



Chèr(e)s ami(e)s du vin

Cette carte vous permet de faire votre choix parmi notre assortiment d'environ 250 références de la gamme Mövenpick Vins.

Tous nos prix sont calculés à partir de ceux de nos celliers Mövenpick plus un «droit de bouchon» de 20 Francs.

Nous nous réjouissons de vous faire découvrir ces crus ainsi que d'autres vins.

N'oubliez pas que l'ensemble de cette sélection est également disponible en vente à l'emporter au prix indiqué sans le «droit de bouchon».

Partagez vos «instants Yatus» sur les réseaux sociaux grâce au #yatus.

À votre santé et au plaisir de vous revoir.

Votre équipe Yatus

TAPAS	CHF
Crostinis au chèvre chaud <i>miel et thym (6 p.)</i>	16.–
Crosti'melon <i>jambon cru et melon (6 p.), rond comme à Cavaillon</i>	17.–
Crostinis nordiques <i>saumon fumé et crème à l'aneth(6 p.) pour remonter le courant</i>	18.–
Focaccia nature <i>huile d'olive extra vierge d'Italie et son gros sel</i> 1/2 – 1/1	6.– /12.–
Edamame <i>fève de soja «comme au Japon» ... c'est très très bon</i>	8.50
Les sardines <i>légèrement grillées, nappées d'huile d'olive vierge, citron et pain</i>	14.50
Crevettes poêlées au gingembre et citron vert <i>elles frétilent de plaisir</i>	17.–
Polpettes <i>boulettes de bœuf à l'italienne</i>	16.–

LES TARTARES YATUS (SERVIS SUR CROSTINIS)	CHF
Tartare de daurade <i>tomates, basilic et échalotes (120gr)</i>	22.–
Tartare de boeuf <i>coupé au couteau, sauce Yatus (160gr)</i>	25.–

LES METS	CHF
Tomme bio du pays d'Enhaut <i>fromagerie Le Sapalet env. 100gr</i>	8.50
Fromage frais au cumin, au lait de brebis bio <i>fromagerie La Sapalet 100gr</i>	11.–
Gruyère, 8 mois d'affinage <i>env. 100gr</i>	9.–
Saucisson artisanal <i>du boucher «Buchs» au choix</i>	13.50
Plateau dégustation Yatus <i>Saucisson, terrine, crostinis divers, parmesan</i>	28.–
Viande séchée <i>«Ruchet» 100gr</i>	19.50
Sélection de charcuteries <i>Jambon cru des Grisons, Coppa des Grisons, Saucisson Buchs</i>	22.–
Sélection de fromages <i>Tomme vaudoise, vacherin fribourgeois, gruyère 8 mois 1/2–1/1</i>	14.–/27.50
Sélection de fromages et charcuteries	29.–

DESSERTS	CHF
Tarte Tatin <i>glace vanille</i>	12.–

Provenance de la daurade: Grèce

Provenance de la viande: Suisse

LES VINS BLANCS

Vins au Verre, 1 dl CHF

Suisse

2016 Les Déserts, St-Saphorin, Les Fils Rogivue <i>Chasselas</i>	7.50
2016 Yvorne, Château Maison Blanche <i>Chasselas</i>	8.50
2015 Helix, Domaine Louis Bovard <i>Chasselas – Viognier</i>	9.50
2016 Dézaley Grand Cru, Chemin de Fer, Luc Massy <i>Chasselas</i>	10.–
2016 Blanc de Noir Vieux Salquenén, Gregor Kuonen <i>Pinot Noir</i>	7.–
2015 Y1 Petite Arvine AOC Valais, Le vin maison du Yatus <i>Petite Arvine</i>	8.–
2016 Compleo Cuvee Blanc, Zurich <i>Pinot Gris, Chardonnay, Muscat</i>	7.50
2015 Bianco Rovere, Guido Brivio, Tessin <i>Merlot</i>	10.50

France

2015 Château d'Antugnac, Terres Amoureuses, Limoux <i>Chardonnay, Mauzac</i>	7.50
2016 Sancerre La Vigne Blanche, Henri Bourgeois, Loire <i>Sauvignon Blanc</i>	9.–
Viognier Gourmand, Vignobles Gassier <i>Viognier</i>	6.50

Italie

2016 Pomino Bianco, Castello di Pomino, Frescobaldi <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	7.–
---	-----

Allemagne

2014 Riesling Pur! Gut Hermannsberg, Nahe <i>Riesling</i>	10.–
--	------

Etats-Unis

2014 Chardonnay, Robert Mondavi Winery, Napa Valley <i>Chardonnay</i>	9.–
2014 Blindfold, The Prisoner Wine Company, California	11.50
<i>Roussanne, Chardonnay, Viognier, Grenache Blanc, Marsanne, Chenin Blanc</i>	

