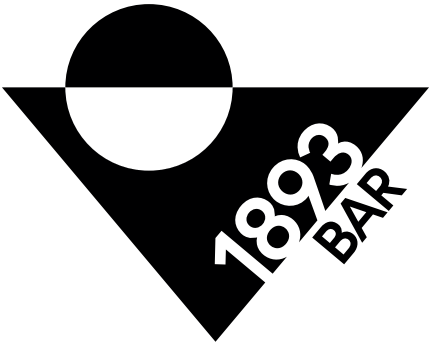


BIÈRE



ICONIC BEER

Dans la ville arctique de Tromsø en Norvège, la brasserie la plus septentrionale du monde élabore des merveilles. En perfectionnant ses bières depuis 140 ans, la brasserie Mack est devenue la plus importante brasserie norvégienne de Norvège.

Tout comme Mack, nous rendons hommage à notre patrimoine et à notre attachement pour la côte norvégienne. Nous sommes donc fiers de servir les bières Mack à bord de nos bateaux depuis le début de nos navigations voilà maintenant 130 ans.

En 2023, ce long partenariat entre la brasserie Mack et Hurtigruten a donné naissance à une nouvelle bière, créée par Mack spécialement pour nous, avec un nom résumant ce que nous représentons pour la Norvège et son littoral.

Iconic IPA *IPA 6%, 33 cl Bière pression*

Une bière 100 % brassée avec l'eau naturellement cristalline de l'arctique, et une petite touche en plus. Au lieu d'utiliser le traditionnel CO2, Mack a insufflé de l'azote dans sa nouvelle et unique India Pale Ale. Mariage de malt et houblon biologiques, elle révèle une intense robe ambrée et un profil aromatique caractéristique, très agréable en bouche. Nos amis de chez Mack ne pouvaient pas nous faire de plus beau cadeau que cette bière pour célébrer nos 130 années de collaboration sur la côte norvégienne.
[G (ORGE)]

MACK TROMSØ, 69° NORD

Macks Ølbryggeri est la brasserie la plus septentrionale au monde. Fondée en 1877 par Ludwig Markus Mack, il s'agit de la quatrième plus importante brasserie de Norvège et probablement de l'une des marques les plus connues de Norvège du Nord.

Son principal site de production se trouve à Nordkjosbotn, à environ 43 miles (70 km) de Tromsø où les sites historiques de Mack hébergent la boutique de bières Kjeller 5, le légendaire pub Ølhallen, proposant la plus grande sélection de bières pression d'Europe, ainsi que la microbrasserie Mack.

Le saviez-vous ? Les bières Polar Beer (Isbjørn) et Arctic Beer de Mack sont les premières bières à avoir atteint le pôle Nord (en 1981) et le pôle Sud (en 1990) !

Arctic Beer *Lager 4.5%, 33 cl Bière pression*

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 dense et une finale à l'amertume équilibrée.
[G (ORGE)]

Isbjørn Lite *Lager 4.5%, 33 cl*

Brassée avec moins de malt que la bière Isbjørn classique, la Isbjørn Lite est moins calorique et contient 70% de glucides en moins et 30% de sucre en moins, tout en gardant son goût unique. Cette bière est sans gluten.

Isbjørn Lite Free *Lager 0.0% (Bière sans alcool), 33 cl*

Une lager sans alcool, à la saveur franche et fraîche. Peu sucrée avec une amertume bien équilibrée par le houblon allemand. L'Isbjørn Lite Free est sans gluten.

Arctic Beer *Lager 4.5%, 33 cl*

L'Arctic Beer est très claire avec une robe légèrement dorée. Elle présente des arômes frais de fleurs, de malt et de houblon. Parfaite pour étancher la soif. [G (ORGE)]

Mack Bayer *Bayer 4.5%, 33 cl Bière pression*

La bière Mack Bayer est brassée avec de nombreux types de malt foncé. Elle est légèrement sucrée et corsée, avec un léger soupçon de houblon. La Mack Bayer offre une légère amertume en fin de bouche. [G (ORGE)]

Haakon *Lager 4.5%, 33 cl*

Corsée et aromatique, la bière Mack Haakon possède une belle robe dorée foncée. Sa saveur est franche, avec une belle mousse, de la fraîcheur et une légère amertume en finale. [G (ORGE)]

Isbjørn Cider Pæresus *4.5%, 33 cl*

Ce cidre de poire rafraîchissant est obtenu à partir de jus de fruit et d'eau pure de l'Arctique. L'équilibre parfait entre douceur et fruité. Le cidre Mack est doux. Il présente une faible minéralisation et ne contient pas de sel. [SU]

BÅDIN BODØ, 67° NORD

En 2012, six amis amateurs de bonnes bières fondent la brasserie Bådin dans un petit appartement de Bodø, sur la côte norvégienne. Depuis cette époque, la brasserie s'est développée dans toute la Norvège, se faisant une place grâce à ses bières bien équilibrées, inspirées des bières belges et américaines.

