

# BAR

NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

NORWAY'S

# Coastal Kitchen

FRESH AND LOCAL
FOOD & BEVERAGES

## MENU DU BAR

Choisissez parmi des whiskies, aquavits, gins arctiques et vodkas glaciaires,
ainsi que des cocktails artisanaux élaborés à partir d'ingrédients locaux
– tous inspirés par les paysages, les saveurs et
les traditions de la côte norvégienne.



## L’ESPRIT DE LA CÔTE

Chaque boisson de cette carte raconte une histoire – d’eaux glaciaires, de plantes arctiques et d’un savoir-faire façonné par la mer. Découvrez des whiskies, aquavits, gins, vodkas et cocktails artisanaux, chacun enraciné en Norvège. Vous trouverez également des cocktails classiques, des vins sélectionnés et des options sans alcool raffinées.

## INGRÉDIENTS DURABLES

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



# **SPIRITUEUX**
# LOCAUX NORVÉGIENS

## DISTILLERIE BIVROST

### Le Pont des Aurores Boréales

Bivrost est élaboré à Lyngen, dans l'Arctique norvégien, à 69° nord – où les sommets abrupts plongent directement dans la mer. Ici, le court été arctique façonne chaque matière première. L'eau utilisée provient des Alpes de Lyngen : une eau de fonte glaciaire filtrée, restée emprisonnée dans la glace pendant plus de 5 000 ans et aujourd'hui libérée à mesure que les glaciers reculent.
La production repose sur des ingrédients arctiques purs. Herbes locales, baies et plantes sont soigneusement sélectionnées pour leur fraîcheur et leur intensité. Les spiritueux sont distillés dans l'une des distilleries les plus modernes d'Europe, tout en étant guidés par des mains expertes et un savoir-faire traditionnel. L'innovation soutient le processus, mais c'est l'artisanat qui définit le résultat. Le nom Bivrost s'inspire de la mythologie nordique. Issu des mots anciens ***biv*** (trembler) et ***rost*** (route), il désigne le terme viking pour les aurores boréales – imaginées comme un pont scintillant entre la terre et le royaume des dieux. Traverser Bivrost, c'était entreprendre un voyage vers Åsgard et l'immortalité. Aujourd'hui, chaque bouteille rend hommage à ce pont mythique – une rencontre entre nature, légende et ciel arctique.

Heimdallr* NOK 175
Le whisky single malt Heimdallr est élaboré artisanalement dans l'Arctique norvégien, au pied des majestueuses Alpes de Lyngen à 69°N. Produit à partir d'orge nordique, fermenté avec de l'eau de fonte glaciaire, distillé dans un alambic de pointe puis vieilli en fûts de xérès en chêne européen, américain et espagnol.

Yggdrasil* NOK 175
Yggdrasil tire son caractère du paysage arctique des Alpes de Lyngen à 69°N. Élaboré à partir d'orge nordique et d'eau glaciaire pure, il est distillé avec soin puis vieilli dans une sélection variée de fûts en chêne – européen, américain, hongrois, chêne Chinquapin et colombien – créant profondeur, épices et complexité.

Bivrost Single Malt Whisky* NOK 175
Le Bivrost Single Malt Whisky reflète la rencontre entre tradition et influence audacieuse des fûts. Produit dans l'Arctique norvégien avec de l'orge nordique et de l'eau glaciaire, il est vieilli en fûts de bourbon, de xérès et de teck. Le résultat est un whisky riche et rond, avec chaleur, douceur subtile et une finale distinctive.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

## BLOT Herbal Liqueur NOK 125
BLOT de Bivrost est la première liqueur aux herbes arctiques au monde.

## Bivrost Coffee Liqueur NOK 125
Bivrost Espresso Liqueur est une liqueur de café délicate et claire, élaborée à partir de grains torréfiés de Senja Roasters.

## Bivrost Gin NOK 137
Frais et pur, avec des notes de pin, de fruits et d'épices

## Bivrost Vodka NOK 135
Ronde et fraîche en bouche, avec une finale douce et persistante.

## Bivrost Cask Aquavit NOK 137
Ronde et ample, avec des épices bien intégrées et un chêne équilibré.

## Bivrost Pink Gin NOK 137
Rond et frais, avec des épices légèrement intégrées.

## Hurtigruten Seaweed Arctic Gin NOK 137
Élaboré artisanalement avec des algues norvégiennes des eaux arctiques, associées à des baies de genièvre, des herbes sauvages et de l'eau de fonte glaciaire des Alpes de Lyngen. Ce gin délicat mais sophistiqué offre un corps moyen à plein, vieilli en fûts de chêne exclusifs sous la lumière des aurores boréales. Doux et généreux, avec des notes distinctes de genièvre et d'agrumes, un caractère boisé raffiné et une subtile touche maritime apportée par les algues.

