



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

POUR L'APÉRO OU SIMPLEMENT COMME ÇA...	CHF
Mousseline de petits pois <i>à la menthe et graines de courge 100g</i>	8.00
Tomates séchées <i>80g</i>	8.00
Parmigiano reggiano et son miel <i>100g</i>	10.00
Edamame <i>100g</i>	8.00
Assiette végétarienne <i>mousseline de petits pois, tomates séchées et parmesan</i>	16.00
Plateau de charcuteries <i>salami milano, lard sec du valais et coppa</i>	22.00
Assiette Yatus <i>salami milano, lard sec du valais, coppa, tomme vaudoise et appenzeller</i>	29.00

LES FLAMMEKUECHE MAISON CHF

Flammekueche à l'alsacienne *oignons, lard sec du Valais et crème fraîche* 19.00

Flammekueche nordique *oignons, saumon fumé et crème fraîche* 22.00

LES TARTARES

Tartare de dorade *tomates, basilic et échalotes* 120g 24.00

Tartare de boeuf Mövenpick *câpres, cornichons et beurre* 180g 25.00
300g 38.00

Assaisonnement en supplément 4.00

Légèrement gratiné au Café de Paris
Emiliana, avec parmesan et huile d'olive
Cognac, Whiskey

Les tartares peuvent être accompagnés d'une salade (supplément de 3.00)

LES SOUPES ET SALADES

CHF

Potage parmentier *pommes de terre, poireaux et chips de lard* 13.00

Salade Caprese *trio de tomates, mozzarella di bufala et basilic* 19.00

Salade Caesar *avec poulet grillé et salade de saison* 19.00

LES PLATS CHAUD

Emincé de veau à la Zürichoise *aux champignons et son rösti maison* 32.00

Curry de crevettes *aux légumes et riz vénéré* 29.00

Risotto au parmesan 19.00

Risotto aux crevettes 32.00

Tagliolini à la truffe *et sa chips de lard* 26.00

POUR FINIR EN BEAUTÉ...

CHF

Farandole de fromages 200g

22.50

Tomme vaudoise, Appenzeller, Tête de moine et Bleu de bresse

Choix à la pièce 100g

10.00

LES DOUCEURS

Coeur fondant au chocolat *avec glace au yoghurt*

12.00

Tarte tatin abricots et pommes *avec glace vanille*

12.00

Glaces Mövenpick

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Strawberry / Passion-fruit und Mango /

Maple Walnut / Stracciatella / Caramelita / Lemon / Yoghurt /

Espresso Croquant / Pistachio

1 boule 3.00

2 boules 5.60

3 boules 7.50

4 boules 9.20

LES VINS BLANCS

Vins au Verre, 1 dl CHF

Suisse

2016 Ilex, Calamin Grand Cru, Louis Bovard, Lavaux <i>Chasselas</i>	8.50
2016 Yvorne, Château Maison Blanche, Chablais <i>Chasselas</i>	8.50
2016 Clos du Boux, Epesses, Luc Massy, Lavaux <i>Chasselas</i>	7.50
2016 Blanc de Noir Vieux Salquenen, Gregor Kuonen, Valais <i>Pinot Noir</i>	7.00
2015 Y1 Petite Arvine AOC Valais, Le vin maison du Yatus <i>Petite Arvine</i>	8.00
2016 Amigne de Vétroz Grand Cru, Serge Roh, Valais <i>Amigne</i>	9.00
2016 Compleo Cuvee Blanc, Zurich <i>Pinot Gris, Chardonnay, Muscat</i>	7.50

France

2013 Gewürztraminer, Famille Hugel, Alsace <i>Gewürztraminer</i>	8.00
Viognier Gourmand, Vignobles Gassier <i>Viognier</i>	6.50

