MAISON DES VINS DE LA CÔTE

LA SÉLECTION

DES VINS SERVIS AU VERRE

Petite Restauration & Boissons

2ème Quinzaine de Novembre 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.

Swissainable committed

SWISS WINE GOURMET

oe

SWT

LES CHASSELAS

Grand Cru de Nyon – Bio 5.–
Château de Crans – Gilles Pilloud

Cave des Ruaz 5.–
Famille Monachon – Vinzel

Grand Cru de Tartegnin 5.–
Domaine de Chantemerle – Nicolas Jaccoud

Les Cocognes – Grand Cru de Mont-sur-Rolle – Bio 6.–
La Grande Vigne – Eric Meylan

Grand Cru de Morges – Vieilles Vignes – Vase M – 2022 6.–
Famille Perey – Vufflens-le-Château

LE CHASSELAS PREMIER GRAND CRU DE MONT-SUR-ROLLE

Domaine de Autecour – Bio 6.50

LES SPÉCIALITÉS BLANCHES

Sauvignon Blanc 7.–
Domaine de Marcy – St-Prex

Viognier 6.-
Sébastien Meylan – Bougy-Villars

Chardonnay Réserve – Bio 6.–
Domaine Penloup – Vincent Graenicher – Tartegnin

LES ROSÉS

Rosé de Gamay 5.–
Domaine des Biolles – Famille Debluë – Founex

Pure Rosé 6.50
Galotta élevé en barriques – Philibert Frick – Féchy

Escargot Rose 5.–
Gamay, Garanoir & Pinot Noir – Cave de La Côte – Tolochenaz

LE VIN DOUX

Sémillon surmaturé — 10.–
Château de Duillier – Sophie & Guillaume Humbert

LES MOUSSEUX

Le Tilleul Scintillant — 7.50
Chardonnay - Famille Duruz – Monnaz

Cuvée Alicia Rosé – Méthode traditionnelle – Bio — 8.–
Pinot Noir – Domaine de la Recorbe – Jean-Daniel Heiniger – Petit-Eysins

P'tites Bulles – Bio — 6.–
Chasselas, Pinot Noir & Garanoir

LES VINS ROUGES

Gamay — 5.-
Domaine du Feuillerage – Perroy

Pinot Noir – Bio — 6.50
Le Satyre – Noémie Graff – Begnins

Galotta — 7.-
Domaine Beauregard – Gaël Dufour – Mont-sur-Rolle

Merlot Réserve Inspiration — 8.-
Cave de La Côte

LE DÉSALCOOLISÉ GAZÉIFIÉ

CrO.Ose – Pinot Noir — 6.50
Cave de la Crausaz – Féchy

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 *Jus de raisin chasselas bio gazéifié – Cave de la Charrue* – 25 cl · 70 cl	5.– / 14.–
Jus de pomme – Verre de 30 cl	4.50
Pomalo *Jus de pomme naturel et eau pétillante – Fruit défendu à Founex* – 33 cl	5.–
Peccable sans alcool *Jus de raisin & coing – Tanguy Rolaz à Gilly* – 33 cl	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, Expresso 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* – 33 cl	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

Charcuteries artisanales, fromages de la région et bouchées maison

2 personnes 24.– · 4 personnes 48.–

Les spécialités de Bernard Ravet

Duo de foie gras de canard et pain d'épices	18.–
Terrine de chevreuil, pickles d'automne	15.–

Les charcuteries de nos artisans

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 *Les Frères Ledermann à Bière – 100 g*	15.–
Viande séchée de bœuf *Salaisons d'Anniviers – 70 g*	18.–
Viande séchée de cerf *Salaisons d'Anniviers – 70 g*	20.–
Jambon cru «Réserve Pata Negra» *18 mois min. d'affinage – Frères Alcala à Vaumarcus – 70 g*	35.–

La touche marine

Cœur de filet de saumon fumé – 70 g — 18.–

Autour du fromage

6 P'tits Malakoffs — 20.–
100% Gruyère

Gruyère mi-salé — 10.–
Kämpf à Bière – 100 g

Tomme vaudoise — 7.–
Fromagerie André

Gruyère mi-salé et tomme vaudoise — 15.–
Kämpf à Bière & André à Romanel

À tartiner et à picorer

Houmous du terroir — 13.–
Frères Alcala – 100 g

Mezzé de carottes — 13.–
Frères Alcala – 100 g

Tapenade olive – artichaut — 13.–
Frères Alcala – 90 g

Olives noires surmaturées — 7.–
Frères Alcala – 90 g

Les croustillants

Flûtes au Gruyère AOP ou aux Greubons — 8.50
Afiro – 150 g

Bâtonnets croustillants vaudois nature — 8.50
Afiro – 120 g

Flûtes au sel — 10.-
Boillat – 150 g

Origine — Charcuteries : Frères Ledermann à Bière · Fromages : Kämpf à Bière/Cottens & André à Romanel · Pain : Suisse · Foie gras : issus de canard gavés en France · Saumon fumé : Ecosse

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.

Charme du Chasselas

Trois expressions du cépage roi de La Côte — finesse, minéralité et diversité.

3 × 1 dl · par personne — **17.–**

Voyage des Papilles

Explorez de nouveaux horizons avec un Chasselas, une spécialité blanche et un vin rouge.

3 × 1 dl · par personne — **23.–**

Bulles de La Côte

Les fines bulles du vignoble, chacune avec son style.

3 × 1 dl · par personne — **25.–**

Rouge Passion

Trois crus rouges soigneusement sélectionnés.

3 × 1 dl · par personne — **23.–**

Connaisseur Éclairé

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

6 × 0,5 dl · par personne — **30.–**

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 — 55.–
Fondue, planchette et meringues à la crème double
par personne

Fondue seule — 35.–
par personne

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 : maisondesvins.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

maisondesvins.ch · info@maisondesvins.ch · 021 826 11 34