## Hurtigruten Premium Arctic Aquavit NOK 137
Élaboré artisanalement avec des baies de genièvre norvégiennes, des herbes sélectionnées et de l'eau glaciaire des Alpes de Lyngen. Délicat mais complexe, avec un corps moyen à plein. Vieilli en fûts de chêne exclusifs sous la lumière des aurores boréales, il est doux et rond, avec des notes nettes de genièvre et d'agrumes équilibrées par un chêne élégant.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# SPIRITUEUX LOCAUX NORVÉGIENS

## DISTILLERIE MYKEN

### Artisanat au nord du cercle polaire arctique

La distillerie Myken a été fondée en 2013 et a commencé sa production en 2014 sur la petite île de Myken, à 32 km du continent. C'est la seule distillerie de whisky dédiée en Norvège et la première distillerie de whisky arctique au monde.

Le whisky est produit et vieilli sous les aurores boréales et le soleil de minuit, avec les vagues de l'océan se brisant à quelques mètres seulement de la distillerie et des entrepôts. La mer fournit l'eau de refroidissement pour la distillation et, après dessalement, cette eau exceptionnellement pure est également utilisée comme ingrédient.

Attachée à un savoir-faire de qualité et à la précision, Myken ne deviendra jamais un grand producteur industriel. Les distillateurs respectent les méthodes traditionnelles de fabrication du whisky et du gin tout en ajoutant leur caractère arctique distinctif à chaque bouteille.

Myken Gin of the Sea* NOK 137
Frais et légèrement acidulé, avec de douces notes de genièvre et un caractère maritime subtil.

Myken Arctic Island Cask Aged Gin* NOK 137
Un gin véritablement local, élaboré avec des plantes cueillies sur Myken, dont genièvre, mûre arctique, groseille, myrtille et camarine noire.

Myken Sea Mist Island Arctic Whisky* NOK 175
Sea Mist est un whisky légèrement tourbé, vieilli en fûts ex-bourbon, avec une touche de Pineau, une fumée maritime équilibrée par des notes de vanille, d'agrumes et de caramel.

Myken Ocean Heart Island Arctic Whisky* NOK 195
Ocean Heart 25/1 est un whisky non tourbé, vieilli en fûts ex-bourbon, partiellement à base d'orge norvégienne, avec une finition en fûts de xérès et de bourbon.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# SPIRITUEUX LOCAUX NORVÉGIENS

## GRAN

### De la ferme au verre

Gran Spiritus est une distillerie artisanale familiale fondée en 2020, produisant des spiritueux à partir d'orge et de seigle cultivés à la ferme Lerberg. Nous faisons partie des premiers, en Norvège moderne, à produire des spiritueux de haute qualité à partir de nos propres céréales. Les grains et les herbes du terroir de Ringerike confèrent à nos produits un caractère unique. Nous créons des spiritueux distinctifs.

| | | |
|---|---|---|
| **Gran Malt Whisky**<br>Whisky de malt – Édition Hurtigruten : whisky norvégien de domaine unique issu d'orge Lerberg, vieilli en fûts de bourbon puis affiné en fûts de Plommeporten, apportant un terroir local et une subtile douceur de prune. | NOK | 175 |
| **Gran Rugwhisky**<br>Premier whisky de seigle moderne de Norvège : seigle Lerberg non malté avec orge maltée, distillé à la ferme, vieilli quatre ans en fûts de bourbon, exprimant les épices nordiques du seigle et le terroir local. | NOK | 175 |
| **Gran Ruglikør med Plomme**<br>Riche et fruité, équilibré avec du seigle, des prunes sucrées, des agrumes et de la cannelle, avec une longue finale. | NOK | 135 |
| **Gran Plommeporten**<br>Équilibré et mature, avec des notes de fruits secs et de chêne, suivi d'une longue finale fruitée. | NOK | 135 |
| **Gran Kirsebærlikør**<br>Des cerises de la fertile péninsule de Røyse, près du lac Tyrifjorden, sont pressées, intensifiées par congélation et décongélation, puis transformées en une liqueur riche. | NOK | 135 |
| **Gran Sommerakevitt**<br>Long, vif et légèrement poivré, avec des notes nettes de carvi, d'agrumes et d'aneth, ainsi que des touches de coriandre et de fenouil. | NOK | 140 |

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# SPIRITUEUX LOCAUX NORVÉGIENS

## DISTILLERIE FEDDIE OCEAN

### Première distillerie certifiée biologique de Norvège

Feddie Ocean Distillery a été fondée en 2019 par Anne Koppang sur l'île de Fedje, au nord-ouest de Bergen. Dès le départ, la durabilité a été au cœur de sa philosophie, et Feddie est devenue la première distillerie certifiée biologique de Norvège.

