



**La Maison des Vins de La Côte** réunit la passion et le savoir-faire de **82 producteurs vignerons**, 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 1  
1185 Mont-sur-Rolle  
[maisondesvins.ch](http://maisondesvins.ch)  
[info@maisondesvins.ch](mailto:info@maisondesvins.ch)  
021 826 11 34

## Les Chasselas

|                                                               |      |      |
|---------------------------------------------------------------|------|------|
| Cave de la Charrue – Famille Hermanjat à Commugny             | 2024 | 4.50 |
| Réserve du Vieux Toit – Romain Monnard à Mont-sur-Rolle       | 2023 | 4.50 |
| Château de Dully – Domaine des Ours – Robin Mani à Dully      | 2023 | 4.50 |
| Cave des Rossillonnes – Martial & Jean-Paul Besson à Vinzel   | 2023 | 4.50 |
| Les Cocognes – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle | 2023 | 6.-  |

## Le Chasselas Premier Grand Cru

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| Château de Mont – Réserve du Château | 2020 | 6.50 |
|--------------------------------------|------|------|

## Les Spécialités Blanches

|                                                                   |      |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|------|
| Sauvignon Blanc – Grand Cru – Domaine de Marcy à St-Prex          | 2023 | 6.50 |
| Chardonnay – Les Romaines – Les Frères Dutruy à Founex            | 2023 | 8.-  |
| 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 –<br>Jean-Daniel Heiniger – Domaine de la Recorbe à Petit-Eysins |  | 8.- |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|

## Le Vin Doux

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

## Les Vins Rouges

|                                                                                                                  |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Pinot Noir – Clos des Barbettes – Grand Cru – Domaine Gudet Frères à Perroy                                      | 2022 | 6.-  |
| Symphonie d'Automne – Gamaret, Garanoir & Galotta –<br>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 l 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**

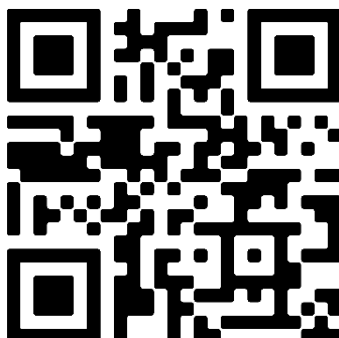
### • Connaisseur Éclairé

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**

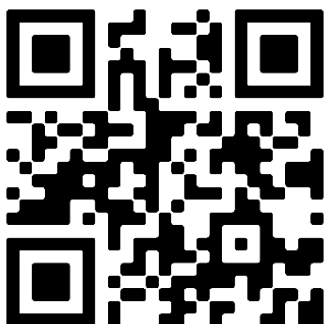
 Les forfaits dégustation sont proposés  
jusqu'à une heure avant la fermeture et servis uniquement à l'intérieur.

📱 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 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 Alcalá**

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

## **Les Classiques d'Aïro**

|                                                  |        |      |
|--------------------------------------------------|--------|------|
| 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

