

DÉGUSTEZ LES « FLIGHT » DU YATUS

3 VINS AU CHOIX*: UN SEUL PRIX

CHF 11.- (3x 1/2 dl) CHF 22.- (3x 1 dl)



*hors « Joli Flacon »

Wifi : **yatus** — Password : **yatus01112012**

*valable pour une personne

TAPAS

Crostinis « Bianco » mozzarella di Buffala fraîche sur toast (6 p.)	13.-
Crostinis au chèvre frais miel et thym (6 p.)	16.-
Crostinis italiens mozzarella di buffala, pesto, tomate et jambon cru des Grisons (6 p.)	17.-
Crostinis nordiques saumon fumé et crème à l'aneth(6 p.) <i>pour remonter le courant</i>	18.-
Tortilla Espagnole pomme de terre et lardons	11.-
Piadina gourmande mozzarella di buffala, rucola, tomate et jambon cru des Grisons	22.-
La Raclonnette fromage à raclette fondu su une demi-baguette, salade verte, oignons, cornichons	18.-
Les sardines légèrement grillées, nappées d'huile d'olive vierge, citron et pain	14.50
L'os à moelle au four	13.-
Crevettes poêlées à l'ail avec salade verte et vinaigrette au citron	19.-
Potato wedges au paprika env. 250gr	8.-



LE TARTARE YATUS (SERVIS SUR CROSTINIS ou SUR ARDOISE)

Tartare de boeuf par Allan Rauch potatoes ou salade +4.-	25.-
---	------

LE BURGER YATUS

180gr de viande de bœuf Suisse , pain du boulanger, oignons confits, cheddar affiné, sauce avocat	23.-
Accompagné de frites allumettes et salade	

LES METS & LES « BOCO »

Tomme vaudoise env. 100gr	8.50
Gruyère, 8 mois d'affinage env. 100gr	9.-
Vacherin fribourgeois env. 100gr	9.-
Terrine artisanale du boucher « Buchs » « Caille », « forestière » ou « Noisettes » 100g au choix	13.50
Saucisson artisanal du boucher « Buchs » « Noisettes » ou « herbes et miel » au choix	13.50
Plateau dégustation Yatus Saucisson, verrines de légumes, terrine, crostinis divers, parmesan	32.-
Chorizo cantipalo env. 80gr	9.-
Sélection de charcuteries Jambon cru des Grisons, Coppa des Grisons, Chorizo, lard	29.50
Sélection de fromages Tomme vaudoise, vacherin fribourgeois, gruyère 8 mois	14.- / 27.50
Sélection de fromages et charcuteries	29.-
Bœuf braisé en Parmentier de Régis Marcon 	16.50
Millefeuille végétal au vinaigre de citron de Régis Marcon 	14.50
Coquillettes au jambon et Fromages de Montagne de Emmanuel Renault 	13.80

DESSERTS

Moelleux chocolat noir 66%, cœur coulant, boule de glace	9.50
Le Dessert du moment	8.50
Abricotier à la crème de pistache de Christophe Michalak 	7.40
Crèmeux chocolat lait au thé, chutney d'agrumes et chou de Philipp Urraca 	7.40
Crème Caramel au beurre salé de Christophe Michalak 	7.40

Provenance de la viande: Suisse

Prix ttc. TVA 8% incl.

LES VINS **BLANCS**

		
0.5 dl	1 dl	sur place

Côtes de Gascogne - Chardonnay - Domaine de Pellehaut (FR) - 2014/2016

3.30	6.50	38.50
------	------	-------

Cépage: Chardonnay né de vignes enracinées sur l'argilo-calcaire et fermenté pour partie en fût.

Le saviez-vous? Le Château de Pellehaut, bâti au 18ème siècle, fait face aux Pyrénées. Il se situe dans la Ténarèze, en bordure du Bas-Armagnac.

Distinction: Médaille d'Argent au concours du Chardonnay du Monde

Le vin: Un Chardonnay doucement beurré dont les notes riches de fruits jaunes animent une bouche juteuse et généreusement fruitée pour un plaisir immédiat.

Calamar - Bodegas Diez Siglos de Verdejo (ESP- Rueda) - 2015

3.10	6.20	37.50
------	------	-------

Cépage: Verdejo

Le saviez-vous? Cave née en 2009 d'un groupe d'amateurs de vin.

Le vin: Premier nez d'ananas et de pamplemousse pour s'ouvrir sur des notes de poires citronnées. L'ensemble reste frais et scintillant avec une touche herbacée agréablement construite.

