



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 **17 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 – Avril 2026

1 dl

Les Chasselas

Grand Cru de Féchy – En Bayel – Pierre-André Gallay	2025	6.-
Grand Cru de Mont-sur-Rolle – Réserve du Vieux-Toit – Romain Monnard	2024	5.-
Aubonne – Clos de Trévelin – Joëlle Rossier & Famille Rossier	2024	5.-
Grand Cru de Morges – Au Clos – Catherine Cruchon à Echichens	2024	6.-
Chasselas Violet – Cave de la Muscadelle – Quentin Gallay à Mont-sur-Rolle	2023	6.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Mont	2020	6.50
-----------------	------	------

Les Spécialités Blanches

Sauvignon Blanc – Cave du Consul – Laurent & Nicolas Martin à Perroy	2024	6.-
Chardonnay Réserve – Domaine Penloup – Vincent Graenicher à Tartegnin	2024	7.50
Prométhée – Pinot Meunier – Cave de la Charrue – Famille Hermanjat à Commugny	2023	6.50

Les Rosés

Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	2024	5.-
Œil de Perdrix – Parfum de Vigne à Bursinel	2024	6.-

Le Mousseux

Chardonnay Brut – Domaine de la Tuilière – Philippe Straub à Vinzel	2022	6.50
---	------	------

Le Vin Doux

10.-

Les Vins Rouges

Pinot Noir – Domaine de Verex – Florian Widmer à Allaman	2023	5.-
Plant Robert – Domaine de Autecour à Mont-sur-Rolle	2022	6.50
Merlot Réserve – Domaine des Biolles – Mark Debluë à Founex	2022	6.-
Cuvée Caroline - Merlot, Cabernet Dorsa & Carminoir – Famille Perey à Vufflens	2020	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

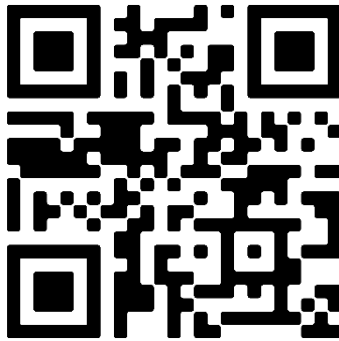
Connaisseur Éclairé

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

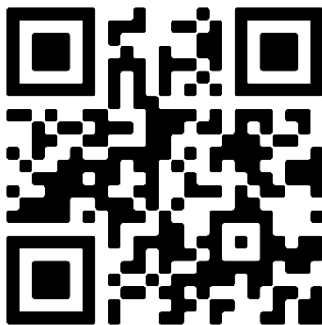
 Les forfaits dégustation sont proposés
jusqu'à une heure avant la fermeture.

📱 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
Pomalo – jus de pomme naturel et eau pétillante – Fruit défendu à Founex	33 cl	5.-
Coca-Cola, Coca zero, Thé froid, Limonade 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.-

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.-

Une tomme vaudoise de la fromagerie André 7.-

Gruyère mi-salé de chez Kämpf à Bière
et Tomme vaudoise de chez André à Romanel 15.-

Les Tartinables végétariens des Frères Alcala

Houmous du Terroir	100 g.	13.-
Mezzé de carottes	100 g.	13.-
Tapenade olive – 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

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

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

