



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 BIO À PARTAGER... CHF

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

NOS CHARCUTERIES

Saucisson au poivre de Kampot <i>60g</i>	10.50
Saucisse sèche au bleu de chèvre <i>90g</i>	13.50
Chorizo <i>90g</i>	13.50
Rillettes de porc <i>70g</i>	9.00
Rillettes de saumon <i>70g</i>	13.00
Rillettes de canard <i>70g</i>	9.50
Viande séchée <i>70g</i>	13.50

NOS FROMAGES

Gruyère <i>70g</i>	10.00
Tomme vaudoise <i>100g</i>	9.00
Parmesan <i>50g</i>	9.00

POUR L' APÉRO LES YA "TOUS" À PARTAGER...	CHF
Tomates séchées <i>80g</i>	8.00
Purée de patates douces <i>toasts de pain d'épices 100g</i>	10.00
Pimientos del padròn <i>100g</i>	10.00
Crostinis au chèvre chaud <i>miel et thym (6 pièces)</i>	16.00
Crostinis Italiens <i>mozzarella di bufala, pesto, tomates et jambon cru des Grisons (6 pièces)</i>	17.00
Focaccia méditerranéenne <i>légumes grillés, julienne de salade et réduction balsamique</i>	25.00
Pain au fromage et à l'ail <i>à partager</i>	10.00
Flammekueche classique maison <i>oignons, lard fumé et crème fraîche</i>	19.00
Flammekueche nordique maison <i>oignons, saumon fumé et aneth</i>	22.00
Dégustation végétarienne <i>purée de patates douces, tomates séchées et parmesan</i>	18.00
Dégustation Yatus	32.00
<i>Crostinis italiens et au chèvre, purée de patates douces, tomates séchées, gruyère et viande séchée</i>	

LES MÖVEN "PIC-ASSIETTES"

CHF

SOUPE

Soupe du moment *chips de jambon*

13.00

LES TARTARES DE BOEUF SUISSE *avec brioches au beurre toastées*

Le classique *sauce maison* 180g

25.00

300g

38.00

En supplément

4.00

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

LES PLATS CHAUDS FAITS MAISON CHF

Emincé de veau Zürichois *aux champignons et rösti* 36.00

Truite entière bio *ratatouille de légumes au paprika* 36.00

Cordon bleu *poulet, jambon cru, gruyère et mesclun* 36.00

LES PÂTES ET RISOTTOS

Risotto au crevettes 32.00

Tagliatelle à la truffe *travaillée en pesto et chips de jambon* 28.00
Truffe AOP de bourgogne, produite à Bonvillars

LES DOUCEURS

Moelleux au chocolat *glace vanille (10 min de cuisson)* 12.00

Tarte tatin aux pommes *glace vanille (20 min de cuisson)* 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

Toutes nos viandes proviennent de la Suisse

LES VINS BLANCS

Vins au Verre, 1 dl CHF

Suisse

2016 La Colombe Cuvée Sélec., Féchy La Côte AOC, R. Paccot	<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 Médinette, Grand Cru Baronnie, Louis Bovard	<i>Chasselas</i>	10.50
2016 Altesse, La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon	<i>Altesse</i>	9.00
2016 Blanc de Noir Vieux Salquenen, Gregor Kuonen	<i>Pinot Noir</i>	7.00
2016 Heïda Hurlevent, Valais AOC, Les Fils de Charles Favre	<i>Heïda</i>	9.00
2015 Y1 Petite Arvine AOC Valais, Le vin maison du Yatus	<i>Petite Arvine</i>	8.00
2016 Compleo Cuvee Blanc, Zurich	<i>Pinot Gris, Chardonnay, Muscat</i>	7.50

France

Viognier Gourmand, Vignobles Gassier	<i>Viognier</i>	6.50
2016 Sancerre La Vigne Blanche, Henri Bourgeois, Loire	<i>Sauvignon Blanc</i>	9.00
2014 Meursault AOC, Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils	<i>Chardonnay</i>	10.50

