



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 **217 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 – Juillet 2025

l dl

### Les Chasselas

Grand Cru – Le Cellier du Mas – David & François Blanchard à Mont-sur-Rolle	2023	5.-
Grand Cru – Domaine des Chantailles – Jean-François Déruaz à Tartegnin	2023	5.-
Grand Cru – Le Tilleul Blanc – Famille Duruz à Monnaz	2023	5.-
Cuvée spéciale – Les Frères Dutruy à Founex	2024	6.-
Chasselas Violet – Cave de la Muscadelle – Quentin Gallay à Mont-sur-Rolle	2023	6.-

### Le Chasselas Premier Grand Cru

Château La Bâtie à Vinzel	2023	6.50
---------------------------	------	------

### Les Spécialités Blanches

Chardonnay Cave Philippe Bovet à Givrins	2023	6.50
Gewürztraminer – Domaine de Beauregard – Gaël Dufour à Mont-sur-Rolle	2022	6.-
Kerner – Domaine du Feuillage – Roland & Cédric Gaillard à Perroy	2023	6.-

### Les Rosés

Rosé de Pinot Noir – Château de Mont – Eric Meylan, vigneron	2024	5.-
Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	2024	5.-

### Le Mousseux

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

### Le Vin Doux

Pinot Gris – Vendange tardive – Domaine de Roliebot – Thierry Maurer à Mont-sur-Rolle	2022	6.50
---	------	------

### Les Vins Rouges

Gamay – Haute-Cour – Luc Pellet à Mont-sur-Rolle	2023	5.-
Symphonie d'Automne – Gamaret, Garanoir & Galotta – Domaine de Corbière – Philippe & Aline Parmelin à Bursins	2022	6.50
Cabernet Franc – Crescendo – Domaine de Chantegrive – Alain & Julien Rolaz à Gilly	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**

- **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**

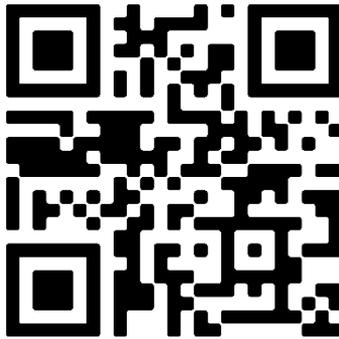
- **Connaisseur Éclairé**

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, Romanette 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.-
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

Saucisson de Bœuf au Gamaret de Féchy – Boucherie de la Venoge	100 g.	15.-
Saucisson Sec Vaudois – Les Frères Ledermann	100 g.	15.-
Lard grillé des Frères Ledermann à Bière	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.-



Petit Pâté Farine du Gros-de-Vaud

5.-

### **Les Tartinables végétariens des Frères Alcalá**

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 Gruyère AOP ou aux Greubons	150 g.	8.50
Bâtonnets croustillants vaudois nature	120 g.	8.50
	30 g.	3.-

### **Les Flûtes de Barbara Demont à Vullierens**

au Beurre	150 g.	10.-
Sucrées Sucre	150 g.	10.-

### **Les Chips Maison**

7.-

### **Origine :**

Charcuteries : Frères Ledermann à Bière I

Fromages : Kämpf à Bière/Cottens & André à Romanel I

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 jusqu'au 10 août :**

Lundi : Fermé

Mardi & Mercredi : 16h à 20h

Jeudi, Vendredi & Samedi : 11h à 20h

Dimanche : 11h à 19h

*Dès le 11 août :*

Lundi & Mardi : Fermé

Mercredi : 16h à 20h

Jeudi, Vendredi & Samedi : 11h à 20h

Dimanche : 11h à 19h

