



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

NOS TAPAS servis dès 18h **CHF**

Crostinis «Bianco» *mozzarella di Bufala fraîche sur toast (6 p.)* 13.–

Crostinis au chèvre frais *miel et thym (6 p.)* 16.–

Crostinis italiens *mozzarella di bufala, pesto, tomates et jambon cru des Grisons (6 p.)* 17.–

Crostinis nordiques *saumon fumé et crème à l'aneth (6 p.) pour remonter le courant* 16.–

Piadina gourmande *mozzarella di bufala, rucola, tomates et jambon cru des Grisons* 22.–

Potato wedges *au paprika env. 250gr* 12.–

La flammenkueche classique *oignons, pancetta et crème fraîche* 19.–

La flammenkueche nordique *oignons, saumon fumé et crème fraîche* 22.–

NOS METS servis dès 18h

Plateau dégustation Yatus 33.–

Saucisson artisanal, tapenade, terrine, crostinis divers, parmesan et chorizo cantipalo

Sélection de charcuteries 29.50

Jambon cru des Grisons, coppa des Grisons, chorizo et saucisson

Sélection de fromages 1/2 15.50

Tomme vaudoise, vacherin fribourgeois, gruyère 8 mois d'affinage 1/1 29.00

Sélection de fromages et charcuteries 29.–

Le tartare de boeuf Yatus 180g de boeuf Suisse, servis sur crostinis ou sur ardoise 25.–

(avec frites ou salade, supplément de 4.–)

NOS PLATS CHAUDS servis dès 18h **CHF**

Soupe du moment avec sa baguette gratinée au fromage 9.–

L'assiette végétarienne du moment 18.–

Spaghetti carbonara avec pancetta 22.–

Crevettes poêlées à l'ail *avec salade verte et vinaigrette au citron* 19.–

Filets de perche frits *avec frites et sauce tartare maison* 25.–

Le burger Yatus *180gr de boeuf Suisse* 23.–

Pain du boulanger, oignons confits, cheddar affiné, sauce avocat. Accompagné de frites et salade

Entrecôte de boeuf Suisse *180g* 45.–

avec Café de Paris, frites et légumes de saison

NOS DESSERTS servis dès 18h

Le Moelleux *au chocolat noir 66% avec coeur coulant et sa boule de glace* 9.50

Le Dessert du moment 8.50

LES VINS BLANCS	<i>Vins au Verre, 1 dl</i>	CHF
<i>Suisse</i>		
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
<i>France</i>		
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
<i>Italie</i>		
2016 Pomino Bianco, Castello di Pomino, Frescobaldi <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>		7.–
<i>Allemagne</i>		
2014 Riesling Pur! Gut Hermannsberg, Nahe <i>Riesling</i>		10.–
<i>Etats-Unis</i>		
2014 Chardonnay, Robert Mondavi Winery, Napa Valley <i>Chardonnay</i>		9.–
<i>Chili</i>		
2016 Sauvignon Blanc Single Vineyard, Errázuriz, Vallée de Casablanca <i>Sauvignon Blanc</i>		7.–

LES ROSES *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

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

Vins au Verre, 1 dl CHF

Italie

2015 Primitivo di Manduria, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano <i>Primitivo</i>	7.–
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

Espagne

2013 Baigorri Crianza, Rioja DOCa, Bodegas Baigorri <i>Tempranillo, Grenache</i>	8.–
2013 Alión, Grupo Vega Sicilia <i>Tempranillo</i>	16.50

Etats-Unis

2015 The Prisoner, Napa Valley, The Prisoner Wine Company <i>Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Merlot, Charbono</i>	14.50
---	-------

Argentine

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

Australie

2013 Shiraz Selkirk, Bremerton Wines, Langhorne Creek <i>Shiraz</i>	8.–
--	-----

LES 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 14.50
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Portugal

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

LES VINS PETILLANTS

Vins au Verre, 1 dl CHF

Suisse

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

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 13.–
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

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

Italie

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

* 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		3.80
Thé froid citron	<i>3 dl</i>	5.–
Rivella rouge	<i>3.3 dl</i>	5.–
Coca Cola	<i>3.3 dl</i>	5.–
Henniez légère ou naturelle	<i>3.3 dl</i>	4.–
San Pellegrino ou Evian	<i>5 dl</i>	5.–
Jus de Pomme Naturel	<i>3 dl</i>	5.–
Romanette 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 Granini: orange ou abricot	<i>2 dl</i>	5.–
Jus de tomate	<i>2 dl</i>	5.–
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 BIERES	<i>Contenance</i>	CHF
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 épicié et caramélisé.</i>	3.3 dl	9.–

LES SPIRITUEUX & LONG DRINKS	<i>Contenance</i>	CHF
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.–
Armagnac Delord VOL. 40%, Hors d'Age	4 cl	16.–
Rhum Plantation XO, 20th anniversary VOL. 40%	4 cl	14.–
Belvedere Vodka VOL. 40%	4 cl	16.–
Vielle prune Morin VOL. 41%	2 cl	9.–
Fernet Branca VOL. 40%	2 cl	7.50
Calvados Morin 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.–
Eaux de vie Etter framboise, abricot ou poire williams, entre 18 et 40% VOL.	2 cl	8.–
Martini blanc / rouge VOL. 16%	4 cl	6.50
Grappa Berta Elisi VOL. 40%	4 cl	8.50