Espagne

2016 Verdejo, Bodegas Val de Vid, Rueda <i>Verdejo</i>	6.50
---	------

Afrique du Sud

2015 Chenin Blanc Réserve, Lammershoek, Swartland <i>Chenin Blanc</i>	9.00
--	------

Etats-Unis

2014 Chardonnay, The Ghost Pine, Sonoma counties <i>Chardonnay</i>	8.00
---	------

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 7.00

Grenache, Mourvèdre, Cinsault

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

Suisse

2015 Pinot Noir Champanel, Domaine Henri Cruchon, La Côte *Pinot Noir* 9.50

2015 Les Déserts Saint Saphorin, Les fils Rogivue, Lavaux 7.50

Pinot Noir, Gamay, Gamaret

2015 Y2 – Syrah AOC Valais, Le vin maison du Yatus *Syrah* 8.00

2015 Y3 – Assemblage maison du Yatus, Valais 7.50

Gamaret, Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc

2015 Humagne Rouge Hurlevent, Les fils Charles Favre, Valais *Humagne Rouge* 8.00

2016 Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich *Pinot Noir, Cornalin, Gamaret* 7.50

France

2012 Château de Haute-Serre, Georges Vigouroux, Cahors AOC 8.00

Malbec, Merlot, Tannat

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

Etats-Unis

2014 Cabernet Sauvignon, The Hess Collection, Napa Valley *Cabernet Sauvignon* 9.00

Italie

2015 Lagrein, Tenuta J.Hofstätter, Alto Adige *Lagrein* 7.00

2015 Primitivo di Manduria, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano *Primitivo* 7.00

2014 Amarone Valpolicella DOCG, Corte Giara by Allegrini 11.00
Corvina, Corvinone, Rondinella

Espagne

2013 Alión, Grupo Vega Sicilia, Ribera del Duero *Tempranillo* 16.50

Liban

2010 Château Kefraya Rouge, Vallée de la Beka 9.00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Argentine

2015 Domingo Vicente, Bodega Catena Zapata, Mendoza *Malbec, Petit Verdot* 8.00

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 14.50
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

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 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

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 <i>aussi décaféiné</i>		3.80
Cappuccino, Latte Macchiato		4.50
Thé froid citron	<i>3.3 dl</i>	5.00
Coca Cola, Coca Cola zéro	<i>3.3 dl</i>	5.00
Arkina eau naturelle suisse	<i>3.5 dl / 5 dl / 1L</i>	4.– / 5.– / 8.–
Arkina eau gazeuse suisse	<i>3.5 dl / 5 dl / 1L</i>	4.– / 5.– / 8.–
San Pellegrino	<i>5 dl</i>	6.00
Jus de pommes Ramseier	<i>3.3 dl</i>	5.00
Jus et nectars Michel: orange, tomate, poire ou pamplemousse	<i>2 dl</i>	5.00
Schweppes Indian Tonic	<i>2 dl</i>	5.00
Schweppes Premium Hibiscus Tonic	<i>2 dl</i>	5.00

LES THES	<i>Contenance</i>	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 BIERES	<i>Contenance</i>	CHF
Cardinal spéciale VOL. 5.2% (Suisse) <i>Amertume nette, délicatement équilibrée.</i>	3.3 dl	5.80
Valaisanne bière de cave artisanale VOL. 5.2% (Suisse) <i>Naturellement trouble, goût équilibré et fruité avec une puissante amertume houblonnée.</i>	3.3 dl	6.80
Franziskaner Hefe-Weissbier VOL. 5.0% (Allemagne) <i>Blanche à fermentation haute. Brassée avec du malt de blé et du malt d'orge.</i>	5.0 dl	6.80
Grimbergen Double-Ambré VOL. 6.5% (Belgique) <i>Brune brassée en haute fermentation. Rondeur maltée, belles notes fruitées et torréfiées.</i>	3.3 dl	6.80
Brooklyn East Indian Pale Ale VOL. 6.9% (Amérique) <i>Blonde aux saveurs houblonnées et belle amertume.</i>	3.5 dl	6.80
Somersby Apple Original VOL. 4.5% (Danemark) <i>Boisson rafraîchissante qui marie jus de pomme et cidre. Frais, fruité et tonique.</i>	3.3 dl	6.20
Feldschlösschen sans alcool VOL. < 0.5% (Suisse) <i>Subtil arôme de malt avec saveur puissante et délicate.</i>	3.3 dl	5.80

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 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

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS

Charcuterie *Suisse*

Boeuf *Suisse*

Veau *Suisse*

Poulet *Suisse*

Saumon *Norvège, mer de Norvège*

Dorade *Grèce, mer méditerranéenne*

Crevettes Black Tiger *Vietnam, Océan Indien*