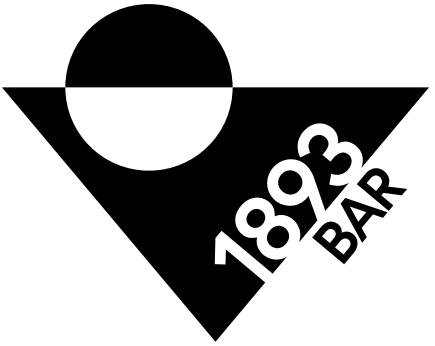


COCKTAILS

1893 BAR

Le bar du MS Trollfjord doit son nom à l'année 1893, l'année de fondation de Hurtigruten par le capitaine Richard With, il y a déjà si longtemps. Ce nom rend hommage aux 130 années de navigation le long des magnifiques côtes de la Norvège ainsi qu'aux générations de chefs, barmans, serveurs, marins, fournisseurs de boissons, brasseurs, qui s'y sont succédées.

La côte norvégienne est le berceau d'une longue liste de produits naturels savoureux. Les épices et les baies poussent sous le Soleil de Minuit. Les pommes et les prunes sur les fjords escarpés du Hardanger. Les herbes aromatiques aux Lofoten. Et la liste est encore longue.

Tout le long de la côte norvégienne, des distilleries, récentes ou anciennes, utilisent ces produits locaux pour créer des boissons de qualité, avec bien plus qu'une simple goutte d'innovation et de fierté pour leur terroir. Pour en savoir plus sur les caractéristiques de chacune de nos boissons inspirées par l'esprit nordique, n'hésitez pas à demander à votre barman ou serveur.



DES CLASSIQUES INTEMPORELS, REVISITÉS À NOTRE MANIÈRE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

A.O.F
Aquavit vieilli en fût, amer, fumé

Notre version du Old Fashioned, probablement l'un des cocktails les plus classiques. Nous avons remplacé le whiskey par de l'aquavit vieilli en fût, accompagné d'arômes de pommier fumé.

SPIRITUEUX, ÉPICÉ, AGRUMES

Aquavit Sour
Aquavit, amer Norvégien, citron

Un classique Sour que nous choisissons de réaliser avec de l'aquavit vieilli en fût de la distillerie la plus septentrionale du monde et une amertume norvégienne avec de belles notes de forêt norvégienne et de caractère herbacé. [E (Œuf)]

FRAIS, ACIDE, ÉPICES

Norgeroni
Gin, bitter, Vermouth di Norvegia

S'inspirant du cocktail italien Negroni, nous avons élaboré cette variation norvégienne à base de gin norvégien aromatisé aux écorces de mandarines séchées au soleil et un Oslo bitter aux notes herbacées inspirées de la nature norvégienne. [SU]

CORSÉ, AMER, ÉPICES

Blueberry Collins
Gin, myrtilles, citron, feuilles de menthe

Pour les Norvégiens, peu de choses sont aussi traditionnelles et réconfortantes qu'une marche dans la nature pour ramasser des baies. Nous appelons cela « voyage aux myrtilles ». Pour rendre hommage à cette tradition, nous avons créé notre version du cocktail Tom Collins, avec des myrtilles, de la menthe et, bien sûr, du gin norvégien.

SOUR, FRAIS

DES CLASSIQUES INTEMPORELS, REVISITÉS À NOTRE MANIÈRE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Arctic Martini

Gin arctique, vermouth dry, citron

Un Dry Martini à base de gin arctique des Alpes de Lyngen rehaussé d'une touche de citron frais. Les saveurs pures de la Norvège.

SPIRITUEUX, AGRUMES

Lyngen 69

Gin rosé, citron, Prosecco

Le classique cocktail French 75 au Champagne revisité à la norvégienne avec du gin arctique rosé des Alpes de Lyngen, produit à 69°de latitude Nord.