Chili

2015 Sauvignon Blanc Single Vineyard, Errázuriz, Vallée de Casablanca	7.–
<i>Sauvignon Blanc</i>	

LES ROSE *Vins au Verre, 1 dl* **CHF**

Suisse

2016 Oeil de Perdrix Valentin, Nicolas Ruedin, Neuchâtel *Pinot Noir* 7.50

2015 Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich *Pinot Noir* 7.–

France

2016 Miraval Rosé, Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence 8.–

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

LES VINS ROUGES *Vins au Verre, 1 dl* **CHF**

Suisse

2015 Epresses La Pressée, Domaine Louis Bovard *Pinot Noir, Merlot* 8.50

2014 La Colombe Rouge Réserve, Raymond Paccot *Gamaret, Garanoir, Syrah* 9.50

2015 Y2 – Syrah AOC Valais, Le vin maison du Yatus *Syrah* 8.–

2015 Y3 – Assemblage maison du Yatus *Gamaret, Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc* 7.50

2015 Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich *Pinot Noir, Cornalin, Gamaret* 7.50

2014 Merlot del Ticino, Vinattieri Ticinesi, Ronco dell'Angelo *Merlot* 9.–

France

2013 Cabanon, Côtes du Roussillon AOC, Thunevin-Calvet *Grenache, Carignan, Syrah* 7.–

2009 Château de Pressac, St-Emilion 11.–

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec

2014 Others Grenache, Dept.66, Côtes Catalanes *Grenache* 11.–

2014 Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien *Pinot Noir* 14.–

2006 Bad Boy Gold, Jean-Luc Thunevin, Côtes du Roussillon Villages 15.50

Grenache, Syrah, Carignan

Vins au Verre, 1 dl CHF

Autriche

2014 Blaufränkisch Jois, Erich Scheiblhofer, Burgenland *Blaufränkisch* 11.–

Italie

2015 Primitivo di Manduria, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano *Primitivo* 7.–

2015 Vigna dei Pini, Bolgheri DOC, Folonari 8.50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

2014 Amarone Valpolicella DOCG, Corte Giara by Allegrini 11.–
Corvina, Corvinone, Rondinella

2012 Barolo DOCG Tortoniano, Michele Chiarlo *Nebbiolo* 12.50

Espagne

2013 Baigorri Crianza, Rioja DOCa, Bodegas Baigorri *Tempranillo, Grenache* 8.–

2014 Picarios, Yecla DO, Bodegas Castaño *Mourvèdre* 9.–

2013 Alión, Grupo Vega Sicilia *Tempranillo* 16.50

Etats-Unis

2014 Zinfandel Ghost Pines, Louis M. Martini Winery *Zinfandel* 8.–

2013 Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi Winery, Napa Valley 9.50
Cabernet Sauvignon

2015 The Prisoner, Napa Valley, The Prisoner Wine Company 14.50
Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Merlot, Charbono

Argentine

2014 Domingo Vicente, Bodega Catena Zapata, Mendoza *Malbec, Petit Verdot* 8.–

Australie

2013 Shiraz Selkirk, Bremerton Wines, Langhorne Creek *Shiraz* 8.–

VINS DOUX

Vins au Verre, 1 dl CHF

Hongrie

2010 Tokaji Aszú 3 Puttonyos, Oremus, Grupo Vega Sicilia 13.50
Furmint, Hárslevelű, Zéta, Muscat

France

2011 Château Nairac, Sauternes *Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle* 14.50

Etats-Unis

2002 Sauvignon Blanc Late Harvest Botrytis, Robert Mondavi, Napa Valley 21.50
Sauvignon Blanc

Portugal

Porto Tawny 10 years Old, Quinta da Noval 5cl 5.50

VINS PETILLANTS

Vins au Verre, 1 dl CHF

Suisse

N.V.* Compleo Secco, Staatskellerei Zürich *Pinot Noir, Müller-Thurgau, Muscat* 7.50

France

2014 Crémant de Limoux, Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens 7.50
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir

N.V.* Champagne, Pol Roger Brut Réserve *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier* 13.–

2008 Pol Roger Vintage Rosé Champagne *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay* 19.–

Italie

N.V.* Prosecco Bacio d'Oro, Contarini *Glera* 7.–

* N.V. Non Vintage (Non millésimé)