HARMONIE DE GASCOGNE - DOMAINE DE PELLEHAUT (FR - CÔTES DE GASCOGNE) - 2015

2.80	5.50	34.-
------	------	------

Cépages: Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon, Folle

Dézaley Plan Perdu - Cave Champ de Clos - C. Conne (VD- Lavaux) - 2014/2015

4.80	9.50	57.50
------	------	-------

Cépage: Chasselas

Le saviez-vous? La cave a été construite à Puidoux en 1991, avec une capacité d'encavage de 200'000 litres

Le vin: Une vinification traditionnelle donne à ce Grand Cru un bouquet harmonieux et racé. En bouche, ce vin de prestige a une persistance et une plénitude d'arômes rappelant l'amande et le pain grillé

ST-SAPHORIN VIEILLES VIGNES - LES FRÈRES BOVY (VD - LAVAUX) - 2015

3.50	7.-	42.-
------	-----	------

Cépage: 100% Chasselas

LES VINS BLANCS



0.5 dl



1 dl



sur place

Sauvignon - H. Valloton (VS) - 2014

Cépage: Sauvignon

Le saviez-vous? Henri Valloton a repris l'affaire familiale en 1989.

Le vin: Délicatement boisé aux senteurs de mandarine et d'ananas, ce Sauvignon nous étonne par sa riche amplitude, associée à une acidité vivifiante.

4.90

9.80

59.-

Y | 1 - PETITE ARVINE AOC VALAIS - LE VIN MAISON DU YATUS (VS) - 2015

Cépage: Petite Arvine

Le vin: D'une très belle expression aux arômes de fruits de la passion, de pamplemousse et de rhubarbe. La bouche est volumineuse et ronde suivit d'une acidité mordante.

4.-

8.-

48.-

MUSCAT DE RIVESALTES - CH. LES PINS (FR) - 2014 (VIN DOUX BLANC)

Cépages: Muscat d'Alexandrie et Muscat à petit grains

3.80

7.50

48.-

LES ROSE DE L'ETE

Vin de Pays d'Oc - No Sex for Butterfly - Château de Valcombe (FR- Rhône) - 2016

Cépage: Syrah (BIO)

Le saviez-vous? Des diffuseurs de phéromones naturelles sont introduits dans le vignoble afin d'empêcher la reproduction de chenilles, d'où vient le nom de cette cuvée.

Le vin: Ce rosé étincelant offre un panier de fruits rouges acidulés à lui tout seul. L'acidité en bouche est relevée et dynamique, accompagnée d'une douceur florale.

Quand au fruit, il est généreux et expressif avec cette désaltération qui lui est propre. Vin qui ne peut que plaire, à l'ensemble de vos convives !

3.40

6.80

41.-

LES ROSE DE L'ETE



Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans (FR- Provence) - 2016 4.10 | 8.20 | 49.-

Cépage: Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, et Mourvèdre

Le saviez-vous? C'est en 2006 que Sacha Lichine acquit le Château d'Esclans. Le domaine compte aujourd'hui 267 ha dont 44 ha de vigne.

Le vin: Bouquet noble, décent et frais qui rappelle la groseille. Cette belle ossature minérale escorte ce fruit rouge intensément gourmand sur une jolie acidité bien entretenue. La finale continue sur cet élan.

Rosé de Gamay - Domaine de la Doye - Les Frères Dutruy (VD- La Côte) - 2015/2016 3.- | 6.- | 36.-

Cépage: Gamay

Le saviez-vous? Julien Dutruy a obtenu son diplôme d'œnologue à Bordeaux.

Le vin: Ce Gamay de la Côte nous offre un rosé fruité et gras, fortement apprécié par son approche gourmande. Les saveurs de fruits rouges et de griotte sont exaltées par une acidité bien balancée. Un vin frais, agréable et plaisant qui séduira toutes nos festivités.

Dôle Blanche - Cave Saint-Mathieu (VS) - 2015 3.30 | 6.50 | 38.-

Cépages: Pinot Noir & Gamay

Le saviez-vous? La Dôle Blanche est une appellation réservée au Valais. Il est autorisé d'intégrer 10% de pinot gris ou de pinot blanc

Le vin: Rosé de caractère, imposant une trame minérale entourée d'une agréable tension et composée de petits fruits rouges croquants. Les tanins sont très discrets et la fin de bouche se porte sur la fraîcheur du fruit rouge.