FRUITÉ, FRAIS

Rhubarb Spritz

Vin de fruit Anikonic, rhubarbe, Prosecco

Tout le monde sait qu'un Aperol Spritz, c'est un rayon de soleil dans un verre. Notre version prend sa source au Soleil de Minuit. Un cocktail composé de vin de fruit norvégien et des pétillantes saveurs norvégiennes de la rhubarbe et de la fraise. [SU, M, E]

FRUITÉ, FRAIS

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Epleslang

Liqueur de pomme du Hardanger, eau-de-vie de pomme du Hardanger, pomme fraîche, citron vert

Selon des sources historiques, la culture de la pomme aurait été introduite en Norvège et dans la région du Hardanger par des moines anglais dans les années 1300. Depuis cette époque, les pentes de la région sont célèbres pour leurs vergers gorgés de fleurs délicatement parfumées. Voici notre hommage à la Norvège de l'Ouest et ses incroyables vergers de pommiers. Un savoureux cocktail à la pomme composé à partir de produits de qualité de la région du Hardanger. **FRUITÉ, FRAIS**

Árran

Aquavit vieilli en fût, St. Halvard liqueur aux herbes, orange, romarin

Nous, les Norvégiens, sommes connus pour notre passion pour la marche dans nos magnifiques paysages naturels. Traditionnellement, l'un des moments importants de ces sorties est l'installation d'un petit campement, une fois arrivés à destination. Nous faisons un feu et nous y regroupons autour. Le feu joue également un rôle central dans la culture Sámi. Árran, signifie en Sámi « feu de joie sous la tente » et il remplit des fonctions pratiques dans la vie de tous les jours. C'est une source de chaleur mai aussi d'énergie pour cuire la nourriture. La fumée est utilisée à la fois pour parfumer poisson et viande et comme répulsif à insectes. Recréez cette sensation éprouvée en s'asseyant autour d'un feu avec notre cocktail aux herbes aromatiques légèrement fumé.

SPIRITUEUX, HERBACÉ, FUMÉ

Multe Sour

Baies de plaquebière, vodka, citron, blanc d'œuf

La plaquebière, ou mûre arctique, est également appelée « or de la forêt ». Il s'agit de l'une des baies comestibles les meilleures pour la santé. Cette baie dorée nordique pousse dans les marécages du nord de la Norvège et contient de grandes quantités de vitamines et de fibres. Saviez-vous que la plaquebière contenait quatre fois plus de vitamine C que l'orange ? Dans ce cocktail, nous associons cette super baie à de la cardamome pour créer une originale boisson sure. [E (Œuf)] **FRUITÉ, FRAIS**

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Kristiania

Whisky single malt, liqueur de seigle aux prunes, prune glacée

Kristiania, ancien nom de la capitale norvégienne avant de devenir Oslo, évoque la ville à l'aube de la Norvège moderne – brute, agitée et pleine de contrastes. À la lueur des lampes à gaz et dans les salons enfumés se retrouvaient artistes, marchands et rêveurs, le regard tourné vers l'Europe.

Ce cocktail est une interprétation nordique du Sazerac, où le whisky single malt norvégien de la distillerie Feddie rencontre une liqueur de seigle à la prune de Gran Spiritus et la prune glacée de Skott Gård. Une touche d'absinthe apporte profondeur et une légère note de décadence.
Un cocktail sombre et contemplatif, créé pour de longues conversations et des soirées tardives.

FRUITÉ, DOMINÉ PAR LES SPIRITUEUX

Gudbrandsdalen

Fromage brun, Vodka, Liqueur de café, Crème, Vanille

Le fromage brun, ou "mysost" comme on l'appelle également, est produit en Norvège depuis des temps immémoriaux. Les premières traces écrites datent de 1646. À l'époque, il s'agissait d'un fromage maigre de qualité variable. Anne Hov de Solbråsetra à Nord-Fron dans la vallée de Gudbrandsdal a commencé à ajouter de la crème au fromage brun en 1863, puis plus tard du lait de chèvre. C'est un incontournable notamment pour le 17 mai, les anniversaires et les visites chez les grands-parents, faisant partie de nombreux souvenirs d'enfance. Nous voulons rendre hommage à cela en créant un cocktail au fromage brun utilisant notre propre baileys au fromage brun et un touille fait à base de pâte à gaufres.
[SU (sulfites), M (lait), G (Wheat)]

CORPULENT, CRÉMEUX

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Friluftsliv

Gin Lyng, pin, framboise, acide citrique

"Allemansretten", qui selon la loi norvégienne donne à chacun le droit de profiter librement de la nature, est quelque chose dont nous sommes très fiers en Norvège. Typique de la Norvège est également notre concept de "friluftsliv", qui se résume en gros à passer du temps dans la nature. Cela comprend tout, des promenades en forêt à l'escalade de falaises ou au ski de fond en hiver. Imaginez une promenade relaxante dans la forêt où vous pouvez profiter du silence, respirer le parfum particulier des pins tout en dégustant les framboises sauvages fraîchement cueillies. [M (lait)]