LES GINS	<i>Contenance 4 cl</i>	CHF
Monkey 47 Schwarzwald dry Gin VOL. 47% (Allemagne), <i>au naturel.</i>		19.–
Hendrick's Gin VOL. 41.4% (Ecosse), <i>sans oublier sa rondelle de concombre et ses graines de poivre.</i>		17.–
Bankes dry Gin VOL. 40% (Italie), <i>une classique tranche de citron l'accompagne.</i>		16.–
Ferdinand's Saar dry Gin VOL. 44% (Allemagne), <i>un petit zeste de lime et le tour est joué.</i>		22.–
Gin Mare VOL. 42.7% (Espagne), <i>une légère touche de romarin et un zeste de citron.</i>		19.–

Tous nos Gins sont accompagnés d'un Fever Tree Tonic

LES BOISSONS SANS ALCOOL	<i>Contenance</i>	CHF
<i>CAFE, THE, JUS, ETC ...</i>		
Café, Espresso, Ristretto <i>(aussi décaféiné)</i>		4.50
Cappucino, latte macchiato <i>(seulement le samedi)</i>		4.50
Thé froid citron	<i>3 dl</i>	5.–
Coca Cola (normal, zéro)	<i>3.3 dl</i>	5.–
Henniez légère ou nature	<i>3.3 dl</i>	4.–
San Pellegrino	<i>5 dl</i>	6.–
Perrier	<i>3.3 dl</i>	5.–
Jus de Pomme Ramseier	<i>3 dl</i>	5.–
Limonade citron	<i>3 dl</i>	3.–
Bitter rouge San Pellegrino	<i>2 dl</i>	6.–
Fever Tree Tonic / Bitter Lemon Schweppes	<i>1.9 dl</i>	5.–
Nectars et jus Granini: orange / abricot / ananas / tomate	<i>2 dl</i>	5.–
Sportif	<i>3 dl</i>	3.–
Sirop (rouge ou vert) <i>offert aux enfants</i>	<i>3 dl</i>	1.–

LES THES

	Contenance	CHF
Thé Earl Grey <i>Thé noir de Ceylan parfumé à la bergamote.</i>	3 dl	5.–
Thé Vert «Touareg» <i>Thé vert gunpowder associé à des feuilles de menthe Marocaine.</i>	3 dl	5.–
Thé Vert du Japon «Sencha Fukuyiu» <i>Feuilles pliées en forme d'aiguilles. Saveur végétale douce et tonique.</i>	3 dl	5.–
Thé Cinq Mondes Tisane énergisante et rééquilibrante <i>Contient de la menthe, des écorces de cacao, des feuilles de fraisières, de l'hibiscus, de l'aspérule et de la verveine.</i>	3 dl	5.–
Infusion de Verveine ou Menthe	3 dl	5.–

LES AUTRES BOISSONS

	Contenance	CHF
<i>LES BIERES</i>		
Warsteiner VOL. 4.8% (Allemagne) <i>Blonde légère et rafraîchissante. Belle amertume.</i>	3.3 dl	5.80
Wittekop VOL. 4.8% (Belgique) <i>Blanche non filtrée, notes de coriandre et écorces d'oranges.</i>	3.3 dl	5.80
Maredsous VOL. 6% (Belgique) <i>Blonde maltée.</i>	3.3 dl	4.80
Maredsous VOL. 6% (Belgique) <i>Blonde maltée.</i>	7.5 dl	12.50
Duvel VOL. 8.5% (Belgique) <i>Blonde sur lies, complexe, ronde et puissante.</i>	3.3 dl	7.50
Kwak VOL. 8.5% (Belgique) <i>Ambrée fruitée et caramélisée.</i>	3.3 dl	6.50
La Meule «BFM» VOL. 6% (Suisse) <i>Blonde non filtrée, notes de sauge, d'agrumes et de gingembre.</i>	3.3 dl	9.–

LES AUTRES BOISSONS

Contenance CHF

LES SPIRITUEUX & LONG DRINKS

Whisky The Glenlivet VOL. 40%, 12 ans Highlands, non tourbé – le soft est offert	4 cl	13.–
Whisky Lagavulin VOL. 43%, 16 ans, Islay, tourbé – le soft est offert	4 cl	20.–
Cognac Bache-Gabrielsen XO VOL. 40%	4 cl	16.–
Vieux Rhum Clément VSOP VOL. 40%, (la bouteille à CHF 145.–) le soft est offert	4 cl	16.–
Belvedere Vodka VOL. 40%, (la bouteille à CHF 145.–) le soft est offert	4 cl	16.–
Vieille prune d’Ente VOL. 46%	2 cl	9.–
Fernet Branca VOL. 40%	2 cl	7.50
Calvados 3 ans d’âge VOL. 40%	4 cl	17.–
Amaretto Disaronno VOL. 28%	4 cl	7.–
Baileys VOL. 17%	4 cl	5.50
Limoncello VOL. 35%	2 cl	6.–
Martini blanc / rouge VOL. 16%	4 cl	6.50
Grappa Berta VOL. 40%	4 cl	8.50