



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 **211 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 **16 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 – Mai 2025

l dl

Les Chasselas

| | | |
|--|------|------|
| Es Gaillottes – Grand Cru – Serge & Viviane Bovard à Mont-sur-Rolle | 2023 | 4.50 |
| Réserve du domaine – Christian Dupuis à Féchy | 2023 | 4.50 |
| Les Trois Terres – Laurent Bally à Morges | 2023 | 4.50 |
| Bérollon – Grand Cru – Cave du Consul – Laurent & Nicolas Martin à Perroy | 2024 | 4.50 |
| L'Amphoré – Grand Cru – Domaine de la Vissenche – Famille Dufour à Tartegnin | 2022 | 6.- |

Le Chasselas Premier Grand Cru

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| Au Brez – Domaine Kursner à Féchy | 2022 | 6.50 |
|-----------------------------------|------|------|

Les Spécialités Blanches

| | | |
|---|------|-----|
| Pinot Gris – Grand Cru Sélection Les Fancous – Domaine Debluë à Founex | 2023 | 6.- |
| Chardonnay – Les Guérites – Domaine de la Ville de Morges | 2023 | 6.- |
| Sauvignon-Muscato – Réserve du Colombier – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle | 2024 | 6.- |

Les Rosés

| | | |
|--|------|------|
| La Crausaline – Rosé de Pinot Noir – Cave de la Crausaz – Bettems frères à Féchy | 2023 | 4.50 |
| Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz | 2024 | 4.50 |

Le Mousseux

| | | |
|---|------|-----|
| Blanc de Noir extra brut – le satyre – Noémie Graff et les générations précédentes à Begnins | 2021 | 8.- |
|---|------|-----|

Le Vin Doux

| | | |
|--|------|------|
| Sémillon surmaturé – Château de Duillier – Famille Humbert | 2019 | 7.50 |
|--|------|------|

Les Vins Rouges

| | | |
|--|------|------|
| Pinot Noir – Cave du Treyblanc – Gilles Favre à Luins | 2023 | 6.- |
| Cabernet Franc Barrique Joëlle Rossier & Famille Rossier à Aubonne-Lavigny | 2022 | 7.50 |
| Merlot – Grand Cru – Château de Vinzel | 2022 | 8.- |

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**

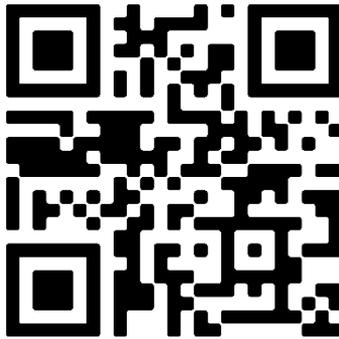
• **Connaisseur Éclairé**

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 gazéifié – 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 | 3.50 |
| Coca-Cola, Coca zero, Thé froid citron ou pêche | 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

Un bel assortiment de charcuteries artisanales,
de fromages de la région et de quelques préparations maison.

Petite faim (2 personnes) 22.-

Grande faim (4 personnes) 38.-

Spécialités de Bernard Ravet

Terrine de cochon et volaille aux noisettes torréfiées, moutarde de poire 15.-

Duo de tartines de foie gras de canard, confit de figue au laurier 15.-

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 Alcalá

| | | |
|----------------------------------|--------|------|
| Houmous du Terroir | 100 g. | 13.- |
| Tapenade Olive verte – Artichaut | 90 g. | 13.- |
| Tapenade Olives noires Intenses | 90 g. | 7.- |

Les Classiques d'Afiro

| | | |
|--|--------|------|
| Flûtes au beurre | 150 g. | 8.50 |
| Bâtonnets croustillants vaudois nature | 30 g. | 3.- |
| | 120 g. | 7.50 |
| Bâtonnets croustillants vaudois tomate & basilic | 120 g. | 8.50 |

Les Chips Maison

7.-

Les Sucrés (jusqu'à 17 heures)

| | |
|---|-----|
| Café ou Thé Gourmand (avec 3 mini tartelettes) | 8.- |
| Tartelette fraise & citron ou raisiné ou crème/cannelle | 5.- |

Origine :

Charcuteries : Frères Ledermann à Bière | Fromages : Kämpf à Bière/Cottens & André à Romanel |

Cochon & Volaille : Suisse | Foie gras : France | Pain : Suisse

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

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 d'une coupe aux fraises. 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