L'approche locale de Bådin, avec le nom de ses bières et sa collaboration avec des partenaires locaux, a aidé Bodø à se faire un nom dans le milieu de la bière artisanale. La brasserie recherche constamment à élaborer de nouvelles saveurs. Son ambition est de se développer lentement mais sûrement, en créant des produits de qualité ainsi que des innovations et des emplois dans le nord du pays.

La brasserie s'applique également à fonctionner de manière aussi écoresponsable que possible. Ainsi, le surplus de céréales provenant de sa production de bière est utilisé comme nourriture pour les animaux des fermes locales et tous ses emballages sont entièrement recyclables.

Depuis ses débuts modestes jusqu'à son activité de brasserie professionnelle d'aujourd'hui, l'équipe met tout en œuvre pour faire les choses correctement, dans le respect et la fierté du savoir-faire, de sa ville et de sa région. Savourer une bière Bådin est une occasion unique de découvrir la culture de la côte norvégienne.

Bådin Hurtigruten Seaweed Lager

Le long de la côte nord-norvégienne, 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 l'océan, 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 salée et une touche d'umami, cette lager évoque la brise marine, les algues, cultivées dans les eaux cristallines de l'Arctique, ne sont pas seulement un exhausteur de goût, mais aussi une ressource durable qui pousse librement, sans eau douce, sans sol et sans engrais ; un cadeau naturel de la mer.

Salten Algae – L'avenir de l'aquaculture. Dans les fjords profonds et immaculés 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 non seulement la nature, mais qui sublime aussi le goût de nos produits. Grâce à cette collaboration, nous unissons tradition et innovation, passé et avenir. Un hommage à la côte, brassé dans le respect de la nature – un véritable goût du Nord.

Bådin Hurtigruten Pale Ale *Pale Ale 4.7%, 33 cl*

Il s'agit du fruit d'une collaboration avec la brasserie Bådin de Bodø. Une bière sans gluten, légère et rafraîchissante, qui offre une douceur agréable et des notes de houblon fraîches et fruitées. Bien équilibrée, cette bière se marie à merveille avec la plupart des plats.

Bådin Bodeux - Blanche *Bodeux Blanche 4.7%, 33 cl*

Bière de blé légère et rafraîchissante, avec des notes fraîches d'agrumes et d'herbes aromatiques. Une bière à déguster sous le soleil du nord de la Norvège. [G (ORGE, BLÉ)]

Bådin Saison Larsen *Saison 6.5%, 33 cl*

Saison Larsen est une saison fraîche et épicée, inspirée par la tradition brassicole belge/française et double lauréate d'or au concours européen de la bière. [G (ORGE, BLÉ, AVOINE)]

Bådin Hurtigruten Seaweed Lager *Seaweed Lager 4.7%, 33 cl*

Fraîche comme une brise côtière, avec des notes florales et maritimes en arrière-plan. Son goût est équilibré et pur – une touche de sel, une base maltée douce et une finale sèche et élégante, à l'image des rochers réchauffés par le soleil. Un compagnon parfait pour les fruits de mer ou un moment de quiétude, avec la mer pour seule compagnie. [G (ORGE)]

LOFOTPILS SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils possède vraiment de nombreux atouts pour se démarquer. Cette brasserie dispose d'installations ultramodernes, dotée d'équipements spécialisés provenant d'Allemagne et d'Italie. Elle se situe dans les Lofoten en Norvège, l'un des plus beaux cadres naturels au monde, avec des montagnes et un littoral spectaculaires.

La bière Lofotpils est produite exclusivement avec de l'eau douce provenant des montagnes des îles Lofoten d'où son slogan « Le goût des Lofoten ». Il fait référence au goût particulièrement franc de cette bière, obtenu grâce à l'utilisation de techniques de brassage traditionnelles allemandes et de l'eau pure et fraîche des Lofoten.