La distillerie produit une gamme de gins et d'aquavits biologiques, et son Feddie Single Malt Whisky a été lancé à l'automne 2024. Tous les produits sont certifiés biologiques. Feddie met également en avant l'entrepreneuriat féminin – seules des femmes peuvent investir dans l'entreprise. Au printemps 2024, plus de 1200 femmes avaient rejoint ce mouvement.

Chaque spiritueux reflète un savoir-faire minutieux et une attention portée à des saveurs pures et distinctives.

| | | |
|---|---|---|
| Feddie Single Malt* | NOK | 175 |
| Whisky biologique artisanal élaboré à partir de malt biologique et vieilli en fûts de chêne. | | |
| Nine Sisters Ocean Gin | NOK | 137 |
| Certifié biologique. Délicat et aromatique avec genièvre, agrumes et notes florales, adouci par une légère douceur de racine de réglisse. Doux, moderne et élégamment équilibré. | | |
| Nine Sisters Grapefruit Gin | NOK | 137 |
| Certifié biologique. Arômes vifs de genièvre, agrumes, baies et fleurs. Fruité et expressif, avec une finale marquée par le genièvre. | | |
| Feddie Blank Aquavit | NOK | 137 |
| Certifié biologique. Doux et riche, avec un carvi prononcé et des notes d'agrumes. Finale sur la réglisse et des épices chaudes, nuancée et complexe. | | |

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# SPIRITUEUX LOCAUX NORVÉGIENS

Feddie Fatlagret Aquavit NOK 137
Aquavit biologique vieilli en fût, avec des épices riches et des notes d'agrumes. Le vieillissement apporte des touches de cacao, de fruits secs, de noix et un caractère tropical subtil.

Feddie Fatlagret Dill-Aquavit NOK 137
Certifié biologique. Saveurs concentrées d'aneth, d'herbes et d'agrumes, avec des touches d'épices et de poivre rose. Finale avec angélique, racine de réglisse et épices chaudes.

Feddie Oyster Shell Vodka NOK 135
Équilibrée, légèrement maritime et minérale, avec des notes délicates d'agrumes et une belle rondeur. Arômes d'agrumes légers et de minéralité.



*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# AQUAVIT
# FIERTÉ NORVÉGIENNE

## AQUAVIT

L’aquavit est le spiritueux emblématique de la Scandinavie, généralement autour de 40 % d’alcool.
Il peut être clair ou doré selon son vieillissement, et tire son caractère distinctif des épices distillées avec l’alcool et l’eau – notamment le carvi.

La Journée de l’aquavit est célébrée en Norvège le 13 avril. La première référence écrite remonte à 1531, lorsque le fonctionnaire danois Eske Bille envoya un colis au dernier archevêque de Norvège, Olav Engelbrektsson, décrivant « Aqua Vite » comme un remède contre les maux internes et externes.

Les premiers aquavits étaient rustiques et à base de céréales. Avec le temps, la pomme de terre est devenue la base privilégiée, et les techniques de distillation améliorées ont affiné sa qualité et sa clarté.

Christopher Blix Hammer (1720–1804), botaniste, écrivain et fonctionnaire, est souvent appelé « le père de l’aquavit ». Son travail sur l’agriculture, la qualité et la production nationale a contribué à faire de ce spiritueux une fierté norvégienne.

Lysholm Linie NOK 137
Le plus ancien et le plus célèbre aquavit de Norvège. Produit pour la première fois en 1807, chaque fût traverse l’équateur deux fois avant la mise en bouteille.

Inderøy Brenneri Aquavit NOK 140
Notes complexes de carvi et de réglisse, avec des nuances de xérès et de chêne issues de fûts de porto soigneusement sélectionnés.

Lysholm No. 52 Botanisk Aquavit NOK 137
Un aquavit plus léger et clair, basé sur la recette Linie, conçu pour les cocktails ou à déguster pur comme alternative plus fraîche.

