. BRASSERIE VEVEYSANNE .

MA COCOTTE

Brasserie - Vevey

VINS & CHAMPAGNES



VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS.

CHAMPAGNES & BUBBLES.

	Verre 1 DL.
Champagne Laurent Perrier Brut La Cuvée	18.-
Prosecco Folonari, D.O.C, Extra dry	8.-

VINS BLANCS - WHITES.

Chardonne Grand Cru - Chasselas Le Chardon d'Argent, Neyroud-Fonjallaz. 2024	7.-
St-Saphorin Grand Cru - Chasselas Les Fosses, Bernard Chevalley. 2024	8.-
Valais - Johannisberg Domaine du Mont d'Or, mi-doux. 2024	9.-
Côtes-du-Rhône - Viognier Secret de Famille, Domaine Paul Jaboulet Ainé. 2024	7.-
Chablis - Chardonnay Domaine Louis Moreau. 2024	12.-
Pouilly-Fumé - Sauvignon Blanc Clos des Criots, Domaine Christian Salmon. 2024	10.-

VINS ROSÉS - ROSÉS WINES.

Vaud - Oeil-de-Perdrix Cave Champ de Clos, Christelle Conne. 2024	7.-
Méditérranée Lisa Rosé BIO, Château La Coste en Provence. 2024	7.-
Côtes-de-Provence Minuty Prestige, Château Minuty. 2025	9.-

VINS ROUGES - REDS.

Saint-Saphorin - Assemblage Les Adrets, Domaine Bovy. 2023	9.-
Valais - Assemblage La Perle Noire, Domaine Mont d'Or. 2024	8.-
Argentine Mendoza - Malbec Terrazas de los Andes, BIO. 2023	9.-
Côtes-du-Rhône - Grenache/Syrah Parallèle 45 rouge, BIO, P. Jaboulet Aîné. 2024	8.-
Haut-Médoc Le Moulin de la Lagune, BIO, Château La Lagune. 2019	10.-

CARTE DES VINS - WINE LIST.

CHAMPAGNES & BUBBLES.

	Bouteille 75 CL.	Magnum 1,5 L.
Laurent Perrier Brut La Cuvée	112.-	224.-
Laurent Perrier Cuvée Rosé	180.-	
Ruinart Blanc de Blanc	195.-	390.-
Dom Pérignon. 2017	390.-	
Prosecco Folonari, D.O.C, Extra dry	52.-	

VINS ROSÉS - ROSÉS WINES.

Vaud - Oeil-de-Perdrix. Cave Champ de Clos, Christelle Conne. 2024	44.-	
IGP Méditérranée. Lisa Rosé, BIO, Château La Coste Provence. 2024	48.-	96.-
Côtes-de-Provence. Minuty Prestige, Château Minuty. 2024	60.-	
Côtes-de-Provence. Whispering Angel, Château d'Esclans. 2024	64.-	128.-

VINS BLANC - WHITE WINES.

SUISSE

Chasselas

St-Saphorin Grand Cru. Les Fosses, Bernard Chevalley. 2024	52.-	
Villette. L'Essence des Justes, AOC. Famille Conrad. 2024	50.-	
Chardonne Grand Cru. Le Chardon d'Argent, Neyroud-Fonjallaz. 2024	49.-	
Calamin Grand Cru. Réserve du Margis, AOC. Jean-François Chevalley. 2024	62.-	
Dezaley Grand Cru. Terre et Ciel, Neyroud-Fonjallaz. 2024	60.-	120.-
La Côte, Tartegnin Grand Cru. Cuvée N° 7, AOC. Domaine Mont-le-Vieux. 2021	66.-	132.-
Chablais. Les Murailles, AOC. Henri Badoux. 2024	55.-	
Yvorne Grand Cru. L'Ovaille, AOC Fréderic Deladoey. 2024	68.-	

Viognier

Lavaux. Filigrane, AOC. Jean-François Chevalley. 2024	62.-	

Blanc

La Côte. BIO, AOC. Domaine La Colombe - Laura Paccot. 2023	50.-	

Chardonnay

Lavaux - Montreux. Chardonnay Collection, Cave Montreux Riviera. 2022	59.-	
Valais. Amphore, Domaine Claudy Clavien. 2024	64.-	

Sylvaner - Johannisberg

Valais. Johannisberg, Domaine du Mont d'Or, mi-doux. 2024	58.-	

Petite Arvine

Valais. Petite Arvine de Saillon, AOC. Domaine Ozenit. 2024	66.-	

Merlot Blanc

Ticino. Il Bianco di Chiara, Paolo Basso, meilleur sommelier du monde. 2023	89.-	

Pinot Gris

La Côte. Domaine de La Treille, BIO, Les Frères Dutruy. 2024	62.-	

CARTE DES VINS - WINE LIST.

VINS BLANC - WHITE WINES.

