



La Maison des Vins de La Côte réunit la passion et le savoir-faire de **82 producteurs vigneron**s, membres de l'Association. Cet espace unique met en lumière le terroir de La Côte, où chaque bouteille raconte une histoire et reflète la diversité de notre région viticole.

Nathalie Ravet, Maîtresse de Maison et désignée à 2 reprises **Sommelier de l'Année**, par le **Gault & Millau** et par **Bilanz**, a soigneusement sélectionné **207 crus** parmi la multitude de vins produits par nos vignerons. Cette sélection vous invite à découvrir l'essence même de La Côte à travers des crus variés et représentatifs de ce terroir. Nous proposons en ce début d'année **13 vins servis au verre**, au décilitre ou au demi-décilitre, ainsi que des **forfaits dégustation**.

Tous les vins sont disponibles à la **vente sur place** ou à **l'emporter**.

La Sélection des Vins servis au Verre – Janvier 2025

1 dl

Les Chasselas

Domaine des Chantailles – Jean-François Déruaz à Tartegnin	2023	4.50
Le Cellier du Mas – David & François Blanchard – Grand Cru de Mont-sur-Rolle	2023	4.50
Réserve blanche – élevé en barriques – Domaine de Marcelin à Morges	2022	6.-
Chasselas Violet Domaine Au Point du Jour à Mont-sur-Rolle	2023	4.50

Le Chasselas Premier Grand Cru

Domaine de Fischer – Féchy	2023	6.-
----------------------------	------	-----

Les Spécialités Blanches

Altesse – Grand Cru – Ph. & B. Suardet – Les Souches de Bamajo à Féchy	2023	6.-
Sauvignon Blanc – Laurent Bally – Les Trois Terres à Morges	2023	6.50

Le Rosé

Rosé de Gamay – Domaine des Biolles à Founex	2023	4.50
--	------	------

Le Mousseux

P'tites Bulles – Brut et Bio – Cave de La Côte à Tolochenaz		6.-
---	--	-----

Le Vin Doux

Sémillon surmaturé – Château de Duillier	2019	7.50
--	------	------

Les Vins Rouges

Pinot Noir – Grand Cru – Château de Crans – Gilles Pilloud	2021	5.50
Mara – Eric Meylan – La Grande Vigne à Mont-sur-Rolle	2023	6.50
Malbec Clos d'Aspre – Grand Cru – Aubonne – Yves de Mestral	2021	7.50

Tous les vins sont disponibles en verre de 0,5 dl au prix de la moitié du verre 1 dl, plus 50 centimes.

Nos Forfaits Dégustation

Accompagnés de Bâtonnets Croustillants Vaudois

Les vins servis dans chaque forfait sont issus de notre sélection actuelle au verre.

• **Charme du Chasselas**

Découvrez la finesse des vins blancs à travers une sélection de 3 crus
(3x1 dl) : **CHF 17.- par personne**

• **Voyage des Papilles**


Explorez de nouveaux horizons avec un Chasselas,
une spécialité blanche et un vin rouge (3x1 dl) : **CHF 23.- par personne**

• **Rouge Passion**

Plongez dans l'univers des vins rouges avec 3 crus soigneusement sélectionnés
(3x1 dl) : **CHF 23.- par personne**

• **Connaisseur Éclairé**

Pour les amateurs éclairés, un voyage complet
avec 2 vins blancs, 1 rosé, 2 vins rouges et 1 mousseux (6x0.5 dl)
CHF 30.- par personne

 **Les forfaits dégustation, servis exclusivement à l'intérieur,
sont proposés jusqu'à une heure avant la fermeture.**

Les Sans Alcools

Zébul - Jus de raisin Bio gazéifié – Domaine de la Charrue à Commugny	25 cl	5.-
Pomalo – Shorley de pommes – Fruit défendu à Founex	33 cl	5.-
Jus de pomme – le rouge – Fruit défendu à Founex	un verre 30 cl	2.80
Coca-Cola, Coca zero, Fuse Tea citron	50 cl	5.-
Tonic – Red Bull Organics	25 cl	5.-
Sirop (fraise, grenadine)	un verre 30 cl	2.80
Bière Boxer sans alcool	25 cl	5.-
Be WTR plate ou gazeuse	un verre 30 cl	2.60
Be WTR plate ou gazeuse	50 cl	4.-
Be WTR plate ou gazeuse	75 cl	5.50
Café, Espresso Nespresso Reviving Origins Congo ou décaféiné		4.50
Mug de thé Newby (English Breakfast, Green Sancha)		4.50
Mug d’infusion Newby (verveine, menthe ou camomille)		4.50

Les Bières et Cidres

Swaf – Blonde de Dr Gab’s	33cl	5.-
Peccable – Cidre de raisin – Tanguy Rolaz à Gilly	33 cl	8.50
Mr Yellow – Cidre de pomme – Fruit défendu à Founex	33 cl	6.50

À grignoter seul ou à partager ...

La Planchette de la Maison des Vins

Charcuterie des frères Ledermann, Fromages de chez Kämpf et André,

Mousse de féra fumée du Lac pêchée par la Famille Clerc

Petite faim (2 personnes) 20.-

Grande faim (4 personnes) 35.-

Saucisses & Charcuteries

Saucisse Pur Bœuf & Gamaret de Féchy – Boucherie de la Venoge	100 g.	15.-
La Saucisse sèche 100% canard, Le Gibier du Domaine	env. 140 g.	20.-
La Saucisse sèche de daim, Le Gibier du Domaine	env. 140 g.	20.-
Jambon cru "Réserve Pata Negra" 18 mois min. d'affinage des Frères Alcalá à Vaumarcus	70 g.	35.-

Fromages

6 P'tits Malakoffs 100% Gruyère		20.-
Une tomme de la fromagerie André		7.-
Gruyère mi-salé de chez Kämpf à Bière	100 g.	10.-
Gruyère mi-salé (100 g.) et une tomme		15.-

Les Tartinables végétariens des Frères Alcalá

Houmous du Terroir	100 g.	13.-
Tapenade Olive – Artichaut	100 g.	13.-

Les Classiques d’Afiro

Flûtes au beurre	150 g.	8.50
Bâtonnets croustillants vaudois	30 g.	3.-
	120 g.	7.50

Les Chips Bio du Gros-de-Vaud

Nature		6.50
Aux herbes		7.-

Nous nous tenons à votre disposition pour toute question relative aux allergènes.

Origine des produits : Féra : Lac Léman – Pain : Suisse

Maison des Vins de La Côte
Route du Cœur de La Côte I
1185 Mont-sur-Rolle
maisondesvins.ch
info@maisondesvins.ch
021 826 11 34