

La Sélection des Vins servis au Verre – Mai 2026

1 dl

Les Chasselas

Grand Cru de Mont-sur-Rolle – Domaine de Roliebot – Thierry Maurer	5.-
Cave des Ruaz – Famille Monachon à Vinzel	5.-
Le satyre – Noémie Graff à Begnins	6.-
Vieilles Vignes – Cave du Treyblanc – Gilles Favre à Luins	6.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

Château de Malessert – Féchy – Famille Sother	6.50
---	------

Les Spécialités Blanches

Sauvignon Blanc – Cave du Consul – Laurent & Nicolas Martin à Perroy	6.-
Chardonnay Réserve – Les Romaines – Frères Dutruy à Founex	8.-
Souvignier Gris – Domaine de Chamvalon – Famille Rolaz à Gilly	6.-

Les Rosés

Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	5.-
Le Rosé – Pinot Noir, Gamay & Pinot Blanc – Domaine Penloup V. Graenicher à Tartegnin	6.-
Œil de Perdrix – Parfum de Vigne – Régis Widmer à Bursinel	6.-

Le Mousseux

Le Préambule – Chasselas – Abbaye de Mont	6.-
---	-----

Le Vin Doux

10.-

Les Vins Rouges

Galotta – Domaine Le Moulin – Félix Pernet à Villars-sous-Yens	6.50
Mystiko – Merlot – Domaine Kursner à Féchy	7.50
Gamaret nature – sans sulfites ajoutés – Domaine La Capitaine – Reynald Parmelin à Gland	8.50

Le Désalcoolisé

Cuvée O° – Gewürztraminer effervescent – Domaine Debluë à Founex	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. 



La Maison des Vins de La Côte réunit la passion et le savoir-faire de **83 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 **235 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

Nos Forfaits Dégustation

Les vins servis dans chaque forfait sont issus de notre sélection actuelle au verre, choisis par Nathalie, et sont accompagnés de flûtes au sel

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

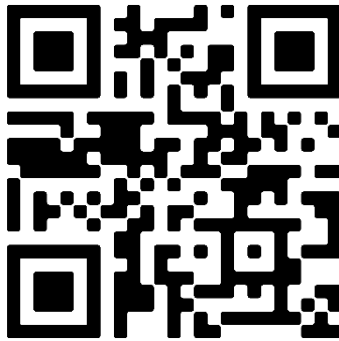
Connaisseur Éclairé

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

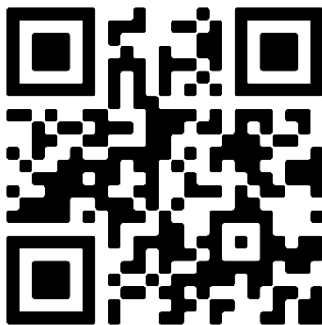
 Les forfaits dégustation sont proposés jusqu'à une heure avant la fermeture.

📱 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 – Gilles Favre à Luins	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.-
Bière Swaf sans alcool	33 cl	6.-
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.-

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.-
Viande séchée de bœuf des Salaisons d'Anniviers	70 g.	18.-
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.-

Poisson

Mousse d'omble suisse de chez Borex Poissons	100 g.	15.-
--	--------	------

Les Tartinables végétariens des Frères Alcalá

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 Flûtes au sel de chez Boillat	150 g.	10.-

Origine :

Charcuteries : Frères Ledermann à Bière

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

