air – la viole de Hardanger, jouée par le *fossegrim*, un esprit des eaux vivant dans les cascades et les rivières. La légende dit qu'il vous apprendra à jouer en échange de mouton volé.

Nous ne pouvons pas vous promettre le génie musical ni l'immortalité, mais nos boissons de pomme sans alcool s'en rapprochent : une gorgée qui a le goût de son origine.

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES



VOIR, GOÛTER & BOIRE LA NORVÈGE

64% des boissons proposées sur
nos menus sont norvégiennes

95% des produits locaux sont
issus d'entreprises familiales