DOUX, FRUITÉ, HERBES

Bonden

Gin arctique, citron, Aniconic vin de fruit

Le terme "bóndi" vient du mot norrois "búandi" et signifie "habitant", c'est-à-dire une personne qui possédait des terres et y avait une maison. Dans les pays nordiques, le terme "bóndi" au Moyen Âge était un titre honorifique pour tous les hommes libres. Le "bóndi" était à la fois un guerrier et un cultivateur. Avec un gin élaboré à partir de pommes de terre, aromatisé aux baies, clarifié avec du lait et terminé avec un top de vin de fruits à base de rhubarbe et de fraises qui vous donne l'impression d'un coucher de soleil rouge comme le ciel, vous obtenez notre interprétation d'un "New York sour"; un gin-sour cristallin réalisé avec du gin arctique en provenance de la distillerie la plus septentrionale au monde, relevé de notes de saveur de fraises norvégiennes et de rhubarbe.
[SU (sulfites) , M (lait), E (œuf)]

ACIDE, FRAIS

COCKTAILS SIGNATURE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Bjørgvin

Aquavit Gran Sommer infusé à l'aneth, sirop d'aneth et de ciboulette, blanc d'œuf

Bjørgvin porte le nom de Bergen tel que la ville était connue à l'époque viking et au Moyen Âge – un carrefour commercial animé où fjord, mer et terre se rencontrent. Les saveurs s'inspirent des herbes vertes du littoral et de l'élégance sobre de la cuisine nordique : aquavit à l'aneth, acidité fraîche et sirop d'aneth et de ciboulette composent un profil épicé qui reflète le climat rude de la côte ouest norvégienne.
Un cocktail enraciné dans l'histoire et la nature, créé pour le voyage le long de la côte, où Hurtigruten suit les mêmes routes maritimes empruntées par les marins et les marchands depuis des siècles. [E (Œuf)]

