



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 |
1185 Mont-sur-Rolle
maisondesvins.ch
info@maisondesvins.ch
021 826 11 34

Les Chasselas

Cave de la Charrue – Famille Hermanjat à Commugny	2024	4.50
Château de Dully – Domaine des Ours – Robin Mani à Dully	2023	4.50
Les Cocognes – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle	2023	6.-
En Bayel – Féchy Grand Cru – Cave Clair Obscur – Maryline Taurian à Perroy	2022	6.-
Chasselas Violet – Cave de la Muscadelle – Quentin Gallay à Mont-s/Rolle	2023	6.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Mont	2020	6.50
-----------------	------	------

Les Spécialités Blanches

Sauvignon Blanc – Grand Cru – Cave du Consul – Laurent & Nicolas Martin à Perroy	2023	6.-
Chardonnay – Domaine de la Brazière – Serge Dentan à Tartegnin	2022	6.-
Pinot Gris – Domaine de Chantemerle – Famille Jaccoud à Tartegnin	2023	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

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

Le Vin Doux

Pinot Gris – Vendanges Tardives – Domaine de Roliebot – Thierry Maurer à Mont	2022	6.50
---	------	------

Les Vins Rouges

Pinot Noir – Clos des Barbettes – Grand Cru – Domaine Gudet Frères à Perroy	2022	6.-
Symphonie d'Automne – Gamaret, Garanoir & Galotta – Domaine de Corbière – Philippe & Aline Parmelin à Bursins	2022	6.50
Malbec – Phare en Dolle – Gilly Grand Cru – Domaine de la Dolle - Famille Dufour à Rolle	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**

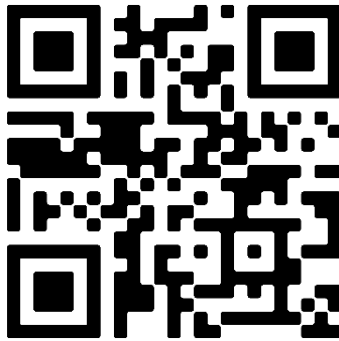
• **Connaisseur Éclairé**

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

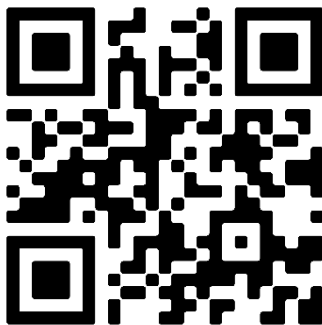
 **Les forfaits dégustation sont proposés jusqu'à une heure avant la fermeture et servis uniquement à l'intérieur.**

📱 Scannez pour consulter la carte dans votre langue :

DE Speisekarte auf Deutsch 👉



GB Menu in English 👉



Les Sans Alcools

Zébul - Jus de raisin Bio 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	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 banane 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 & Olives des Frères Alcala

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 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

Nous serons en vacances du 21 au 30 avril 2025

