



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

COMPOSEZ VOTRE PLANCHETTE À PARTAGER...

CHF

Toutes nos planchettes sont servies avec du pain, des cornichons et une confiture d'acacia

NOS CHARCUTERIES

Saucisson au poivre de Kompot 60g	10.50
Saucisse sèche au bleu de chèvre 60g	10.50
Chorizo 60g	10.50
Rillettes de porc 70g	9.00
Rillettes de saumon 70g	13.00
Rillettes de canard 70g	9.50
Viande séchée 70g	13.50

NOS FROMAGES

Gruyère 70g	10.00
Tomme vaudoise 100g	8.50
Parmesan 50g	9.00

En ce moment...

L'assiette de chasse du Yatus 32.00

Soupe de panais, parmentier de sanglier, viande séchée de cerf et terrine de campagne

TAPAS	CHF
Crostinis au chèvre chaud <i>miel et thym (6 p.)</i>	16.00
Crostinis italiens <i>mozzarella di buffala, pesto, tomate et jambon cru des Grisons (6 p.)</i>	17.00
Crostinis nordiques <i>saumon fumé et crème à l'aneth(6 p.) pour remonter le courant</i>	18.00
Crostinis basques <i>poulet, sauce tomates et poivrons, manchego fondu (8 bouchées)</i>	16.00
Focaccia nature <i>huile d'olive extra vierge d'Italie et son gros sel</i> 1/2 – 1/1	6.– /12.–
Focaccia gourmande <i>mozzarella di buffala, roquette, tomate et jambon cru des Grisons</i>	25.00
Duo sucré/salé <i>purée de petits pois menthe et oignons caramélisés</i>	13.00
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
Pimientos del padròn <i>le tapas préféré du patron</i>	10.00
Crevettes poêlées au gin <i>vous avez la permission de saucer</i>	17.00
Polpettes <i>boulettes de boeuf à l'italienne</i>	16.00
Saucisson fumé <i>en croûte, espuma moutarde</i>	18.00

LES TARTARES YATUS (SERVIS SUR CROSTINIS ou SUR ARDOISE) **CHF**

Tartare de daurade *tomates, basilic et échalotes (120gr)* 22.00

Tartare de boeuf *coupé au couteau, sauce Yatus (160gr)* 25.00

LES DESSERTS **CHF**

Tarte tatin *glace vanille* 12.00

Moelleux au chocolat *coeur caramel et glace vanille* 12.50

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 Salquenen, 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

France

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.–
--	-----

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

Suisse

2016 Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich *Pinot Noir* 7.–

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

Suisse

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

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

Vins au Verre, 1 dl CHF

Espagne

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

Etats-Unis

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

Argentine

2014 Domingo Vicente, Bodega Catena Zapata, Mendoza <i>Malbec, Petit Verdot</i>	8.–
--	-----

LES VINS DOUX

Vins au Verre, 1 dl CHF

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

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)

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 pincée 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.–
Coca Cola (normal, zéro), Sprite	<i>3.3 dl</i>	5.–
Henniez légère ou nature	<i>3.3 dl / 1 L</i>	4.– / 10.–
San Pellegrino ou Evian	<i>5 dl</i>	6.–
Perrier	<i>3.3 dl</i>	5.–
Jus de Pomme Artisanal de la cidrerie DUCRAUX (Suisse)	<i>3 dl</i>	5.–
Jus artisanaux des collines de Daval	<i>3 dl</i>	7.–
Bitter rouge San Pellegrino	<i>2 dl</i>	6.–
Fever Tree Tonic / Bitter Lemon Schweppes	<i>1.9 dl</i>	5.–
Nectars et jus: orange / pamplemousse / 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 <i>Thé noir de Ceylan parfumé à la bergamote.</i>	3 dl	5.–
Darjeeling Pandam <i>Thé noir d'Inde, infusion marron claire, épicée.</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.–
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
Warsteiner sans alcool (Allemagne)	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 7.5 dl	4.80 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.–
La Torpille «BFM» VOL. 7.5% (Suisse) <i>Brune non filtrée, bouquet épicé et caramélisé.</i>	3.3 dl	9.–
Ambrée des Brigands du Jorat VOL. 6% (Suisse) <i>Ambrée artisanale au malt fumé.</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.–
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.–
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