Italie

2016 Pomino Bianco, Castello di Pomino, Frescobaldi	<i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	7.00
--	--------------------------------	------

Espagne

2016 Baigorri Blanco, Rioja DOCa, Bodegas Baigorri	<i>Viura, Malvasia</i>	9.00
---	------------------------	------

	<i>Vins au Verre, 1 dl</i>	CHF
<i>Argentine</i>		
2016 Torrontés, Salta, Alamos Wines of Catena Torrontés		7.00
<i>Allemagne</i>		
2014 Riesling Pur! Gut Hermannsberg, Nahe <i>Riesling</i>		10.00
<i>Etats-Unis</i>		
2016 689 Six Eight Nine, Napa Valley <i>Sauvignon blanc, Chardonnay, Sémillon, Muscat</i>		9.00

LES VINS ROSES

Suisse

2016 Pankraz Rosé, Staatskellerei Zürich <i>Pinot Noir</i>	7.00
---	------

LES VINS ROUGES

Suisse

2015 La Colombe Rouge Réserve, Raymond Paccot <i>Gamaret, Garanoir, Syrah</i>	9.50
2015 Y2 – Syrah AOC Valais, Le vin maison du Yatus <i>Syrah</i>	8.00
2015 Y3 – Assemblage maison du Yatus <i>Gamaret, Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc</i>	7.50
2016 Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich <i>Pinot Noir, Cornalin, Gamaret</i>	7.50
2015 Merlot del Ticino, Vinattieri Ticinesi, Ronco dell'Angelo <i>Merlot</i>	9.00
2015 Pinot Noir Champanel, La Côte Grand Cru AOC, Henri Cruchon <i>Pinot Noir</i>	10.50

Vins au Verre, 1 dl CHF

France

- 2013 Cabanon, Côtes du Roussillon AOC, Thunevin-Calvet** *Grenache, Carignan, Syrah* 7.00
2009 Château de Pressac, St-Emilion 11.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec
2014 Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien *Pinot Noir* 14.00

Italie

- 2015 Primitivo di Manduria, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano** *Primitivo* 7.00
2015 Vigna dei Pini, Bolgheri DOC, Folonari 8.50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
2014 Amarone Valpolicella DOCG, Corte Giara by Allegrini 11.00
Corvina, Corvinone, Rondinella
2012 Barolo DOCG Tortoniano, Michele Chiarlo *Nebbiolo* 12.50

Espagne

- 2013 Baigorri Crianza, Rioja DOCa, Bodegas Baigorri** *Tempranillo, Grenache* 8.00
2014 Picarios, Yecla DO, Bodegas Castaño *Mourvèdre* 9.00
2013 Alión, Grupo Vega Sicilia *Tempranillo* 16.50

Etats-Unis

- 2014 Zinfandel Ghost Pines, Louis M. Martini Winery** *Zinfandel* 8.00
2013 Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi Winery, Napa Valley 9.50
Cabernet Sauvignon

Argentine

- 2014 Domingo Vicente, Bodega Catena Zapata, Mendoza** *Malbec, Petit Verdot* 8.00

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

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* 13.00

2008 Pol Roger Vintage Rosé Champagne *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay* 19.00

Italie

N.V.* Prosecco Bacio d'Oro, Contarini *Glera* 7.00

* 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>		19.00
Ojo de Agua dry Gin VOL. 43% (Suisse), <i>une pincée de baies de genièvre séchées.</i>		17.00
Hendrick's Gin VOL. 41.4% (Ecosse), <i>sans oublier sa rondelle de concombre et ses graines de poivre.</i>		17.00
Bankes dry Gin VOL. 40% (Italie), <i>une classique tranche de citron l'accompagne.</i>		16.00
Ferdinand's Saar dry Gin VOL. 44% (Allemagne), <i>un petit zeste de lime et le tour est joué.</i>		22.00
Gin Mare VOL. 42.7% (Espagne), <i>une légère touche de romarin et un zeste de citron.</i>		19.00

