



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 **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 1
1185 Mont-sur-Rolle
maisondesvins.ch
info@maisondesvins.ch
021 826 11 34

Les Chasselas

Grand Cru de Mont-sur-Rolle – Domaine de Roliebot – Thierry Maurer	2024	5.-
Délices de Pierrot – Domaine de Féchy-Dessus – Thierry Molliex	2024	5.-
Luins – Vieilles Vignes – Cave du Treyblanc – Gilles Favre	2024	6.-
L'Amphoré – Domaine de la Vissenche – Jérôme Dufour à Tartegnin	2022	6.-
Chasselas Violet – Cave de la Muscadelle – Quentin Gallay à Mont-sur-Rolle	2023	6.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Malessert – Féchy	2022	6.50
------------------------------	------	------

Les Spécialités Blanches

Viognier – Domaine La Capitaine – Reynald Parmelin à Gland	2023	8.50
Chardonnay – Domaine de la Brazière – Serge Dentan à Tartegnin	2023	6.-

Les Rosés

Château de Crans – Gamay, Pinot Noir & Garanoir – Gilles Pilloud	2024	6.-
Rosé de Gamay – Henri & Romain Bourgeois à St-Livres	2024	5.-

Les Mousseux

Pinot Meunier Brut – Cave de la Charrue – Famille Hermanjat à Commugny	2022	6.50
La Canette de POP – Mousseux Rosé de la Famille Perey à Vuflens-le-Château	20 cl	12.-

Le Vin Doux

Sémillon surmaturé – Château de Duillier – Sophie & Guillaume Humbert	2019	9.50
---	------	------

Les Vins Rouges

Gamay – Réserve des Vendangeurs – Domaine Au Point du Jour – E. & M. Durand à Mont	2023	5.-
Galotta – Domaine A Villars – Pura Me Movent – Philibert Frick à Bougy-Villars	2018	7.50
Couleurs de l'Automne – Diolinoir, Cabernet Franc & Merlot –		
Domaine du Prieuré – Claude & Famille Lapalud à Etoy	2020	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**

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**

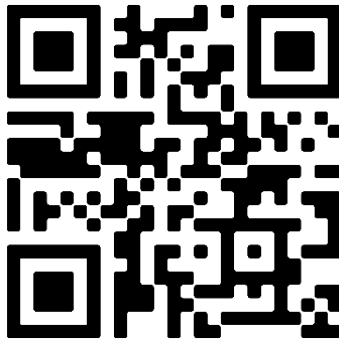
Accord Gourmand

3 vins et 3 bouchées salées subtilement associées
(3x1 dl) : **CHF 35.- par personne**

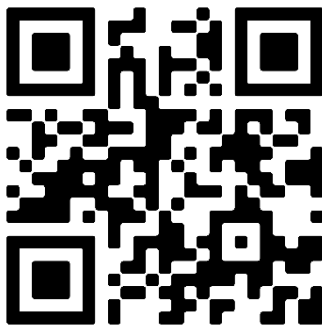
 Les forfaits dégustation sont proposés
jusqu'à une heure avant la fermeture.

📱 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, 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
Mr Pink – Cidre de pomme rouge – 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.-

Duo de foie gras de canard et pain d'épices, acidulé de framboisier	18.-
---	------

Le duo de tartines au beurre de truffes du Nord vaudois, 33% de truffe	10.-
--	------

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.-
---------------------------------	--	------

Gruyère mi-salé de chez Kämpf à Bière	100 g.	10.-
---------------------------------------	--------	------

Gruyère mi-salé de chez Kämpf à Bière (100 g.) et Vacherin Mont d'Or de chez André à Romanel (100 g.)		20.-
--	--	------

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 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

Foie gras : France

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

N'hésitez pas à consulter notre site internet pour les horaires spéciaux

