



mer YACHTING
SERVICES

En partenariat avec

L'annexe
by
LES VENDANGES
CAVE ET BISTROT À VINS

Port Camille Rayon

Vins / Wine Rosé

Provence

Domaine de Cala Prestige	22 €
Domaine la Mascaronne - Cuvée Château	27 €
Château minuty Prestige	29 €
Château Rasque – Cuvée Alexandra	33 €

Vins / White wine Blanc

Domaine Gilbert – Menetou Salon	26 €
<i>VALLEE DE LA LOIRE</i>	
Domaine Figuière – Cuvée Première	27 €
<i>PROVENCE</i>	
Crozes Hermitage – Perles Ivoire	32 €
<i>COTE DU RHONE</i>	
Domaine Borgeot – Puligny – Montrachet les Meix	100 €
<i>BOURGOGNE</i>	

Vins Rouge / Red wine

Château Queyron Pindefleurs – St Emilion Grand Cru	30 €
<i>BORDEAUX</i>	
Crozes Hermitage – Perles noires	32 €
<i>COTE DU RHONE</i>	
Domaine Aegerter- Beaune Premier Cru	40 €
<i>BOURGOGNE</i>	
Domaine de Cala – Cuvée Prestige	40 €
<i>PROVENCE</i>	

Les Bulles

Champagne Deveaux – Brut Grande Reserve	42 €
Louis Roederer – Cuvée Brut Collection	58 €
Champagne Heidsieck – Rosé Reserve	68 €
Champagne Heidsieck – Blanc de Blancs	80 €

Les SEABOX

La planche de charcuterie / Deli

-Jambon cuit à la braise, mortadelle truffée, serrano, rillon, carré de porc à l'ail des ours et saucisson Loste.

Cooked ham, truffled mortadella, serrano, rillon, rack of pork with wild garlic and Loste sausage.

2 à 4 pers	34 €
4 à 6 pers	53 €

La planche de fromages / Cheese

-Chèvre frais méditerranéen, chèvre frais au miel, camembert rôti au pesto truffé, burrata nature, burrata truffée.

Fresh Mediterranean goat cheese, fresh goat cheese with honey, roasted camembert with truffle pesto, plain burrata, truffled burrata.

3 fromages	23 €
6 fromages	41 €

La mixte charcuterie & fromages / Cheese & Deli Mix

2 à 4 pers	36 €
4 à 6 pers	60 €

Les Huitres / Oysters

Marennes d'oléron

6 huitres / Oysters 17 €

12 huitres / Oysters 27 €

Bruschettas 20 €

La provençale

-Tomate, ail, mozzarella, pesto.

Tomato, garlic, mozzarella, pesto.

Romaine

-Tomate, ail, antipasti de courgettes, d'artichauts et de tomates.

Tomato, garlic, zucchini, artichoke and tomato antipasti.

La San Seb'

-Tomate, Jambon serrano, pecorino truffé, roquette.

Tomato, Serrano ham, truffled pecorino, arugula.

L'Oslo

-Guacamole, saumon, crème fraîche citronnée, fines herbes, graines de sésame.

Guacamole, salmon, lemon crème fraîche, herbs, sesame seeds.

Salades (*disponibles à partir du mois de juin*) 20 €

Italienne

-Pâtes, pesto, tomates cerise, serrano, mozzarella.

Pasta, pesto, cherry tomatoes, serrano, mozzarella.

Incontournable

-Pommes de terre, cébette, filets de harengs.

Potatoes, spring onions, herring fillets.

Nordique

-Salade, avocat, pamplemousse, saumon, graines, tomates, sauce cocktail.

Salad, avocado, grapefruit, salmon, seeds, tomatoes, cocktail sauce.

Annexe

-Quinoa, tartare de tomates confites, courgettes marinées, feta, pignons de pin.

Quinoa, tomato tartar, marinated zucchini, feta cheese, pine nuts.

Sudiste

-Carpaccio de tomates, burrata, pesto.

Carpaccio of tomatoes, burrata, pesto.