



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 I
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 | 5.- |
| Grand Cru de Féchy – Curzille – Richard Aguet | 5.- |
| Cave de la Charrue – Famille Hermanjat à Commugny | 5.- |
| Grand Cru de Luins – Treyblanc – Cave du Treyblanc – Gilles Favre | 5.- |
| A L'Origine – En Roussillon – Vincent Graenicher à Tartegnin | 6.- |

Le Chasselas Premier Grand Cru

| | | |
|-------------------|------|------|
| Château de Vinzel | 2020 | 6.50 |
|-------------------|------|------|

Les Spécialités Blanches

| | |
|---|------|
| Sauvignon Blanc – Domaine de Marcy – Famille Locher à St-Prex | 6.50 |
| Chardonnay – Philippe Bovet à Givrins | 6.50 |
| Johanniter – Domaine La Capitaine – Reynald Parmelin | 8.- |

Le Rosé

| | |
|--|-----|
| Clair de la Lune – Garanoir – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle | 5.- |
|--|-----|

Le Mousseux

| | |
|--|-----|
| Rosé de Pinot Noir – Brut – Le Satyre – Noémie Graff à Begnins | 8.- |
|--|-----|

Le Vin Doux

| | |
|--|------|
| Euphonie – Chardonnay, Doral & Pinot Gris – Cave de La Côte à Tolochenaz | 10.- |
|--|------|

Les Vins Rouges

| | |
|---|------|
| Pinot Noir – Feux du Lac – Maison Blanchard à Bougy-Villars | 5.- |
| Galotta Domaine Le Moulin – Félix Pernet à Villars-sous-Yens | 6.50 |
| Symphonie – Gamaret, Garanoir & Pinot Noir – Crescendo – Domaine de Chantegrive – Alain & Julien Rolaz à Gilly | 7.50 |
| Malbec – Grand Cru – Phare en Dolle – Domaine de la Dolle – Lionel Dufour à Rolle | 9.- |

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**

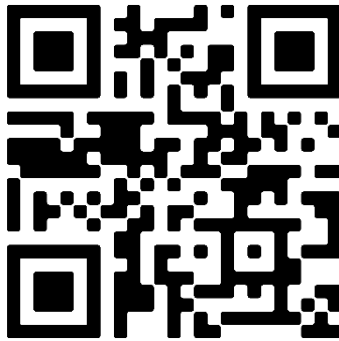
Accord Gourmand

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

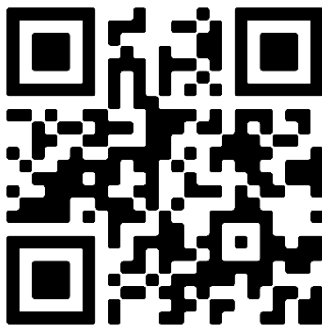
 Les forfaits dégustation sont proposés
jusqu'à une heure avant la fermeture.

📱 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 | 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 | 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.-

Les Produits de Fête

| | | |
|--|--------|------|
| Duo de foie gras de canard et pain d'épices, acidulé de framboisier | | 18.- |
| Cœur de filet de saumon fumé d'Ecosse | 100 g. | 25.- |
| Le duo de tartines au beurre de truffes du Nord vaudois, 33% de truffe | | 10.- |
| Caviar Icône Silver Imperial | 30 g. | 75.- |

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 et Tartelettes de Vacherin Mont d'Or de chez André à Romanel | | 20.- |

Les Tartinables végétariens des Frères Alcala

| | | |
|----------------------------------|--------|------|
| Houmous du Terroir | 100 g. | 13.- |
| Tapenade Olive verte – Artichaut | 90 g. | 13.- |
| Mezzé de carottes | 100 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.- |
|-----------|--------|------|

Origine :

Charcuteries : Frères Ledermann à Bière

Foie gras : France | Saumon : Ecosse | Caviar : Chine

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.

🔥 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 complet : CHF 55.-/personne

🍷 Fondue seule : CHF 35.-/personne

☎ Sur réservation uniquement

👉 Un moment convivial à partager entre amis ou en famille,

🕒 Nos heures d'ouverture :

Lundi & Mardi : Fermé

Mercredi : 16h à 20h

Jeudi, Vendredi & Samedi : 11h à 20h

Dimanche : 11h à 19h

Vacances du 22 décembre au 8 janvier

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