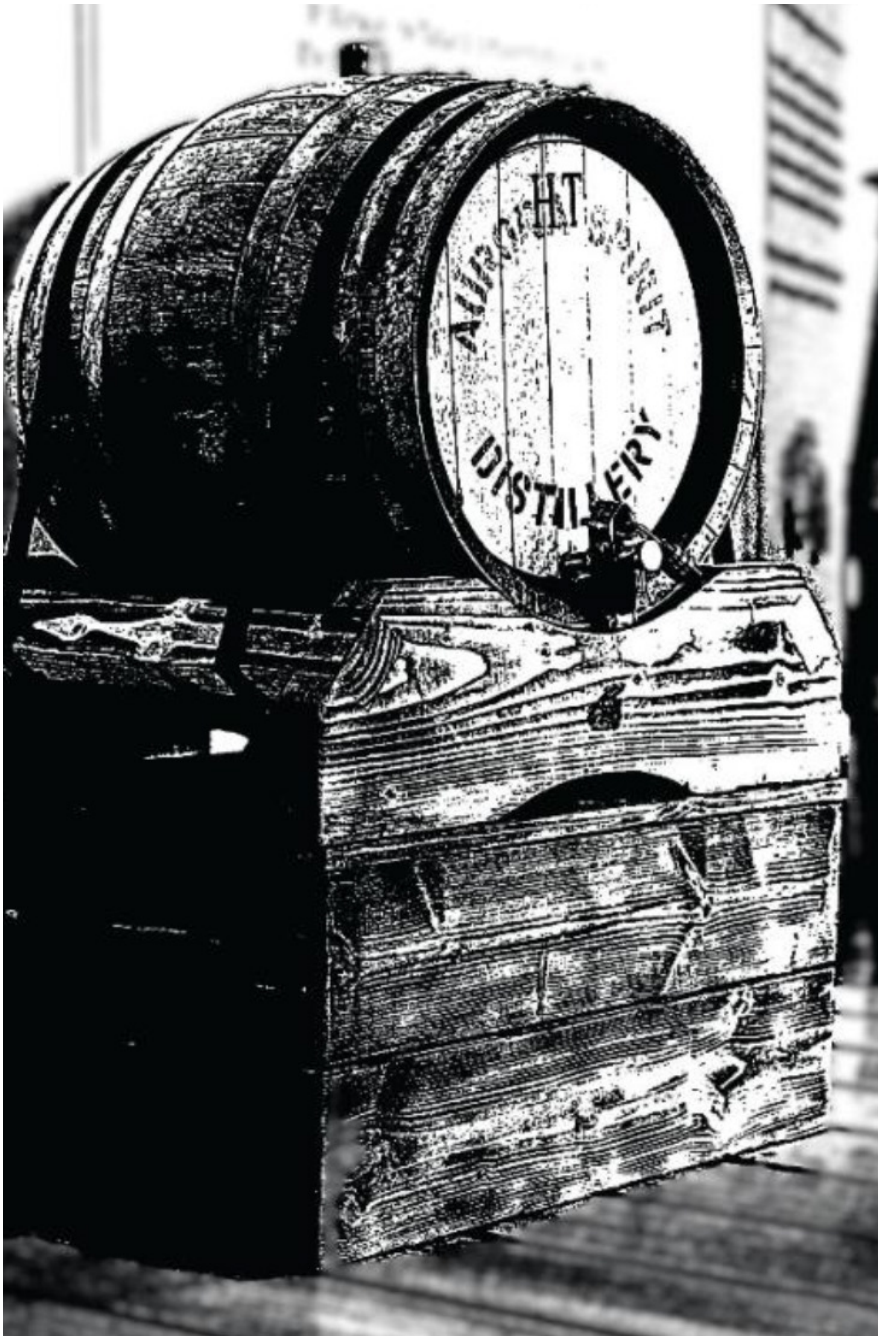
FRAIS, LÉGER

Rissa

Aquavit infusé, Sirop d'argousier, Sirop de thym

Rissa, un joyau caché du fjord de Trondheim, est connue pour son histoire et ses paysages côtiers spectaculaires. C'est ici, au chantier naval Fosen, que le MS Trollfjord a été construit en 2002 – un navire conçu pour la magnifique côte norvégienne.
À proximité pousse l'argousier, une baie pleine de fraîcheur acidulée et de nutriments. Nous avons créé un cocktail associant argousier, aquavit norvégien et thym – un hommage à la mer, à la côte et au MS Trollfjord. [M (lait)]

ACIDE, SUCRÉ, HERBACÉ


DISTILLERY

ARCTIC LINE

185 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

UNE RÉINTERPRÉTATION NORDIQUE DU OLD FASHIONED CLASSIQUE

Certains cocktails sont simplement remués. Celui-ci navigue.

Bien au-delà du monde des spiritueux ordinaires—là où les fjords semblent infinis et où les étoiles brillent d'un feu ancien—naît un gin rare. Distillé par **Bivrost**, la distillerie la plus septentrionale du monde, sous les aurores boréales de la Norvège arctique, ce gin reflète la pureté et la force du paysage dont il est issu.

Mais l'**Arctic Line** ne reste pas immobile.

Comme les explorateurs et les marins avant lui, ce cocktail est façonné par le voyage. Inspiré de la tradition norvégienne séculaire du Linie aquavit, vieilli en mer en franchissant l'équateur, nous avons tracé une nouvelle route : un Old Fashioned dominé par le gin qui voyage vers le nord, au-delà du cercle polaire, jusqu'à 79° nord à bord du MS Trollfjord de Hurtigruten, sur la ligne du Svalbard.

Vieilli en fût pendant son voyage de Bergen jusqu'aux confins de l'Arctique, le gin absorbe le rythme de l'océan et gagne complexité et équilibre.
Le fût, autrefois utilisé pour un single malt arctique, apporte des notes de chêne, de vanille et de caramel. Remué délicatement avec des bitters artisanaux aux accents de girofle et de caramel, le gin s'éveille – vif et citronné, avec un genièvre cristallin, comme le givre au lever du jour.

Un cocktail qui franchit les frontières – entre terre et mer, ancien monde et nouveau, tradition et réinvention.

Franchissez le cercle. Goûtez l'histoire.

Notes de dégustation
Influence du fût : Chêne grillé, vanille douce, caramel chaud
Caractère du gin : Agrumes vifs, genièvre croquant, baies sauvages arctiques
Bitters & douceur : Girofle aromatique, caramel profond, sucre brun

COCKTAIL INCLUS

Fjordglød

Aquavit, varech sucré, miel, framboise, agrumes

Un voyage de saveurs – des herbes sauvages du Finnmark aux paysages côtiers escarpés des Lofoten.

Depuis 1893, Hurtigruten est bien plus qu'une route maritime – c'est une véritable ligne de vie reliant les personnes, les histoires et les cultures le long de la côte norvégienne.