Gammel Opland NOK 137
Vieilli plus de deux ans en fûts de xérès. Doux et équilibré, idéal avec les repas ou seul – surtout à Noël.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# AQUAVIT

**Løiten Linie** NOK 137
A vieilli en fûts de chêne après avoir traversé l'équateur, pendant plus d'un an. Plus épicé et avec un caractère de carvi plus marqué que le Lysholm Linie.

**Gilde Non Plus Ultra** NOK 155
« Non Plus Ultra » signifie « rien au-delà ». Vieilli plus de 12 ans, c'est un aquavit exceptionnellement raffiné pour les occasions spéciales.

**Bergens Aquavit** NOK 137
Remontant à 1818, c'est le deuxième plus ancien aquavit de Norvège. Une fierté locale de Bergen, adapté aussi bien à la gastronomie qu'à la dégustation.

**Simers Taffel Aquavit** NOK 137
Un aquavit clair de type « taffel » provenant de la plus ancienne distillerie d'Oslo, fondée en 1851. Particulièrement adapté au hareng et aux plats riches, il nettoie le palais avec son caractère prononcé.

**Maquavit** NOK 137
L'aquavit du nord de la Norvège, distinctif et expressif, avec de subtiles notes de café et de chocolat noir en finale.

**Gilde Aquavit Fjølmat** NOK 137
Élaboré pour accompagner les viandes traditionnelles norvégiennes salées, fumées et séchées.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.



Le genièvre, les herbes sauvages, les baies cueillies, la pomme, le chêne et le bouleau : les saveurs de la Norvège sont prélevées dans ses paysages, distillées dans ses spiritueux et versées dans votre verre.

# **FORFAITS**
# DÉGUSTATION

## Quatre grands aquavits norvégiens

Inspiré de certains des aquavits les plus consommés en Norvège.

***1 cl Simers Taffel***
***1 cl Lysholm Linie***
***1 cl Løiten Linie***
***1 cl Gammel Opland***

NOK 155

---

## Sélection Hurtigruten

Nous pensons que ces quatre aquavits offrent un bon aperçu
des différents caractères et de la diversité de l'aquavit norvégien.

***1 cl Simers Taffel***
***1 cl Lysholm Linie Double Cask Port***
***1 cl Maquavit***
***1 cl Gilde Non Plus Ultra***

NOK 165

---

## Allons local

Servi sur une planche en bois issue de fûts
utilisés pour le vieillissement de l'aquavit.

***1 cl Hurtigruten Premium Arctic Aquavit***
***1 cl Bivrost Cask Aquavit***
***1 cl Feddie Fatlagret Aquavit***
***1 cl Inderøy Aquavit nr 1***

NOK 165

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# COCKTAILS
# MAISON

## MS NORDLYS
LYSHOLM LINIE, PLANTATION PINEAPPLE,
JUS DE POMME, CITRON, SUCRE

## MS POLARLYS
DE LUZE VSOP, BRAASTAD PINEAU,
CITRON, SUCRE, GINGER ALE

## MS NORDKAPP
GAMMEL OPLAND, VIANVANG DRAM,
SUCRE, BITTERS PEYCHAUD'S

## MS NORDNORGE
GAMMEL OPLAND, JIM BEAM, CHAMBORD,
SIROP DE CERISE, JUS DE CITRON
ALLERGÈNES : ŒUF

## MS KONG HARALD
SKAGERRAK GIN, REAL PASSION, CITRON

## MS RICHARD WITH
KIMERUD PINK GIN,
REAL RASPBERRY, CITRON, SUCRE
ALLERGÈNES : ŒUF

## MS VESTERÅLEN
VIKINGFJORD, BRAASTAD PINEAU, CITRON,
BITTERS PEYCHAUD'S, SODA PAMPLEMOUSSE

## HIMKOK OSLO MULE
VODKA, EAU GAZEUSE, GINGEMBRE INFUSÉ,
SUCRE, CITRON VERT, SAUGE

| | |
|---|---|
| TOUS LES COCKTAILS | NOK 175 |
| TOUS LES MOCKTAILS | NOK 115 |

Nous proposons une sélection de mocktails sans alcool.
Demandez conseil à votre barman.

