



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

<b>TAPAS</b>	<b>CHF</b>
<b>Crostinis au chèvre chaud</b> <i>miel et thym (6 p.)</i>	16.–
<b>Crostinis italiens</b> <i>mozzarella, tomates et jambon cru (6 p.)</i>	17.–
<b>Crostinis nordiques</b> <i>saumon fumé et crème à l'aneth(6 p.) pour remonter le courant</i>	18.–
<b>Focaccia nature</b> <i>huile d'olive extra vierge d'Italie et son gros sel</i> 1/2 – 1/1	6.– /12.–
<b>Edamame</b> <i>fève de soja «comme au Japon» ... c'est très très bon</i>	8.50
<b>Crevettes poêlées au gingembre et citron vert</b> <i>elles frétilent de plaisir</i>	17.–
<b>Polpettes</b> <i>boulettes de bœuf à l'italienne</i>	16.–
 <b>LES TARTARES YATUS (SERVIS SUR CROSTINIS)</b>	 <b>CHF</b>
<b>Tartare de daurade</b> <i>tomates, basilic et échalotes (120gr)</i>	22.–
<b>Tartare de boeuf</b> <i>coupé au couteau, sauce Yatus (160gr)</i>	25.–

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

<b>DESSERTS</b>	<b>CHF</b>
<b>Tarte Tatin</b> <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*

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

### *France*

<b>2016 Sancerre La Vigne Blanche, Henri Bourgeois, Loire</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	9.–
<b>Viognier Gourmand, Vignobles Gassier</b> <i>Viognier</i>	6.50

### *Italie*

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

### *Etats-Unis*

<b>2014 Blindfold, The Prisoner Wine Company, California</b>	11.50
<i>Roussanne, Chardonnay, Viognier, Grenache Blanc, Marsanne, Chenin Blanc</i>	

### *Chili*

<b>2016 Sauvignon Blanc Single Vineyard, Errázuriz, Vallée de Casablanca</b>	7.–
<i>Sauvignon Blanc</i>	

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

*Suisse*

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

*France*

**2016 Château de Nages, Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC** 7.–

*Grenache, Mourvèdre, Cinsault*

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

*Suisse*

**2014 Epesses La Pressée, Domaine Louis Bovard** *Pinot Noir, Merlot* 8.50

**2015 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

**2015 Merlot del Ticino, Vinattieri Ticinesi, Ronco dell'Angelo** *Merlot* 9.–

*France*

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

*Grenache, Carignan, Syrah*

**2009 Château de Pressac, St-Emilion** 11.–

*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec*

**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*

*Espagne*

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

**2013 Alión, Grupo Vega Sicilia** *Tempranillo* 16.50

*Etats-Unis*

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

*Argentine*

**2015 Domingo Vicente, Bodega Catena Zapata, Mendoza** *Malbec, Petit Verdot* 8.–

## LES VINS DOUX

Vins au Verre, 1 dl CHF

*Hongrie*

**2011 Tokaji Aszú 3 Puttonyos, Oremus, Grupo Vega Sicilia** 13.50  
*Furmint, Hárslevelű, Zéta, Muscat*

*France*

**2010 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

## LES VINS PETILLANTS

Vins au Verre, 1 dl CHF

*Suisse*

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

*France*

**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)

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

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



## LES THES

### **Thé Earl Grey**

*Thé noir de Ceylan parfumé à la bergamote.*

### **Thé Vert «Touareg»**

*Thé vert gunpowder associé à des feuilles de menthe Marocaine.*

### **Thé Vert du Japon «Sencha Fukuyiu»**

*Feuilles pliées en forme d'aiguilles. Saveur végétale douce et tonique.*

### **Thé Cinq Mondes Tisane énergisante et rééquilibrante**

*Contient de la menthe, des écorces de cacao, des feuilles de fraisières, de l'hibiscus, de l'aspérule et de la verveine.*

### **Infusion de Verveine ou Menthe**

Contenance CHF

3 dl 5.–

3 dl 5.–

3 dl 5.–

3 dl 5.–

3 dl 5.–

## LES AUTRES BOISSONS

Contenance CHF

### LES BIERES

#### **Warsteiner** VOL. 4.8% (Allemagne)

*Blonde légère et rafraîchissante. Belle amertume.*

3.3 dl 5.80

#### **Wittekop** VOL. 4.8% (Belgique)

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

3.3 dl 5.80

#### **Maredsous** VOL. 6% (Belgique)

*Blonde maltée.*

3.3 dl 4.80

#### **Maredsous** VOL. 6% (Belgique)

*Blonde maltée.*

7.5 dl 12.50

#### **Duvel** VOL. 8.5% (Belgique)

*Blonde sur lies, complexe, ronde et puissante.*

3.3 dl 7.50

#### **Kwak** VOL. 8.5% (Belgique)

*Ambrée fruitée et caramélisée.*

3.3 dl 6.50

#### **La Meule «BFM»** VOL. 6% (Suisse)

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

3.3 dl 9.–

## LES AUTRES BOISSONS

Contenance CHF

### LES SPIRITUEUX & LONG DRINKS

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