



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

CHF



**Mousseline de petits pois** à la menthe et graines de courge 100g \*

8.00



**Parmigiano reggiano et son miel** 100g

10.00



**Edamame** 100g

8.00

**Pan con tomate** jambon serrano (6 pièces)

17.00

**Crostinis au chèvre chaud** miel et thym (6 pièces)

16.00

**Crostinis au saumon fumé** crème au wasabi (6 pièces)

18.00



**Chorizo** 75g \*

9.00

**Polpettes** sauce à l'italienne

16.00

\* Pain sans gluten sur demande

## A PARTAGER

CHF

**Assiette végétarienne** *mousseline de petits pois, crostinis au chèvre chaud et parmesan* 16.00

**Plateau Yatus** *assortiment de crostinis, chorizo et gruyère* 29.00



**Plateau de charcuteries** *lard sec du Valais, jambon serrano et chorizo 150g \** 22.00



**Farandole de fromages** *tomme vaudoise, gruyère, parmigiano reggiano et bleu 200g \** 22.50



**Plateau de fromages et charcuteries** *assortiment de fromages et charcuteries \** 29.00

\* Pain sans gluten sur demande

## LES FLAMMEKUECHES 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)*

*\* Pain sans gluten sur demande*

## LES SOUPES ET SALADES

CHF



**Velouté de légumes** *maison, petits croûtons*

13.00

**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**

26.00

## POUR FINIR EN BEAUTÉ

CHF



### **Farandole de fromages 200g**

22.50

*Tomme vaudoise, gruyère, parmigiano reggiano et bleu*



### **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

\* Pain sans gluten sur demande

## LES VINS BLANCS

*Vins au Verre, 1 dl* CHF

### *Suisse*

|   |      |
|---|------|
| <b>2016 Médinette, Dézaley Grand Cru, Louis Bovard, Lavaux</b> <i>Chasselas</i>                 | 9.50 |
| <b>2016 Yvorne, Château Maison Blanche, Chablais</b> <i>Chasselas</i>                           | 8.50 |
| <b>2016 Clos du Boux, Epesses, Luc Massy, Lavaux</b> <i>Chasselas</i>                           | 7.50 |
| <b>2016 Blanc de Noir Vieux Salquenen, Gregor Kuonen, AOC Valais</b> <i>Pinot Noir</i>          | 7.00 |
| <b>2016 Petite Arvine Hurlevent, les fils de Charles Favre, AOC Valais</b> <i>Petite Arvine</i> | 8.50 |
| <b>2016 Amigne de Vétroz Grand Cru, Serge Roh, AOC Valais</b> <i>Amigne</i>                     | 9.00 |
| <b>2016 Compleo Cuvee Blanc, Zurich</b> <i>Pinot Gris, Chardonnay, Muscat</i>                   | 7.50 |

### *France*

|   |      |
|---|------|
| <b>Viognier Gourmand, Vignobles Gassier</b> <i>Viognier</i> | 6.50 |
|---|------|

### *Espagne*

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

### *Afrique du Sud*

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

### *Etats-Unis*

|   |      |
|---|------|
| <b>2014 Chardonnay, Robert Mondavi, Napa Valley</b> <i>Chardonnay</i> | 8.50 |
|---|------|

### *Italie*

|   |      |
|---|------|
| <b>2016 Gewürztraminer, Südtirol DOC, Trentino-Alto Adige</b> <i>Gewürztraminer</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*

**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)

| <b>LES GINS</b>   | <i>Contenance 4 cl</i> | <b>CHF</b> |
|---|------------------------|------------|
| <b>Monkey 47 Schwarzwald dry Gin</b> 47% VOL. (Allemagne), <i>au naturel</i> .                    |                        | 19.–       |
| <b>Bankes dry Gin</b> 40% VOL. (Italie), une classique tranche de citron l'accompagne.            |                        | 16.–       |
| <b>Ferdinand's Saar dry Gin</b> 44% VOL. (Allemagne), un petit zeste de lime et le tour est joué. |                        | 22.–       |
| <b>Gin Mare</b> 42.7% VOL. (Espagne), une légère touche de romarin et un zeste de citron.         |                        | 19.–       |

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

## LES THES EILLES

|                                      | Contenance | CHF  |
|--------------------------------------|------------|------|
| <b>Thé Vert</b> <i>Asia superior</i> | 3 dl       | 5.00 |
| <b>Thé Earl Grey Premium</b>         | 3 dl       | 5.00 |
| <b>Menthe poivrée</b>                | 3 dl       | 5.50 |
| <b>Tilleul - Sureau</b>              | 3 dl       | 5.00 |
| <b>Verveine Infusion Bio</b>         | 3 dl       | 5.50 |

## LES BIERES

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

## LES SPIRITUEUX & LONG DRINKS

|  | <i>Contenance</i> | <b>CHF</b> |
|--|-------------------|------------|
| <b>Whisky Lagavulin</b> 43% VOL., 16 ans, Islay, tourbé – le soft est offert           | 4 cl              | 20.–       |
| <b>Whisky Glenmorangie</b> 40% VOL., Highland, Single Malt – le soft est offert        | 4 cl              | 14.–       |
| <b>Cognac Bache-Gabrielsen XO</b> 40% VOL.   | 4 cl              | 16.–       |
| <b>Vieux Rhum Clément VSOP</b> 40% VOL., (la bouteille à CHF 145.–) le soft est offert | 4 cl              | 16.–       |
| <b>Belvedere Vodka</b> 40% VOL., (la bouteille à CHF 145.–) le soft est offert         | 4 cl              | 16.–       |
| <b>Vieille prune d'Ente</b> 46% VOL.   | 2 cl              | 9.–        |
| <b>Fernet Branca</b> 40% VOL.  | 2 cl              | 7.50       |
| <b>Calvados 3 ans d'âge</b> 40% VOL.   | 4 cl              | 17.–       |
| <b>Amaretto Disaronno</b> 28% VOL.   | 4 cl              | 7.–        |
| <b>Baileys</b> 17% VOL.  | 4 cl              | 5.50       |
| <b>Limoncello</b> 35% VOL.   | 2 cl              | 6.–        |
| <b>Martini blanc/rouge</b> 16% VOL.  | 4 cl              | 6.50       |
| <b>Grappa Berta</b> 40% VOL.   | 4 cl              | 8.50       |

## PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS

**Charcuterie** *Suisse, Espagne*

**Boeuf** *Suisse*

**Veau** *Suisse*

**Poulet** *Suisse, France*

**Saumon** *Norvège, mer de Norvège*

**Dorade** *Grèce, mer méditerranéenne*

**Crevettes Black Tiger** *Vietnam, Océan Indien*



*Plat sans gluten*



*Plats sans lactose*