



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 vigneron. 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.-
Grand Cru – Cave Jean-Daniel Coeytaux à Yens	5.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

Domaine de Autecour	6.50
---------------------	------

Les Spécialités Blanches

Les Sources – Chenin - Savagnin – Château de Malessert	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

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

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
Escargot Sélection Or – Gamaret, Garanoir, Pinot Noir & Merlot – Haute-Cour, Luc Pellet	6.50
<i>1ère Place au Trophée de l'Escargot 2025</i>	

Malbec – Grand Cru – Phare en Dolle – Domaine de la Dolle – Lionel Dufour à Rolle	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

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

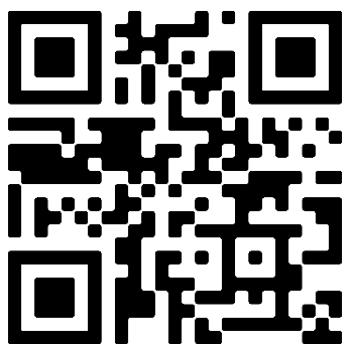
Accord Gourmand

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

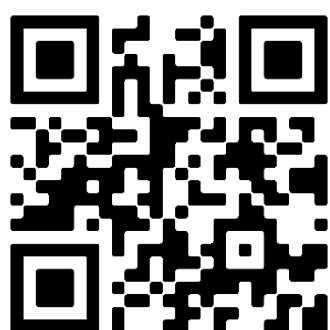
 **Les forfaits dégustation sont proposés jusqu'à une heure avant la fermeture.**

QR 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.-	
Isabelle – Jus de raisin framboisier Bio gazéifiée – Cave de la Charrue	25 cl	5.-	
Zébul - Jus de raisin Bio gazéifiée – Cave 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, grenade)	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, Expresso 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	6.50
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 Alcala 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 Fondu du Dimanche à la Maison des Vins de La Côte 🧀 🍷

📅 **Chaque dimanche, de 12h à 16h,**
venez savourer une **fondu authentique** dans l'ambiance chaleureuse de la
Maison des Vins de La Côte !

🧀 **Un mélange exclusif affiné par Kämpf à Bière,**
pour une fondu onctueuse et savoureuse,
accompagnée d'une **planchette de charcuteries artisanales**
et de **meringues à la crème double**.

💰 **Menu complet : CHF 55.-/personne**

⌚ **Fondu 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