LES VINS ROUGES



Chinon - Les Débonnaires - Domaine du Carroi-Bon Air - Luc Sébille (FR) - 2012/13 	3.80	7.50	45.-
Cépage: Cabernet Franc			
Le saviez-vous? Le vignoble est conduit en agriculture biologique labellisée Ecocert.			
Le vin: Nez intense et complexe de fruits rouges. Attaque en bouche souple avec une belle structure ronde. Tanins fondus laissant place à une maturité de fruits qui tiendra sur plusieurs cordalies.			
Rosso di Montepulciano - Le Casalte - Chiara Barioffi (IT- Toscane) - 2013	3.50	7.-	42.-
Cépages: Sangiovese & Canaiolo (2 années en fût).			
Le saviez-vous? Raisins cultivés sans produits chimiques, ni herbicides.			
Le vin: Frais, intense, vineux, d'une typicité certaine, ce vin nous fait voyager entre une sensation veloutée et sauvage sur un grain de tanin délicat. Finale sur le sous-bois.			
Ribera del Duero - Crianza - Bodegas Viña Vilano (ESP- Castille-et-León) - 2013	3.40	6.80	40.50
Cépage: Tempranillo			
Le saviez-vous? Les vignes ont plus de 25 ans. Le vin est élevé 14 mois en fûts de chêne français et américains.			
Le vin: Nez complexe sur des notes florales, accompagnées de fruits des bois, de vanille et de réglisse. La bouche est ronde et onctueuse, allant sur des sensations de douceur. Vin raffiné qui ne manque pas d'intérêt !			
GARANOIR - DOMAINE LA CROIX DUPLEX - M. & S. VOGEL (VD- LAVAUX) - 2013	3.90	7.80	47.-
Cépage: Garanoir			
Le saviez-vous? Le Domaine cultive environ 30 ha de vignes réparties sur le Lavaux, le Chablais et le Nord vaudois.			
Distinction: L'un des 100 meilleurs vigneronns de Suisse selon Gault & Millau.			
Le vin: Ce Garanoir se dirige vers des arômes de cassis et des notes épicées. Il présente des tanins fermes, mais il est facile dans sa buvabilité. Une touche boisée lui apporte du corps et du caractère qui ne nous laisse pas indifférents.			

LES VINS ROUGES

		
0.5 dl	1 dl	sur place
4.60	9.20	55.50

PINOT NOIR - CLOS DE BEAUREGARD - T. CONSTANTIN (VS) - 2013/2014

Cépage: Pinot Noir

Le saviez-vous? Thierry Constantin est l'actuel président de l'Union des vignerons-encaveurs du Valais.

Distinction: L'un des 100 meilleurs vignerons de Suisse selon Gault & Millau.

Le vin: Vin aux notes de fruits rouges et de torréfaction. Il nous procure une sensation d'apaisement par sa finesse et sa distinction. La bouche est opulente et fraîche sur une saveur de sous bois.

Les tanins sont caressants, voire envoûtants.

Y | 2 - SYRAH AOC VALAIS - LE VIN MAISON DU YATUS (VS) - 2015

Le vin: Vin élégant aux saveurs de fruits rouges et d'épices.

4.-	8.-	48.-
-----	-----	------

Y | 3 - ASS. MAISON DU YATUS GAMARET, MERLOT, DIOLINOIR, CAB. FRANC (VS) - 2015

Le vin: Assemblage de caractère se dirigeant sur des fruits sauvages.

3.80	7.50	45.-
------	------	------

RIVESALTES GRENAT - DOM BRIAL (FR) - 2014 (VIN DOUX ROUGE)

Cépage: Vieilles grenaches surmaturées, vin muté sur grains

3.50	7.-	41.50
------	-----	-------

LE JOLI FLACON...

CHÂTEAU CANTENAC-BROWN - GRAND CRU CLASSÉ - MARGAUX (FR- BORDEAUX) - 2011

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot.

Le saviez-vous? Depuis 2011 le château produit un blanc baptisé "ALTO".

Distinction: Wine Spectator 90/100

Le vin: Un Margaux superbe, dense, élégant, raffiné, d'une belle longueur et une finale joliment épicée. Les tanins, bien présents mais sans excès, lui donneront une belle longévité dans un style assez droit mais plein.

8.80	17.50	105.-
------	-------	-------

LES BULLES

TAITTINGER BRUT RESERVE




TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE - 2006

PROSECCO SPUMANTE, BOLLICINA

MOSCATO D'ASTI - 2015



		
1 dl	37.5 cl	75 cl
15.—	53.50	90.—
18.—		115.—
		290.—
8.—		38.—
8.—		38.—

LES GINS

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN, VOL. 47% (ALLEMAGNE)

Au naturel

OJO DE AGUA DRY GIN, VOL. 43% (SUISSE)

Une pincette de baies de genièvre séchées

HENDRICK'S GIN, VOL. 41.4% (ÉCOSSE)

Sans oublier sa rondelle de concombre et ses graines de poivre

BANKES DRY GIN, VOL. 40% (ITALIE)


Une classique tranche de citron l'accompagne

FERDINAND'S SAAR DRY GIN, VOL. 44% (ALLEMAGNE)

Un petit zeste de lime et le tour est joué

GIN MARE VOL. 42.7% (ESPAGNE)

Une légère touche de romarin et un zeste de citron



	
contenance	Prix CHF
4cl	19.—
4cl	17.—
4cl	17.—
4cl	16.—
4cl	22.—
4cl	19.—

*Tous nos Gins sont accompagnés d'un Fever Tree Tonic

Prix ttc. TVA 8% incl.

