

Les Chasselas

Grand Cru de Mont-sur-Rolle – Domaine de Beau-Soleil – Thierry Durand	5.-
La Bodzérane – Réserve du domaine – Maison Blanchard à Bougy-Villars	5.-
Cave des Ruaz – Fabien Monachon à Vinzel	5.-
Clos des Abbesses – Grand Cru sur lies – Solange & Lucie Perey à Echandens	6.-

Le Chasselas Premier Grand Cru

La Donnery – Féchy – Cave du Consul – Laurent & Nicolas Martin à Perroy	6.50
---	------

Les Spécialités Blanches

Viognier – Collection Agénor – Domaine La Capitaine – Reynald & Johann Parmelin à Gland	8.-
Chardonnay – Domaine Penloup – Vincent Graenicher à Tartegnin	7.50
Escargot Blanc – Chasselas & Sauvignon – Domaine de Roliebot – Thierry Maurer à Mont	6.-

Les Rosés

Œil de Perdrix – Château de Duillier – Sophie & Guillaume Humbert	6.-
Pure Rosé – Galotta élevé en barriques – Pura Me Movent à Féchy	6.50
Escargot Rose – Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz	5.-

Les Mousseux

P'tites Bulles – Chasselas, Pinot Noir & Garanoir	6.-
Brut – Collection Antoine Saladin – Garanoir & Doral – Château de Crans – Gilles Pilloud	8.50
Cuvée Alicia – Rosé de Pinot – Cave de la Recorbe – Jean-Daniel Heiniger à Petit-Eysins	8.-

Le Vin Doux 10.-

Les Vins Rouges

Pinot Noir – Le Satyre – Noémie Graff à Begnins	6.50
Escargot Sélection Or – Gamaret, Garanoir, Pinot Noir & Merlot – Haute-Cour – Luc Pellet à Mont	6.50
Malbec – Phare en Dolle – Domaine de la Dolle – Famille Dufour à Rolle	8.50
Mystiko – Merlot – Domaine Kursner – Fabien Coucet à Féchy	7.50

Le Désalcoolisé

Cuvée O° – Gewürztraminer effervescent – Domaine Debluë à Founex	7.50
--	------

Les cocktails

Muscaris – La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle	6.-
<i>Chasselas et jus de raisin du cépage Muscaris</i>	
Spritz de la Maison des Vins	12.-

Tous les vins sont disponibles en verre de 0,5 dl au prix de la moitié du verre 1 dl, plus 50 centimes.



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

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

Trois expressions du cépage roi de La Côte.

Découvrez toute la finesse, la minéralité et la diversité du Chasselas.

3 x 1 dl • CHF 17.– par personne

Rosés de La Côte

Trois rosés, trois personnalités.

Des vins frais, fruités et gourmands qui révèlent toute l'élégance des rosés de La Côte.

3 x 1 dl • CHF 18.– par personne

Bulles de La Côte

Les fines bulles du vignoble de La Côte.

Découvrez trois mousseux élaborés dans la région, chacun avec son style et sa personnalité.

3 x 1 dl • CHF 25.– par personne

Les Escargots

Des vins gourmands, fruités et modernes.

Découvrez l'Escargot Blanc, l'Escargot Rosé et l'Escargot Or, trois expressions de la gamme Escargot des Vins Vaudois.

3 x 1 dl • CHF 18.– par personne

Les 3 couleurs

Trois vins pour découvrir les trois couleurs de notre vignoble : blanc, rosé et rouge.

3 x 1 dl • CHF 23.– par personne

Rouge Passion

Plongez dans l'univers des vins rouges avec 3 crus soigneusement sélectionnés

3 x 1 dl • CHF 23.– par personne

Connaisseur Éclairé

L'expérience de dégustation la plus complète.

Six vins soigneusement sélectionnés pour découvrir toute la diversité des vins de La Côte.

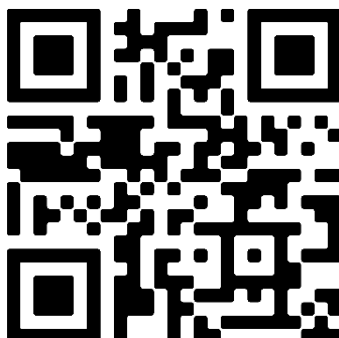
6 x 0,5 dl • CHF 30.– par personne



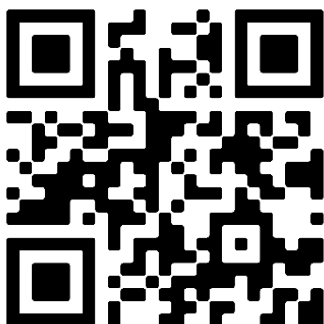
Les forfaits dégustation sont proposés jusqu'à une heure avant la fermeture.

📱 Scannez pour consulter la carte dans votre langue :

DE Speisekarte auf Deutsch 👉



GB Menu in English 👉



Les Sans Alcools

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 sans alcool	25 cl	5.-
Bière 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

Les Petits Explorateurs

Sophie & Pinotin

Comme les grands !

Deux jus de raisin issus de cépages emblématiques de La Côte, servis dans de vrais verres à dégustation et accompagnés d'un set de table illustré pour découvrir les couleurs, les arômes et les cépages de manière ludique.

2 jus de raisin • CHF 5.- par enfant



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 Alcala

Houmous du Terroir	100 g.	13.-
Mezzé de carottes	100 g.	13.-
Tapenade olive – artichaut	90 g.	13.-
Tapenade olives noires intenses	90 g.	13.-

Olives noires surmaturées	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

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