Bouteille 75 CL.

FRANCE

Côtes-de-Provence - Assemblage

Assemblage. Minuty Prestige Blanc, Château Minuty. 2024 — 52.-

Vallée du Rhône - Viognier

Viognier. Secret de Famille, Domaine Paul Jaboulet Ainé. 2024 — 47.-

Condrieu. Les Cassines, Domaine Paul Jaboulet Ainé. 2020 — 75.-

Crozes-Hermitage, Domaines Les Alexandrins. 2024 — 65.-

Vallée de la Loire - Sauvignon Blanc

Pouilly Fumé. Clos des Criots, Domaine Christian Salmon. 2024 — 65.-

Bourgogne - Chardonnay

Chablis. Domaine Louis Moreau. A.O.C. 2024 — 75.-

Chassagne-Montrachet. En Pimont, Au Pied du Mont Chauve. 2019 — 120.-

Bordeaux

Sauternes 1er Cru classé. Clos Haut-Peyraguey, Bernard Magrez. 2018 — 110.-

Sauternes 1er Cru classé. Château d'Yquem. 2008 — 590.-

CARTE DES VINS - WINE LIST.

VINS ROUGES - RED WINES.

	Bouteille 75 CL.	Magnum 1,5 L.

SUISSE

Pinot noir

Lavaux - Montreux. Château des Crêtes, AOC. Cave Montreux Riviera. 2023	70.-	
Chablais - Yvorne Grand Cru. Clos de Plannavy, Domaine Pierre Latine. 2023	60.-	
Grisons. AOC. Graubünden, Möhr-Niggli. 2023	86.-	

Merlot

Lavaux - Montreux. AOC. Collection, Cave Montreux Riviera. 2023	72.-	
Ticino. Bouquet di Chiara, Paolo Basso, meilleur sommelier du monde. 2022	70.-	

Syrah

Valais. Cayas, Jean-René Germanier. 2022	109.-	218.-
Valais. Syrah de Conthey, Domaine Ozenit. 2023	66.-	132.-

Cornalin

Valais. AOC. Cornalin, Domaine Claudy Clavien. 2024	70.-	

Humagne

Valais. Humagne, Jean-René Germanier. 2023	61.-	

Assemblages.

Saint-Saphorin - Assemblage. Les Adrets, Domaine Bovy. 2023	54.-	
St-Saphorin Grand Cru. AOC. Anthology, Cave des Rois. 2023	60.-	
Lavaux. Baillival, Luc Massy. 2021	62.-	
Yvorne. Rouge de Rouges, Dom. Pierre Latine. 2023	72.-	
Valais. Perle Noire, Domaine du Mont d'Or. 2024	53.-	106.-
Valais. Nez Noir Réserve, Rouvinez, BIO. 2023	59.-	
Valais. Gally, Jean-René Germanier. 2023	54.-	108.-

ITALIE

Terre Siciliane - Nero d'Avola. IGT. Mistral, BIO, Tenuta Vasari. 2023	42.-	
Veneto - Valpolicella Classico Superiore Ripasso. DOC. Solane, Santi. 2021	56.-	
Piemonte - Barbera d'Alba. DOC. Alberto Ballarin. 2023	60.-	
Piemonte - Barolo. DOCG. Cascina Ballarin. 2020	120.-	
Piemonte - Barbaresco. DOCG. Ca'del Baio Vallegrande. 2021	98.-	
Toscana - Podernuovo a Palazzone. Therra, Giovanni Bulgari. 2023	60.-	
Toscana - Chianti Classico - Sangiovese. Rubiolo, DOCG. BIO, Gagliole. 2023	54.-	
Toscana -Assemblage. IGT. Le Volte Dell'Ornellaia. 2023	72.-	

CARTE DES VINS - WINE LIST.

VINS ROUGES - RED WINES.

	Bouteille 75 CL.	Magnum 1,5 L.

FRANCE

Bourgogne

Savigny-les-Beaune. Clos des Guettotes Monopole, Domaine Caroline Frey. 2020	98.-	
Aloxe-Corton. Domaine Caroline Frey. 2020	116.-	
Gevrey-Chambertin. Vieilles Vignes, Domaine Faivelet. 2022	130.-	
Bourgogne Pinot Noir. Domaine Quentin Jeannot. 2023	66.-	

Côtes-du-Rhône

Crozes-Hermitage. Domaine de Thalabert, BIO, Paul Jaboulet Aîné. 2017	70.-	
St-Joseph. Cuvée Babylone, Julien Cécillon. 2023	89.-	
Côtes-du-Rhône. Parallèle 45 rouge, BIO, Paul Jaboulet Aîné. 2024	48.-	
Châteauneuf-du-Pape. Domaine Eddie Féraud et Fils. 2020	125.-	
Côte-Rôtie. Cuvée Harmony, Domaine Semaska. 2022	145.-	