LES BOISSONS SANS ALCOOL

CAFE, THE, JUS, ETC...

	  contenance	Prix CHF
Café. Espresso, Ristretto	3.80	
Thé froid citron	3dl	5.—
Rivella	3.3dl	5.—
Coca Cola (normal, zéro), Sprite	3.3dl	5.—
Henniez légère ou nature	3.3dl	4.—
San Pellegrino ou Evian	5dl	5.—
Jus de Pomme Naturel	3dl	5.—
Limonade citron	3dl	3.—
Bitter rouge San Pellegrino	2dl	6.—
Fever Tree Tonic / Bitter lemon Schweppes	1.9dl	5.—
Nectar d'orange Granini	2dl	5.—
Nectars et jus: abricot / pêche / tomate	2dl	5.—
Sportif	3dl	3.—
Sirop (rouge ou vert) * offert aux enfants	3dl	3.—

LES THES

THÉ EARL GREY ROYAL Thé noir avec une bergamote très fruitée (agrumes), agrémenté d'un mélange de fleurs bleues.

THÉ VERT JASMIN CHUNG HAO Thé vert léger du Fujian-Chine, parfumé aux fleurs de jasmin, très doux et fleuri.

THÉ DE SAISON INFUSION D'ÉPICES OU DE FRUITS Découvrez la création saisonnière du Comptoir des thés.

INFUSIONS MENTHE OU VERVEINE 3dl | 5.—

LES AUTRES BOISSONS

LES BIÈRES

WITTEKOP, VOL. 4.8% (BELGIQUE)

Blanche non filtrée, notes de coriandre et écorces d'oranges.

WARSTEINER, VOL. 4.8% (ALLEMAGNE)

Blonde légère et rafraîchissante. Belle amertume.

MAREDSOUS, VOL. 6% (BELGIQUE)

Blonde maltée.

MAREDSOUS, VOL. 6% (BELGIQUE)

Blonde maltée.

DUVEL, VOL. 8.5% (BELGIQUE)

Blonde sur lies, complexe, ronde et puissante.

DUVEL MAGNUM, VOL. 8.5% (BELGIQUE)

Blonde sur lies, complexe, ronde et puissante.

LA MEULE « BFM », VOL. 6% (SUISSE)

Blonde non filtrée, notes de sauge, d'agrumes et de gingembre.

LA TORPILLE « BFM », VOL. 7.5% (SUISSE)

Brune non filtrée, bouquet épicé et caramélisé.

KWAK, VOL. 8.5% (BELGIQUE)

Ambrée fruitée et caramélisée.



contenance

Prix CHF

3.3dl

5.80

3.3dl

5.80

3.3dl

4.80

7.5dl

12.50

3.3dl

7.50

1.5l

37.—

3.3dl

9.—

3.3dl

9.—

3.3dl

6.50

AMSTEIN!
L'ambassadeur de la Bière!

Prix ttc, TVA 8% incl.

LES AUTRES BOISSONS

LES SPIRITUEUX & LONG DRINKS



contenance

Prix CHF

Whisky The Glenlivet (40% vol.) 12 ans Highlands, non tourbé - Le soft est offert	4cl	13.-
Whisky Lagavulin (43% vol.) 16 ans, Islay, tourbé - le soft est offert	4cl	20.-
Cognac Léopold Gourmel 15 carats (41% vol.)	4cl	16.-
Vieux Rhum Clément VSOP (40% vol.) (la bouteille à CHF 145.-) - le soft est offert	4cl	16.-
Belvedere Vodka (40% vol.) (la bouteille à CHF 145.-) - le soft est offert	4cl	16.-
Porto Taylor (20% vol.)	4cl	7.50
Vielle prune d'Ente (46% vol)	2cl	9.-
Fernet Branca (40% vol.)	2cl	7.50
Calvados 3 ans d'âge (40% vol.)	4cl	17.-
Amaretto Disaronno (28% vol.)	4cl	7.-
Baileys (17% vol.)	4cl	5.50
Limoncello (35% vol.)	2cl	6.-
Etter liqueurs et eaux de vie (parfums sur demande) (entre 18 et 40% vol.)	2cl	sur demande
Martini blanc/ rouge (16% vol.)	4cl	6.50
Grappa Berta vol. (40%)	4cl	8.50

Prix ttc, TVA 8% incl.