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>3.3 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.-
Jus de raisin artisanal des collines de Daval	<i>3 dl</i>	6.00
Jus de poire artisanal des collines de Daval	<i>3 dl</i>	5.00
Jus de pomme artisanal des collines de Daval	<i>3 dl</i>	5.00
Jus de fraise Rauch	<i>2 dl</i>	5.00
Jus de tomate	<i>2 dl</i>	5.00
Sanbitter rouge San Pellegrino	<i>2 dl</i>	6.00
Schweppes Tonic	<i>2 dl</i>	5.00
Schweppes Premium Hibiscus Tonic	<i>2 dl</i>	5.00
Sirop menthe, grenadine ou fleur de sureau <i>offert aux enfants</i>	<i>3 dl</i>	3.00

LES THES EILLES

	Contenance	CHF
Thé Vert <i>Asia superior</i>	3 dl	5.00
Thé Jasmin Bio <i>China Souchong</i>	3 dl	5.50
Thé Earl Grey Premium	3 dl	5.00
Mélange Fruité Naturel Bio	3 dl	5.50
Menthe poivrée	3 dl	5.50
Tilleul - Sureau	3 dl	5.00
Verveine Infusion Bio	3 dl	5.50

LES BIERES

	Contenance	CHF
Cardinal blonde VOL. 4.8% (Suisse) <i>Blonde légère et rafraîchissante. Belle amertume.</i>	3.3 dl	5.80
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 torrifiées.</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
Feldschlössen sans alcool VOL. < 0.5% (Suisse) <i>Subtil arôme de malt avec saveur puissante et délicate.</i>	3.3 dl	5.80

Tous nos prix sont en Francs Suisse, T.V.A de 8% comprise. Nous nous réservons le droit de modifier un millésime ou un prix.

LES SPIRITUEUX

	Contenance	CHF
Martini blanc / rouge VOL. 16%	4 cl	6.50
Amaretto Disaronno VOL. 28%	4 cl	7.00
Whisky The Glenlivet VOL. 40%, 12 ans Highlands, non tourbé	4 cl	13.00
Whisky Lagavulin VOL. 43%, 16 ans, Islay, tourbé	4 cl	15.00
Cognac XO Bache Gabrielsen VOL. 40%	4 cl	16.00
Rhum Plantation XO, 20th Anniversary VOL. 40%	4 cl	16.00
Belvedere Vodka VOL. 40%	4 cl	16.00
Calvados 3 ans d'âge VOL. 40%	4 cl	17.00
Eau de vie artisanale abricot, Colline de Daval, Sierre, VOL. 43%	4 cl	16.00
Etter eau de vie mirabelle, originie suisse, 41% VOL.	4 cl	16.00
Etter eau de vie 2002 traditionnelle, origine suisse, VOL. 42%	4 cl	16.00
Ziegler eau de vie birne <i>poire</i> , origine allemande, VOL. 43%	4 cl	15.50
Ziegler eau de vie himbeer <i>framboise</i> , origine allemande, VOL. 43%	4 cl	15.50
Ziegler eau de vie pflaume <i>prune</i> , origine allemande, VOL. 43%	4 cl	15.50
Grappa Blanche Di Brunello Di Montalcino VOL. 45%	4 cl	13.00
Grappa Brune Berta, Elisi VOL. 43%	4 cl	10.00
Vieille prune Château de Laubade VOL. 42%	4 cl	9.00
Baileys VOL. 17%	4 cl	5.50
Fernet Branca VOL. 40%	4 cl	7.50
Etter Liqueurs abricot ou cerise, origine suisse, VOL. 15%	4 cl	14.00
Limoncello VOL. 35%	4 cl	6.00