



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 «Bianco» <i>mozzarella di Buffala fraîche sur toast (6 p.)</i>	13.–
Crostinis au chèvre frais <i>miel et thym (6 p.)</i>	16.–
Crostinis italiens <i>mozzarella di buffala, pesto, tomate et jambon cru des Grisons (6 p.)</i>	17.–
Crostinis nordiques <i>saumon fumé et crème à l'aneth(6 p.) pour remonter le courant</i>	18.–
Tortilla Espagnole <i>pomme de terre et lardons</i>	11.–
Piadina gourmande <i>mozzarella di buffala, rucola, tomate et jambon cru des Grisons</i>	22.–
La Raclonnette <i>fromage à raclette fondu su une demi-baguette, salade verte, oignons, cornichons</i>	18.–
Les sardines <i>légèrement grillées, nappées d'huile d'olive vierge, citron et pain</i>	14.50
L'os à moelle au four	13.–
Crevettes poêlées à l'ail <i>avec salade verte et vinaigrette au citron</i>	19.–
Potato wedges <i>au paprika env. 250gr</i>	8.–
LE TARTARE YATUS (SERVIS SUR CROSTINIS ou SUR ARDOISE)	CHF
Tartare de boeuf par Allan Rauch <i>potatoes ou salade + 4.–</i>	25.–
LE BURGER YATUS	
180gr de viande de boeuf Suisse <i>pain du boulanger, oignons confits, cheddar affiné, sauce avocat. Accompagné de frites allumettes et salade</i>	23.–

LES METS & LES «BOCO»	CHF
Tomme vaudoise <i>env. 100gr</i>	8.50
Gruyère, 8 mois d'affinage <i>env. 100gr</i>	9.–
Vacherin fribourgeois <i>env. 100gr</i>	9.–
Terrine artisanale <i>du boucher «Buchs» «Caille», «forestière» ou «Noisettes» 100g au choix</i>	13.50
Saucisson artisanal <i>du boucher «Buchs» «Noisettes» ou «herbes et miel» au choix</i>	13.50
Plateau dégustation Yatus <i>Saucisson, verrines de légumes, terrine, crostinis divers, parmesan</i>	32.–
Chorizo cantipalo <i>env. 80gr</i>	9.–
Sélection de charcuteries <i>Jambon cru des Grisons, Coppa des Grisons, Chorizo, lard</i>	29.50
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
Moelleux <i>chocolat noir 66%, coeur coulant, boule de glace</i>	9.50
Le Dessert du moment	8.50

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 Salquenon, 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

2016 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

2015 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

	<i>Vins au Verre, 1 dl</i>	CHF
<i>Autriche</i>		
2014 Blaufränkisch Jois, Erich Scheiblhofer, Burgenland <i>Blaufränkisch</i>		11.–
<i>Italie</i>		
2015 Primitivo di Manduria, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano <i>Primitivo</i>		7.–
2015 Vigna dei Pini, Bolgheri DOC, Folonari <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		8.50
2014 Amarone Valpolicella DOCG, Corte Giara by Allegrini <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>		11.–
2012 Barolo DOCG Tortoniano, Michele Chiarlo <i>Nebbiolo</i>		12.50
<i>Espagne</i>		
2013 Baigorri Crianza, Rioja DOCa, Bodegas Baigorri <i>Tempranillo, Grenache</i>		8.–
2014 Picarios, Yecla DO, Bodegas Castaño <i>Mourvèdre</i>		9.–
2013 Alión, Grupo Vega Sicilia <i>Tempranillo</i>		16.50
<i>Etats-Unis</i>		
2014 Zinfandel Ghost Pines, Louis M. Martini Winery <i>Zinfandel</i>		8.–
2013 Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi Winery, Napa Valley <i>Cabernet Sauvignon</i>		9.50
2015 The Prisoner, Napa Valley, The Prisoner Wine Company <i>Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Merlot, Charbono</i>		14.50
<i>Argentine</i>		
2014 Domingo Vicente, Bodega Catena Zapata, Mendoza <i>Malbec, Petit Verdot</i>		8.–
<i>Australie</i>		
2013 Shiraz Selkirk, Bremerton Wines, Langhorne Creek <i>Shiraz</i>		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.–
Ojo de Agua dry Gin VOL. 43% (Suisse), <i>une pincette de baies de genièvre séchées.</i>		17.–
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		3.80
Thé froid citron	<i>3 dl</i>	5.–
Rivella	<i>3.3 dl</i>	5.–
Coca Cola (normal, zéro), Sprite	<i>3.3 dl</i>	5.–
Henniez légère ou nature	<i>3.3 dl</i>	4.–
San Pellegrino ou Evian	<i>5 dl</i>	5.–
Jus de Pomme Naturel	<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.–
Nectar d'orange Granini	<i>2 dl</i>	5.–
Nectars et jus: abricot / pêche / 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>	3.–

LES THES	<i>Contenance</i>	CHF
Thé Earl Grey Royal <i>Thé noir avec une bergamote très fruitée (agrumes), agrémenté d'un mélange de fleurs bleues.</i>	3 dl	5.–
Thé Vert Jasmin Chung Hao <i>Thé vert léger du Fujian-Chine, parfumé aux fleurs de jasmin, très doux et fleuri.</i>	3 dl	5.–
Thé de Saison Infusion d'épices ou de fruits <i>Découvrez la création saisonnière du Comptoir des thés.</i>	3 dl	5.–
Infusions Menthe ou Verveine	3 dl	5.–

LES AUTRES BOISSONS	<i>Contenance</i>	CHF
----------------------------	-------------------	------------

LES BIERES

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
Duvel Magnum VOL. 8.5% (Belgique) <i>Blonde sur lies, complexe, ronde et puissante.</i>	1.5 l	37.–
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.–
La Torpille «BFM» VOL. 7.5% (Suisse) <i>Brune non filtrée, bouquet épicé et caramélisé.</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 Léopold Gourmel 15 carats VOL. 41%	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.–
Vielle 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.–
Etter liqueurs et eaux de vie (parfums sur demande) entre 18 et 40% VOL.	2 cl	sur demande
Martini blanc / rouge VOL. 16%	4 cl	6.50
Grappa Berta VOL. 40%	4 cl	8.50