Inspirés par ce voyage intemporel, nos chefs de bar ont créé un cocktail signature qui rend hommage à la nature, aux traditions et à la richesse aromatique du nord.

Au cœur de ce cocktail se trouve un aquavit unique – distillé par Bivrost sous les aurores boréales à Lyngen. Cet aquavit est élaboré avec des herbes locales provenant à la fois des Lofoten et du Finnmark :

- Aneth et thé du Labrador du Finnmark, apportant une profondeur aromatique
- Varech sucré provenant de la mer glaciale, ajoutant une minéralité saline
- Herbe à scorbut, plante historique connue depuis l'époque viking pour ses propriétés médicinales

Ces ingrédients nordiques s'unissent avec du miel norvégien, des agrumes frais et de la framboise, créant un cocktail parfaitement équilibré où la douceur et la fraîcheur rencontrent une subtile note marine et herbacée.

Produit avec précision et passion par Lofotpils à Svolvær.

Fjordglød n'est pas seulement un cocktail.
C'est une histoire sur la manière dont la nature, l'histoire et les habitants de la côte continuent d'inspirer et de relier les gens – une goutte savoureuse à la fois.

À la santé de la côte – et du savoir-faire artisanal



SIGNATURE MOCKTAILS

120 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Aurores boréales

Myrtille Safteriet, poire clarifiée, acidité, sucre

Le long de la route historique de Hurtigruten, là où la mer rencontre le ciel, les aurores boréales fascinent les voyageurs depuis des générations. Ce phénomène, appelé Aurora Borealis, apparaît lorsque des particules solaires entrent en collision avec les gaz de l'atmosphère terrestre, illuminant le ciel arctique. Des teintes violettes et bleues brillent près de l'horizon, tandis que la lumière verte caractéristique flotte au-dessus comme des voiles en mouvement. Parfois, de rares reflets dorés scintillent – un instant fugace de magie arctique.

Soleil de Minuit

Cerise Safteriet, rhubarbe pétillante, acidité, sucre, poussière d'or

Le Soleil de Minuit rend hommage à la lumière arctique qui ne disparaît jamais, mais glisse lentement le long de l'horizon. Dans le nord, le ciel se teinte de rose et de rouge au début et à la fin de la saison, tandis que la mer scintille comme de l'or liquide autour du navire. À base de cerise, de rhubarbe et d'une acidité fraîche, ce cocktail équilibre douceur et fraîcheur – comme le soleil de minuit équilibre nuit et jour. Une touche d'or évoque le reflet du soleil sur la mer.

Hardangerfjord

Pomme clarifiée

Inspiré par les paysages où les montagnes se reflètent dans les eaux calmes et où les vergers fleurissent le long des pentes abruptes des fjords. Hardanger est connu comme le verger de la Norvège, où les pommes vertes poussent depuis des générations dans le climat frais du fjord. Ce mocktail clarifié met en valeur la fraîcheur pure et vive de la pomme – un hommage sans alcool à la nature, au savoir-faire et aux saveurs du Hardanger.

SIGNATURE MOCKTAILS

120 NOK / COMPRIS DANS LA FORMULE SUITE

Nidaros

Rhubarbe Safteriet, sirop de rhubarbe, acidité, blanc d'œuf

Nidaros porte le nom de la ville qui s'est développée à l'embouchure de la rivière Nid, là où les navires vikings entraient autrefois dans le fjord et posaient les bases d'un royaume. Trondheim devint ensuite la ville du couronnement de la Norvège et un point de rencontre naturel le long de la côte.

Ce cocktail rend hommage au voyage vers le nord. Un sirop de rhubarbe maison et une acidité fraîche évoquent les saveurs de l'été norvégien – et le souvenir d'enfance de la rhubarbe trempée dans le sucre. [E (Œuf)]

Nuit Polaire

Sirop de gâteau à la carotte, prune Safteriet, acidité, mousse de cardamome

L'hiver arctique est bien plus que l'absence de soleil. C'est une saison de calme, de partage et de saveurs réconfortantes. Lorsque la lumière du jour disparaît, nous recherchons des goûts qui apportent chaleur et énergie.

Inspiré des saveurs du gâteau à la carotte, ce cocktail associe épices douces, douceur naturelle et rondeur – comme une petite lumière dans l'obscurité. [M (lait)]


1893
BAR