# **CLASSIQUES**
# BOISSONS & COCKTAILS

## OLD FASHIONED
BOURBON, BITTERS ANGOSTURA,
SUCRE, ZESTE D'ORANGE

## WHISKEY SOUR
BOURBON, JUS DE CITRON, SUCRE

## BRAMBLE
GIN AUX ALGUES HURTIGRUTEN, JUS DE CITRON, SUCRE,
CRÈME DE MÛRE, BAIES NORVÉGIENNES

## DRY MARTINI
GIN BIVROST,
MARTINI EXTRA DRY, OLIVES

## APPLE MARTINI
VODKA BIVROST, JUS DE POMME,
JUS DE CITRON VERT

## COSMOPOLITAN
VODKA FEDDIE OYSTER, TRIPLE SEC,
JUS DE CITRON VERT, JUS DE CRANBERRY

## ESPRESSO MARTINI
VODKA VIKINGFJORD, TIA MARIA,
SUCRE, ESPRESSO

## BELLINI
PROSECCO, PÊCHE, SUCRE

## MIMOSA
PROSECCO, JUS D'ORANGE

| | |
|---|---|
| TOUS LES COCKTAILS | NOK 175 |
| TOUS LES MOCKTAILS | NOK 115 |

Nous proposons une sélection de mocktails sans alcool.
Demandez conseil à votre barman.

# WHISKY

## NORVÈGE

| | | |
|---|---|---|
| Heimdallr* | NOK | 175 |
| Gran Rugwhiskey* | NOK | 175 |
| Maltwhiskey Hurtigruten Edition* | NOK | 175 |
| Yggdrasil* | NOK | 175 |
| Feddie Single Malt* | NOK | 175 |
| Ocean Heart* | NOK | 195 |
| Sea Mist* | NOK | 175 |
| Eiktyrnet trippel French Oak* | NOK | 195 |
| Bivrost Single Malt Whisky* | NOK | 175 |

## IRLANDE

| | | |
|---|---|---|
| Jameson Blended | NOK | 130 |

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# COGNAC

| | | |
|---|---|---|
| De Luze VS | NOK | 145 |
| De Luze VSOP | NOK | 150 |

# CALVADOS

| | | |
|---|---|---|
| Hardanger Apple Spirit APAL* | NOK | 145 |

# VODKA

| | | |
|---|---|---|
| Vikingfjord | NOK | 125 |
| Bivrost Vodka | NOK | 135 |
| Feddie Oyster Shell Vodka | NOK | 135 |

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# GIN

| | | |
|---|---|---|
| Hurtigruten Seaweed Arctic Gin | NOK | 137 |
| Bivrost Gin | NOK | 137 |
| Bivrost Pink Gin | NOK | 137 |
| Myken Gin of the Sea | NOK | 137 |
| Myken Arctic Cask Aged | NOK | 137 |
| Feddie Nine Sisters Ocean Gin | NOK | 137 |
| Feddie Grapefruit Gin | NOK | 137 |
| Elsker Dry Pink | NOK | 137 |
| Harahorn | NOK | 145 |
| Bareksten Botanical | NOK | 145 |
| Kimerud Collectors Pink | NOK | 145 |
| Skagerrak | NOK | 145 |
| Elsker Dry Pink | NOK | 137 |

Demandez à votre barman de vous guider à travers nos combinaisons Gin & Tonic.

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# RUM

| | | |
|---|---|---|
| Captain Morgan White Rum (Jamaïque) | NOK | 135 |
| Captain Morgan Dark Rum (Jamaïque) | NOK | 135 |
| Grenseløs Adopted | NOK | 170 |

# BITTERS

| | | |
|---|---|---|
| Jägermeister | NOK | 130 |
| Aperol | NOK | 120 |
| Vermut di Norvegia | NOK | 135 |

# LIQUEURS

| | | |
|---|---|---|
| Løiten Aquavit Liqueur | NOK | 125 |
| Bolt Herbal Liqueur | NOK | 125 |
| Liqueur espresso | NOK | 125 |
| Hardanger Apple Liqueur | NOK | 135 |
| Gran Ruglikør med plomme | NOK | 135 |
| Gran Plommeporten | NOK | 135 |
| Gran Kirsebærlikør | NOK | 135 |