La brasserie travaille également avec des agriculteurs locaux qui produisent certaines des autres matières premières essentielles au brassage, comme le malt, le houblon et les épices. De plus, tous les employés de la brasserie ont obtenu leur titre de sommeliers en bière auprès de la Norsk Vinfagskole (l'Académie norvégienne des boissons) à Oslo.

Lofotpils *Pilsner 4.7%, 33 cl Bière pression*

Lofotpils est la bière signature de la brasserie Lofotpils située à Svolvær. Tout comme l'authentique Pils, cette bière a donné le ton à toute une catégorie de bières avec sa saveur fraîche et franche, fortement influencée par l'eau de source de la région, parfaite pour brasser les pilsner et les lager. Mais surtout, la Lofotpils est une bière très désaltérante qui se déguste en bonne compagnie. Fraîche et séduisante, avec une finale nette, douce et familière.
[G (ORGE, BLÉ)]

Kystens Pilsner Hurtigruten Lager *Lager 4.7%, 33 cl*

La bière lager de Lofotpils, en exclusivité pour Hurtigruten. Une lager crémeuse ponctuée d'une légère amertume, avec du corps et un bel arôme ainsi qu'une note douce de levure et de pain.
[G (ORGE, BLÉ)]

Trollfjord *Pilsner 4.7%, 33 cl*

Brassée avec l'eau du célèbre Trollfjord. Un goût léger et frais de houblon équilibré par une douce note d'amertume. L'étiquette de la bouteille est décorée d'œuvres symbolisant la paix et l'amitié, signées par l'artiste illustrateur norvégien Kaare Espolin Johnson.
[G (ORGE, BLÉ)]

Skaldemjød *Hydromel à la pression 8%, 33 cl*

Inspiré par la mythologie nordique et la tradition orale côtière. Le nom évoque les skalds — poètes anciens — et l'hydromel qui, selon la légende, donnait sagesse et verbe. Skaldemjød célèbre cet héritage avec une identité nordique authentique et une histoire viking. Une dégustation unique, miellée, mêlant tradition, culture et récit vivant aujourd'hui.

KINN BRASSERIE FLORØ, 61° NORD

Espen Lothe brasse, et remporte des prix pour ses bières, depuis son adolescence. Écoutant sa passion pour le brassage artisanal, il franchit le cap en 2009 et fonde la brasserie Kinn Brewery dans sa propre maison de Florø, une petite ville au bord des fjords du littoral ouest de la Norvège. Il y installe des cuves de fermentation ouvertes et adopte fièrement son slogan « Fabriquer à l'ancienne ».

Fidèle à cette éthique, le brasseur n'interfère pas avec le processus naturel, il n'y a donc ni pasteurisation ni filtration. L'eau pure des montagnes qui entourent la ville offre l'ingrédient de base parfait pour les bières. Toutes les bières Kinn sont conditionnées en bouteille, ce qui signifie que la bière est refermentée en bouteille et ce qui lui confère une carbonatation naturelle.

Chez Kinn, les bières brassées sont de types anglais et belge, avec également des bières saisonnières. L'étiquetage unique représente le lexicographe et poète norvégien Ivar Aasen, et les noms des bières sont typiques des dialectes parlés dans les fjords de Norvège. Kinn Brewery s'engage de manière exemplaire en faveur de la tradition, du savoir-faire et du goût.

SVALBARD BRASSERIE LONGYEARBYEN 78° NORD

La brasserie Svalbard est entourée par la glace, à la limite du pôle Nord. Il s'agit de la brasserie artisanale la plus septentrionale, située dans la localité la plus septentrionale du monde.

Ses fondateurs, Robert et Anne Grete Johansen, ont voulu partager un morceau de leur bout de terre préféré de l'archipel du Spitzberg, alors ils y ont fondé une brasserie. Svalbard Brewery brasse une véritable bière arctique norvégienne, inspirée par les aurores boréales et enrichie de minéraux arctiques provenant de glaciers de 2 000 ans.

Cette bière incarne l'essence même de l'esprit d'aventure.

