



LA SÉLECTION

DES VINS SERVIS AU VERRE

Petite Restauration & Boissons

Septembre 2026

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.



LES CHASSELAS

Grand Cru de Mont-sur-Rolle

Clos sus l'Abbaye – Laurent Blondel

5.–

Réserve du Domaine

La Bodzérane – Maison Blanchard à Bougy-Villars

5.–

Grand Cru de Morges

Cave Jean-Daniel Coeytaux à Yens

5.–

Grand Cru de Luins

Domaine de Sarraux Dessous

6.–

● Grand Cru de Féchy

En Bayel – Cave Clair Obscur – Maryline Taurian à Perroy

6.–

LE CHASSELAS PREMIER GRAND CRU

Au Brez

Domaine Kursner – Féchy

6.50

LES SPÉCIALITÉS BLANCHES

Sauvignon Blanc

Les Trois Terres à Morges

7.–

Chardonnay

Domaine de la Brazière – Serge Dentan à Tartegnin

6.–

Escargot Blanc

*Chasselas & Sauvignon – Domaine de Roliebot –
Thierry Maurer à Mont*

6.–

LES ROSÉS

Le Flamant Rose

Rosé de Pinot Noir – Famille Rolaz à Gilly

5.–

Pure Rosé

Galotta élevé en barriques – Philibert Frick à Bougy

6.50

Escargot Rose

Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte à Tolochenaz

5.–

● Les vins cultivés en reconversion ou biologiques sont indiqués en vert

LE VIN DOUX

Sémillon surmaturé

Château de Duillier – Sophie & Guillaume Humbert

10.–

LES MOUSSEUX

Cuvée Tristan – Brut méthode traditionnelle

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Gris - Famille Perey à Vufflens

8.–

● Brut Rosé – Méthode traditionnelle

Pinot Noir & Chardonnay – Les Frères Dutruy à Founex

8.–

● P'tites Bulles

Chasselas, Pinot Noir & Garanoir

6.–

LES VINS ROUGES

● Pinot Noir

Ronge-Grugne – Henri & Romain Bourgeois à St-Livres

5.–

Escargot Sélection Or

Gamaret, Garanoir, Pinot Noir & Merlot – Haute-Cour – Luc Pellet à Mont

6.50

Cabernet Franc

Domaine de la Vissenche – Jérôme Dufour à Tartegnin

7.50

● Merlot

Cave Philippe Bovet à Givrins

8.–

LE DÉSALCOOLISÉ GAZÉIFIÉ

CrO.Ose

Cave de la Crausaz à Féchy

6.50

LES COCKTAILS

Muscaris

*La Grande Vigne – Eric Meylan à Mont-sur-Rolle – Chasselas et jus
de raisin du cépage Muscaris*

6.–

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.

LES SANS ALCOOL

Zébul <i>Jus de raisin chasselas bio gazéifié – Cave de la Charrue – 25 cl · 70 cl</i>	5.– / 14.–
Jus de pomme – Verre de 30 cl	4.50
Pomalo <i>Jus de pomme naturel et eau pétillante – Fruit défendu à Founex – 33 cl</i>	5.–
Peccable sans alcool <i>Jus de raisin d coing – Tanguy Rolaz à Gilly – 33 cl</i>	6.–
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, thé froid, limonade citron – 50 cl	5.–
Tonic – 25 cl	5.–
Sirop (fraise, grenadine) – 30 cl	3.50
Bière sans alcool – 25 cl · 33 cl	5.– / 6.–
Be WTR plate ou gazeuse – 30 cl · 50 cl · 75 cl	3.– / 4.– / 5.50
Café, Espresso Nespresso Reviving Origins Congo ou décaféiné	4.50
Mug de thé Newby <i>English Breakfast, Green Sancha</i>	4.50
Mug d'infusion Newby <i>Verveine, menthe ou camomille</i>	4.50

LES BIÈRES ET CIDRES

Swaf <i>Blonde de Dr Gab's – 33 cl</i>	5.–
Houleuse <i>Blanche de Dr Gab's – 33 cl</i>	7.–
Peccable <i>Cidre de raisin – Tanguy Rolaz à Gilly – 33 cl</i>	6.50
Mr Yellow <i>Cidre de pomme – Fruit défendu à Founex – 33 cl</i>	6.50
Mr Pink <i>Cidre de pomme rouge – Fruit défendu à Founex – 33 cl</i>	6.50