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# BOISSONS
# CHAUDES

## CAFÉ NORDIQUE

LØITEN LINIE AQUAVIT, LØITEN AQUAVIT LIQUEUR,
CAFÉ, MIEL NORVÉGIEN, CRÈME, KVIKK LUNSJ

ALLERGÈNES : LAIT, GLUTEN (BLÉ), SOJA

NOK 155

## IRISH COFFEE

JAMESON WHISKEY, CAFÉ,
SUCRE BRUN, CRÈME

ALLERGÈNES : LAIT

NOK 155

## BAILEYS COFFEE

BAILEYS, CAFÉ, CRÈME

ALLERGÈNES : LAIT

NOK 145

## CAFÉ FRANÇAIS

DE LUZE COGNAC, CAFÉ,
SUCRE BRUN, CRÈME

ALLERGÈNES : LAIT

NOK 155

## HOT CAPTAIN

CAPTAIN MORGAN SPICED RUM,
CACAO, CANNELLE, CRÈME

ALLERGÈNES : LAIT

NOK 150

# VIN
# AU VERRE

## Vin rouge

| | | |
|---|---|---|
| Hurtigruten Red | NOK | 155 |
| Cecchi Chianti | NOK | 170 |
| Barbera D`Alba Giacosa Fratelli | NOK | 175 |
| Villa Wolf Pinot Noir | NOK | 175 |

## Vin blanc

| | | |
|---|---|---|
| Hurtigruten White | NOK | 155 |
| Les Grès Chardonnay Viognier | NOK | 170 |
| Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigio | NOK | 175 |
| Lupi Reali Trebbiano D'Abruzzo | NOK | 170 |

## Vin rosé

| | | |
|---|---|---|
| Puy Chérie Rosé | NOK | 175 |

## Mousseux

| | | |
|---|---|---|
| Havets Bobler* | NOK | 199 |
| Ayala Majeur Brut | NOK | 230 |
| Mionetto Prosecco Organic Extra Dry | NOK | 175 |

*Disponibilité limitée. Veuillez consulter votre serveur pour connaître le stock actuel ou des alternatives.

# HAVETS BOBLER
# – LES BULLES DE LA MER

**Havets Bobler est notre vin mousseux signature,
vieilli au fond de la mer tandis 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 certaines 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°N
– est un secret bien gardé.

Au fond de la mer arctique, les conditions sont naturellement stables, avec des températures froides, l'obscurité et un mouvement constant et doux. C'est un environnement de vieillissement calme et frais, qui donne un vin mousseux énergique, aux bulles fines et à la fraîcheur côtière marquée.

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

# UNE NOUVELLE VAGUE DE SPIRITUEUX NORVÉGIENS

L'aquavit est notre spiritueux national. Ses notes de carvi, d'aneth et de chêne assaisonné apportent profondeur et chaleur à chaque célébration norvégienne. Mais aujourd'hui, ce n'est qu'une partie de l'histoire des spiritueux en Norvège.

Ces dernières années, la distillation norvégienne a connu une véritable renaissance. Lorsque le monopole d'État sur la production d'alcool a pris fin en 2005, cela a ouvert la voie à une nouvelle génération de distilleries artisanales innovantes : précises, expressives et guidées par une exigence absolue de pureté.

Aux côtés de l'aquavit – si particulier qu'il bénéficie d'une indication géographique protégée – on trouve désormais des whiskies, gins et vodkas capables de rivaliser sur la scène internationale. Ces nouveaux spiritueux norvégiens sont plus que la somme de leurs ingrédients : ils sont l'expression d'un territoire.

À bord, chaque verre reflète les paysages que nous longeons : montagnes glacées, collines riches en baies, îles balayées par le vent et fjords profonds et froids. Les gins arctiques offrent du genièvre et des plantes sauvages, parfois relevés d'une touche de bouleau. Les vodkas soyeuses expriment une pureté glaciaire. Le whisky norvégien, façonné par de longs hivers, des étés lumineux et de l'orge cultivée dans des conditions arctiques difficiles, présente souvent un profil herbacé unique.

Même nos cocktails artisanaux portent une signature nordique, construits autour de baies locales, d'herbes et d'influences côtières.

Les distilleries norvégiennes sont au cœur de notre sélection. À 69° nord, Aurora Spirit Distillery (maison de Bivrost) est la distillerie la plus septentrionale au monde et utilise l'eau de fonte des Alpes de Lyngen. Myken Distillery, située sur une petite île de la mer de Norvège, est la distillerie la plus isolée au monde, la première distillerie de whisky arctique et la seule distillerie exclusivement dédiée au whisky en Norvège. Plus au sud, Feddie Ocean Distillery, financée uniquement par des femmes, met l'accent sur la durabilité tout en produisant des whiskies, gins et aquavits d'excellente qualité.

Voici la Norvège sous un nouveau jour – versée dans votre verre tandis que le littoral défile à votre fenêtre.

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