



**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 **15 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](http://maisondesvins.ch)  
[info@maisondesvins.ch](mailto:info@maisondesvins.ch)  
021 826 11 34

## Les Chasselas

Grand Cru – Réserve du Vieux Toit – Romain Monnard à Mont-sur-Rolle	5.-
Grand Cru – Domaine de Verex – Florian Widmer à Allaman	5.-
Château de Dully – Robin Mani	5.-
Réserve du domaine – Christian Dupuis à Féchy	5.-
Grand Cru – Au Clos – Domaine Henri Cruchon à Echichens	6.-

## Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Mont – Réserve du Château 2020	6.50
---	------

## Les Spécialités Blanches

Sauvignon Blanc – Les 3 Terres – Laurent Bally à Morges	6.50
Pinot Gris – Domaine la Crosettaz – Famille Xavier Bovy à Gilly	6.-
Viognier – Les Grandes Brachères – Sébastien Meylan à Bougy-Villars	6.-

## Le Rosé

Rosé de Gamay – Domaine des Biolles – Mark Debluë à Founex	5.-
--	-----

## Le Mousseux

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

## Le Vin Doux

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

## Les Vins Rouges

Rossillon Noir – Pinot Noir – Cave des Rossillonnes – Martial & Jean-Paul Besson à Vinzel	6.-
Assemblage de cépages rouges – Pinot, Gamay, Garanoir & Merlot – Domaine de Chantemerle – Nicolas Jaccoud à Tartegnin	6.-
Malbec – Clos d'Aspre – Grand Cru d'Aubonne – Domaine de Maison-Blanche – Yves & Antoine de Mestral	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**

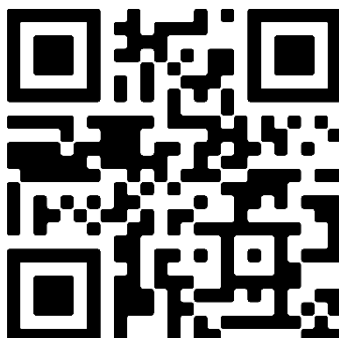
### **Connaisseur Éclairé**

Pour les amateurs éclairés, un voyage complet  
avec 2 vins blancs, 1 rosé, 2 vins rouges et 1 vin doux  
(6x0.5 dl) : **CHF 30.- par personne**

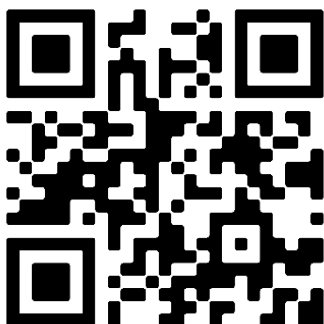
 **Les forfaits dégustation sont proposés  
jusqu'à une heure avant la fermeture.**

📱 Scannez pour consulter la carte dans votre langue :

DE Speisekarte auf Deutsch 👉



GB Menu in English 👉



## Les Sans Alcools

Isabella – Jus de raisin framboisier Bio – Cave de la Charrue à Commugny	25 cl	5.-
Zébul - Jus de raisin chasselas Bio gazéifié – Cave de la Charrue	25 cl	5.-
	70 cl	14.-
Jus de pomme – Fruit Défendu à Founex	un verre 30 cl	4.50
Jus de poire – Fruit Défendu à Founex	un verre 30 cl	4.50
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	3.50
Bière Boxer sans alcool	25 cl	5.-
Be WTR plate ou gazeuse	un verre 30 cl	3.-
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	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.-

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

Les 2 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 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.-

## Origine :

Charcuteries : Frères Ledermann à Bière

Foie gras : France – issu de canards gavés

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 16 au 24 février 2026*

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