À GRIGNOTER

Seul ou à partager · fermeture de la cuisine à 19h30 (18h30 le dimanche)

LA PLANCHETTE DE LA MAISON DES VINS

Charcuteries artisanales, fromages de la région et bouchées maison

2 personnes **22.-**

4 personnes **40.-**

SAUCISSES ET CHARCUTERIE

Saucisson de bœuf au Gamaret de Féchy <i>Boucherie de la Venoge – 100 g</i>	15.-
---	-------------

Saucisson sec vaudois <i>Les Frères Ledermann – 100 g</i>	15.-
---	-------------

Lard grillé <i>Les Frères Ledermann à Bière – 100 g</i>	15.-
---	-------------

Viande séchée de bœuf <i>Salaisons d'Anniviers – 70 g</i>	18.-
---	-------------

Viande séchée de cerf <i>Salaisons d'Anniviers – 70 g</i>	20.-
---	-------------

Jambon cru «Réserve Pata Negra» <i>18 mois min. d'affinage – Frères Alcalá à Vaumarcus – 70 g</i>	35.-
---	-------------

FROMAGES

6 P'tits Malakoffs <i>100% Gruyère</i>	20.-
--	-------------

Gruyère mi-salé <i>Kämpf à Bière – 100 g</i>	10.-
--	-------------

Tomme vaudoise <i>Fromagerie André</i>	7.-
--	------------

Gruyère mi-salé et tomme vaudoise <i>Kämpf à Bière & André à Romanel</i>	15.-
--	-------------

POISSON

Mousse d'omble suisse	15.–
<i>Borex Poissons à Coinsins – 100 g</i>	

TARTINABLES VÉGÉTARIENS

Houmous du terroir	13.–
<i>Frères Alcalá – 100 g</i>	

Mezzé de carottes	13.–
<i>Frères Alcalá – 100 g</i>	

Tapenade olive – artichaut	13.–
<i>Frères Alcalá – 90 g</i>	

Olives noires surmaturées	7.–
<i>Frères Alcalá – 90 g</i>	

LES CLASSIQUES D'AFIRO

Flûtes au Gruyère AOP ou aux Greubons	8.50
150 g	

Bâtonnets croustillants vaudois nature	8.50
120 g	

Flûtes au sel de chez Boillat	10.00
150 g	

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.

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 — finesse, minéralité et diversité.

17.–

3 × 1 dl • par personne

Rosés de La Côte

Trois rosés, trois personnalités : frais, fruités et gourmands.

18.–

3 × 1 dl • par personne

Bulles de La Côte

Les fines bulles du vignoble, chacune avec son style.

25.–

3 × 1 dl • par personne

Les Escargots

Des vins gourmands, fruités et modernes. Escargot Blanc, Rosé et Or — trois expressions de la gamme.

18.–

3 × 1 dl • par personne

Rouge Passion

Trois crus rouges soigneusement sélectionnés.

23.–

3 × 1 dl • par personne

Connaisseur Éclairé

L'expérience la plus complète — six vins pour toute la diversité de La Côte.

30.–

6 × 0,5 dl • par personne

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

LA FONDUE DU DIMANCHE

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

Fondue, planchette et meringues à la crème double
par personne

55.–

Fondue seule

par personne

35.–

Sur réservation uniquement — un moment convivial à partager entre amis ou en famille.

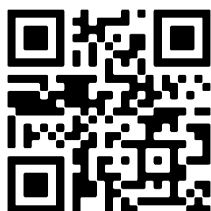
NOS HEURES D'OUVERTURE

Lundi & Mardi	Fermé
Mercredi	16h – 20h
Jeudi, Vendredi & Samedi	11h – 20h
Dimanche	11h – 19h

Les horaires spéciaux sont indiqués sur notre site internet :
maisonsdesvins.ch

Scannez pour consulter la carte dans votre langue :

DE Speisekarte auf Deutsch:



GB Menu in English:



CONTACT

Maison des Vins de La Côte — Route du Cœur de La Côte 1, 1185 Mont-sur-Rolle
maisonsdesvins.ch · info@maisonsdesvins.ch · 021 826 11 34