Bordeaux

Saint-Emilion. Le St.-Emilion de Quintus, Château Quintus. 2021	76.-	
Moulis-en-Médoc. Château Chasse-Spleen. 2022	97.-	
Haut-Médoc. Le Moulin de la Lagune, BIO, Château La Lagune. 2019	70.-	140.-
Pessac-Léognan. Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves. 2016	208.-	
Pessac-Léognan. L'Âme de Pape Clément par Château Pape Clément. 2019	78.-	
Pessac-Léognan. Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé. 2011/2014	860.-	
Saint-Julien. Château Talbot, 4ième Grand Cru Classé. 2016	195.-	390.-
Saint-Estèphe. La Dame de Montrose. 2015	120.-	
Medoc. Clarendelle Rouge, inspired by Haut-Brion. 2018	59.-	
Medoc. Les Grands Chênes, Bernard Magrez. 2018	60.-	
Pauillac. La Réserve de Pichon Comtesse de Lalande. 2016	132.-	
Margaux. Château Brane-Cantenac, 2ième Grand Cru Classé. 2015	190.-	380.-
Pomerol. Château Clinet. 2016	240.-	

ESPAGNE

Ribera del Duero Crianza. Miros de Ribera Crianza, Bodegas Peñafiel. 2019	60.-	
Rioja. Ramon Bilbao, Limite Sur, 100% Grenache. 2019	70.-	

ARGENTINE

Mendoza - Malbec. Terrazas de los Andes, BIO. 2022	58.-	116.-

MAGNUMS, 1.5 L. !

CHAMPAGNES.

	Magnum 1,5 L.
Laurent Perrier Brut La Cuvée	224.-
Ruinart Blanc de Blancs	390.-

VINS BLANCS - WHITE WINES.

Dézaley Grand Cru - Chasselas. Terre et Ciel, Neyroud-Fonjallaz. 2023	120.-
La Côte, Tartegnin Grand Cru - Chasselas. Cuvée N° 7, Mont-le-Vieux. 2022	132.-

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES.

Côtes-de-Provence. Whispering Angel, Château d'Esclans. 2023	128.-
IGP Méditérranée. Lisa Rosé, BIO, Château La Coste en Provence. 2024	96.-

VINS ROUGES - RED WINES.

Valais. Perle Noire, Domaine du Mont d'Or. 2024	106.-
Valais - Assemblage. Gally, Jean-René Germanier. 2022	108.-
Valais - Syrah. Cayas, Jean-René Germanier. 2022	218.-
Valais - Syrah. Syrah de Conthey, Domaine Ozenit. 2023	132.-
Haut-Médoc. Le Moulin de la Lagune, BIO, Château La Lagune. 2017	140.-
Margaux. Château Brane-Cantenac, 2ième Grand Cru Classé. 2015	380.-
Saint-Julien. Château Talbot, 4ième Grand Cru Classé. 2016	390.-
Argentine Mendoza - Malbec. Terrazas de los Andes, BIO. 2022	116.-

INFORMATIONS.

Allergies :

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.
Upon request, our staff will gladly inform you about the ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Origines des viandes et poissons - Origin of meats and fish:

Leur provenance peut changer en fonction des fournisseurs, arrivages et saisons. Nous tenons un tableau actualisé de ces provenances au bar et nous vous renseignons volontiers.
The origin of our meats and fish may vary depending on suppliers, arrivals, and seasons. We maintain an updated list of these origins at the bar and are happy to provide you with more information.

Prix - Prices :

Tous les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA 8.1% incluse.
All prices are in Swiss Francs, service and VAT at 8.1% included.

Ages de consommation pour l'alcool - Minimum drinking ages for alcohol :

16 ans minimum pour la bière, le vin et les vins de fruits ; 18 ans pour tout autre alcool dont spiritueux, apéritifs et alcopops.
16 years old for beer, wine, and fruit wines ; 18 years old for all other alcoholic beverages, including spirits, aperitifs, and alcopops.

Ma Cocotte Team :

Maîtres de Maison : Romain Estrabols.
Chef Exécutif : Gustave Favre.
Vos belles maisons de la famille Montreux Republic :
Vevey (Ma Cocotte, Bla Bla, Vevey House) ;
Montreux (Le CouCou, Coco Mama, La Villa, LiLo, Tralala) ;
sous le soleil des tropiques à Madagascar (Princesse Bora Lodge, Grand Café de la Gare).

A propos – About :

Instagram : @macocottevevey
Horaires d'ouverture – Opening hours : 7/7, 11-00h.
Réservations : online macocotte.ch ou 021 921 73 77

MA COCOTTE
Brasserie - Vevey

. BRASSERIE VEVEYSANNE .

Open 7/7

MA COCOTTE

Brasserie - Vevey



Merci.
Thank you.
With Love!