



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

La Sélection des Vins servis au Verre – Juin 2025

l dl

Les Chasselas

Grand Cru – Cave de la Muscadelle – Quentin Gallay à Mont-sur-Rolle	2024	5.-
Cave des Ruaz – Fabien Monachon à Vinzel	2023	5.-
Au Clos – Grand Cru – Domaine Henri Cruchon à Echichens	2024	6.-
Chasselas Violet – Domaine Au Point du Jour – Eric & Maxime Durand à Mont-sur-Rolle	2023	5.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Châtagneréaz – Mont-sur-Rolle	2022	6.-
--	------	-----

Les Spécialités Blanches

Viognier – Les Grandes Brachères – Sébastien Meylan à Bougy-Villars	2022	6.-
Sauvignon Blanc – Domaine de la Recorbe – Jean-Daniel Heiniger à Eysins	2023	6.50
Symphonie de Printemps – Doral & Pinot Gris – Domaine de Corbière – Philippe & Aline Parmelin à Bursins	2023	6.-

Les Rosés

Le Rosé – Pinot Noir, Gamay & Pinot Blanc – Domaine Penloup – V. Graenicher à Tartegnin	2024	6.-
Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	2024	5.-
Clair de la Lune – Garanoir & Marselan – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle	2023	5.-

Le Mousseux

Chardonnay Brut – Domaine de la Tuilière – Philippe Straub à Tartegnin	2022	6.50
--	------	------

Le Vin Doux

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

Les Vins Rouges

Gamay – Domaine de Marcelin à Morges	2023	6.-
Galotta – Pura Me Movent Féchy – Domaine A Villars – Philibert Frick à Bougy-Villars	2018	8.50
Merlot – Réserve Dionysos – Domaine Debluë à Founex	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.

 **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**

- **Éclat de Rosé**

Laissez-vous séduire par la fraîcheur
et la gourmandise des rosés de La Côte,
dans un trio tout en nuances
(3x1 dl) : **CHF 17.- par personne**

- **Rouge Passion**

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

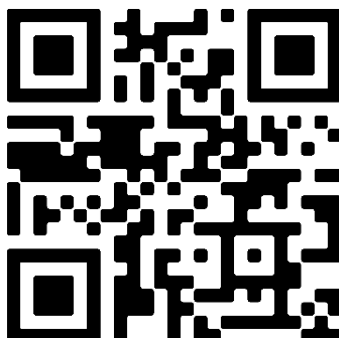
- **Connaisseur Éclairé**

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

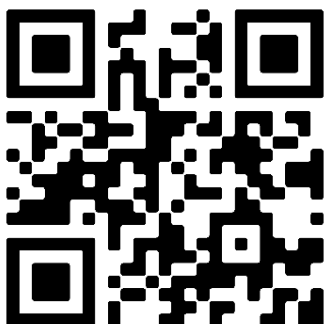
 **Les forfaits dégustation sont proposés
jusqu'à une heure avant la fermeture.**

📱 Scannez pour consulter la carte dans votre langue :

DE Speisekarte auf Deutsch 👉



GB Menu in English 👉



Les Sans Alcools

Very Inclusive Pleasure – vin rosé désalcoolisé – La Vigneronne à Perroy	1 dl	6.-
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
Pomalo – jus de pomme naturel et eau pétillante – Fruit défendu à Founex	33 cl	5.-
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.-
Houleuse – Blanche de Dr Gab's	33 cl	7.-
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**.

2 personnes 22.-

4 personnes 40.-

Saucisses & Charcuteries

Saucisse Pur Bœuf & Gamaret de Féchy – Boucherie de la Venoge	100 g.	15.-
Saucisson Sec Vaudois – Les Frères Ledermann	100 g.	15.-
Terrine du Pied du Jura, moutarde de poire		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 verte – Artichaut	90 g.	13.-
Olives noires Intenses	90 g.	7.-

Les Classiques d'Afiro

Flûtes au beurre, au Gruyère AOP ou aux Greubons	150 g.	8.50
Bâtonnets croustillants vaudois nature	30 g.	3.-

Les Chips Maison

7.-

Les Sucrés (jusqu'à 17 heures)

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

Origine :

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

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.

 Nos heures d'ouverture :

Lundi & Mardi : Fermé

Mercredi : 16h à 20h

Jeudi, Vendredi & Samedi : 11h à 20h

Dimanche : 11h à 19h

Du 6 juillet au 17 août :

Lundi : Fermé

Mardi & Mercredi : 16h à 20h

Jeudi, Vendredi & Samedi : 11h à 20h

Dimanche : 11h à 19h