Kinn Vestkyst *IPA 7%, 33 cl*

Les nuances fruitées provenant de la fermentation ouverte sont contrebalancées par un mélange de malt de pale ale et de deux variétés de malt caramel venant équilibrer le houblon. Tout le houblon est ajouté lors de la dernière demi-heure de cuisson, ce qui rehausse le goût et l'arôme de cette bière puissante. [G (ORGE, BLÉ)]

Kinn Pilegrim Pale Ale *4.5%, 33 cl*

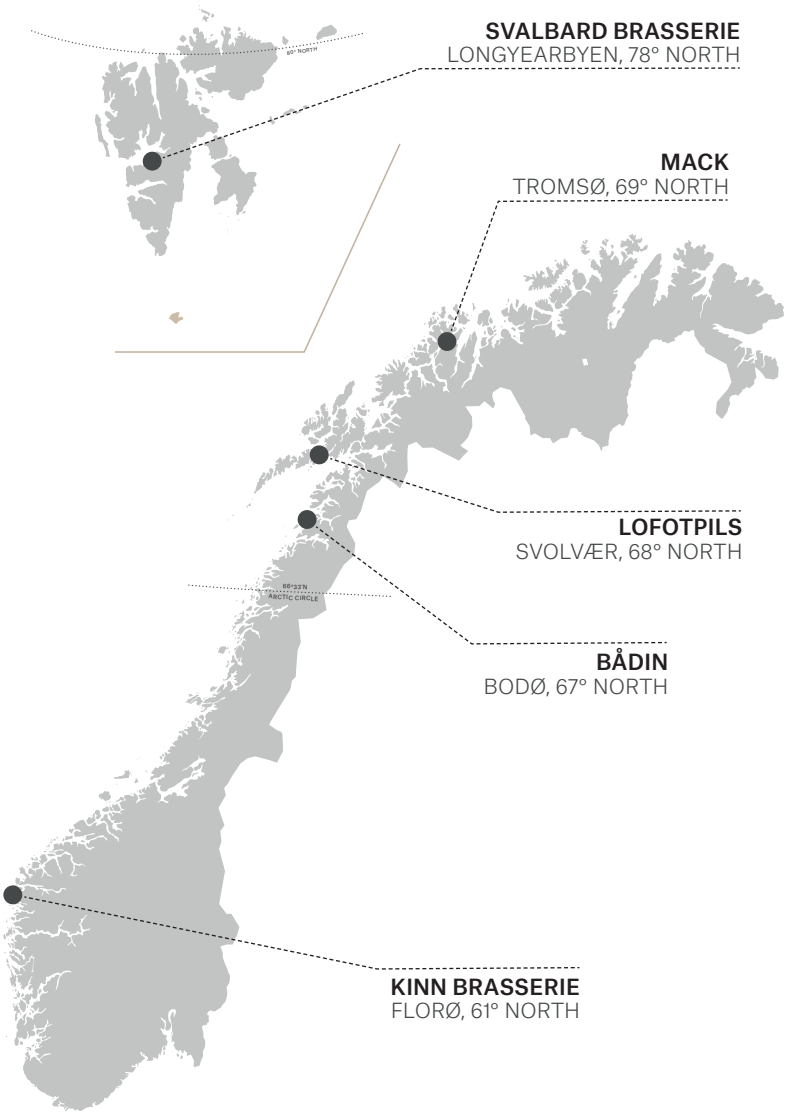
Pilegrim est une bière blonde et rafraîchissante de type bitter anglais, avec une amertume marquée et un arôme de houblon frais. Brassée avec des variétés de houblon anglais traditionnelles et une touche d'agrume. Sans gluten.

Spitsbergen Dark Season *Brown Ale 6.5%, 33 cl*

Si les habitants du Spitzberg aspirent souvent à retrouver le soleil après l'obscurité de l'hiver, ils sont également nombreux à apprécier et profiter de la longue période hivernale de la région. Cette bière brune s'inspire de la sensation d'apaisement survenant lorsque le crépuscule nous enveloppe et que l'on savoure une bière riche et onctueuse à la lumière d'un feu crépitant. Elle rend également hommage au festival de blues annuel dont elle porte le nom. L'équilibre du caramel profond et du léger fruité est parfait pour une dégustation par une soirée fraîche. [G (ORGE)]

Spitsbergen Stout *Stout 7%, 33 cl*

Traditionnellement la préférée des dockers les plus costauds, ou « stoutest », dans l'Angleterre du XIXe siècle, la bière stout est aujourd'hui perçue davantage comme une bière sombre que forte. Cette bière brune de haute fermentation présente des arômes de café et de chocolat noir. [G (ORGE)]


SVALBARD BRASSERIE
LONGYEARBYEN, 78° NORTH
MACK
TROMSØ, 69° NORTH
LOFOTPILS
SVOLVÆR, 68° NORTH
BÅDIN
BODØ, 67° NORTH
KINN BRASSERIE
FLORØ, 61° NORTH
66°33'N
ARCTIC CIRCLE