



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 **208 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 **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**.

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

## La Sélection des Vins servis au Verre – Mars 2025

1 dl

### Les Chasselas

Réserve du Vieux Toit – Grand Cru – Romain Monnard à Mont-sur-Rolle	2023	4.50
Réserve du Prieuré – Grand Cru – Claude & Famille Lapalud à Etoy	2023	4.50
Cuvée 996 – Grand Cru de Féchy – Château de Malessert à Perroy	2023	6.-
Luins Vieilles Vignes – Cave du Treyblanc – Gilles Favre	2023	6.-

### Le Chasselas Premier Grand Cru

Domaine de Autecour à Mont-sur-Rolle	2022	6.50
--------------------------------------	------	------

### Les Spécialités Blanches

Viognier – Domaine Kursner à Féchy	2023	6.50
Johanniter – Johann & Reynald Parmelin – Domaine La Capitaine à Gland	2023	7.50

### Le Rosé

Œil de Perdrix – Régis Widmer – Parfum de Vigne à Bursinel	2023	5.-
--	------	-----

### Le Mousseux

Alicia – Rosé Brut Méthode Traditionnelle – Jean-Daniel Heiniger – Domaine de la Recorbe à Petit-Eysins		8.-
--	--	-----

### Le Vin Doux

Sauvignon – Luc Pellet à Mont-sur-Rolle	2023	5.50
---	------	------

### Les Vins Rouges

Pinot Noir – Feux du Lac – Georges-Claude Blanchard à Bougy-Villars	2023	5.50
Galotta – Félix Pernet – Domaine du Moulin à Villars-sous-Yens	2022	6.50
Barrinoir – Grand Cru – Pinot Noir, Garanoir & Diolinoir – Famille Jaccoud – Domaine de Chantemerle à Tartegnin	2022	6.50

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

 **Info** : Les vins cultivés en reconversion ou biologiques sont indiqués en vert. 

## Nos Forfaits Dégustation

*Les vins servis dans chaque forfait sont issus de notre sélection actuelle au verre et sont accompagnés de bâtonnets croustillants vaudois de chez Afiro*

### • **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**

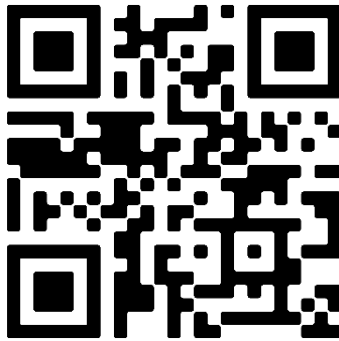
### • **Connaisseur Éclairé**

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**

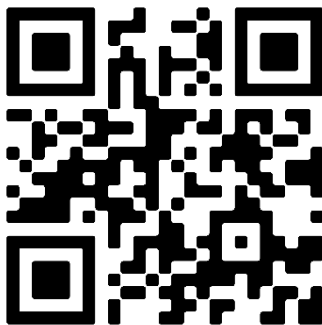
 **Les forfaits dégustation sont proposés  
jusqu'à une heure avant la fermeture et servis uniquement à l'intérieur.**

📱 Scannez pour consulter la carte dans votre langue :

DE Speisekarte auf Deutsch 👉



GB Menu in English 👉



## Les Sans Alcools

Zébul - Jus de raisin Bio gazéfié – Domaine de la Charrue à Commugny	25 cl	5.-
	70 cl	14.-
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 ...

Fermeture de la cuisine à 19h30 (18h30 le dimanche)

### La Planchette de la Maison des Vins

Charcuterie des frères Ledermann &

Fromages de chez Kämpf et André

Petite faim (2 personnes) 22.-

Grande faim (4 personnes) 38.-

#### Saucisses & Charcuteries

Saucisse Pur Bœuf & Gamaret de Féchy – Boucherie de la Venoge	100 g.	15.-
Saucisson Sec Vaudois – Les Frères Ledermann	100 g.	15.-
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 Alcala**

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

<b>Les Chips Maison</b>		<b>7.-</b>
-------------------------	--	------------

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

Le pain est fabriqué en Suisse.

Tous les prix sont en francs suisses et s'entendent TVA et service compris.

## 🔥 La Fondue du Dimanche à la Maison des Vins de La Côte 🏠🍷

📅 **Chaque dimanche**, de 12h à 16h,  
venez savourer une fondue authentique  
dans l'ambiance chaleureuse de la Maison des Vins de La Côte !

🏠 **Un mélange exclusif** affiné par Kämpf à Bière,  
pour une fondue onctueuse et savoureuse,  
accompagnée d'une planchette de charcuteries artisanales  
et de meringues à la crème double. Menu à Sfr. 55.- par personne.

🍷 **Accords mets & vins** : découvrez notre sélection  
de crus de La Côte pour sublimer votre repas.

📍 **Maison des Vins de La Côte, Mont-sur-Rolle**  
🕒 **Tous les dimanches | Réservation conseillée**  
☎️ **Réservez votre table dès maintenant !**

👉 Un moment convivial à partager entre amis ou en famille,  
autour de produits du terroir d'exception.

**Venez fondre de plaisir ! 😍🔥**

🕒 **Nos heures d'ouverture :**  
Lundi & Mardi : Fermé  
Mercredi : 16h à 20h  
Jeudi, Vendredi & Samedi : 11h à 20h  
Dimanche : 11h à 19h

