

Menu du Marché 35€

Entrée • Plat • Dessert
Voir notre ardoise - Les soirs et dimanche midis uniquement

Menu Enfant 16€

Poulet Croustillant, Filet de Poisson ou Burger, avec Tomate et Salade servi au choix avec pâtes, frites, riz ou légumes

★★★

Glace 2 boules

Accompagnements • Sides

🌱 Riz Nature / Pâtes nature / Salade verte	5
🌱 Légumes verts vapeur à l'huile d'olive et sel de Maldon	6
🌱 Assiette de frites ou patates douce	6
🌱 Salade Mixte	8

Fromage • Desserts

Fromages de notre Région, Crackers aux graines et Chutney maison <i>Local cheese plate, Carrot ginger chutney, multigrains crackers</i>	14
Inspiration du Pâtissier / Dessert of the Day	12
Café Gourmand <i>Coffee gourmet</i>	12
Café « Cap Horn », boule de glace rhum-raisin + shot de Rhum Diplomatico <i>« Cap Horn » coffee served with Diplomatico Rhum and rhum raisin ice-cream</i>	12
Fondant au chocolat Valrhona, sorbet Framboise (10 min. d'attente) <i>Molten Valrhona chocolate cake and Raspberry sorbet</i>	12
Pavlova aux Fruits rouges frais, crème montée au citron vert, sorbet citron vert <i>Pavlova with fresh redfruits, lime whipped cream, lime sorbet</i>	12
Cap Horn's Cheese cake à la vanille Bourbon, fraises marinées, biscuit spéculoos <i>Vanilla cheesecake with marinated strawberries, and spéculoos biscuit</i>	12
Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	10
Tarte Tatin fraise-rhubarbe, caramel rosé, glace vanille <i>Strawberry-rhubarb Tarte Tatin, pink caramel, vanilla ice cream</i>	14
Notre Coupe de 3 sorbets : Mangue, Fraise et Citron jaune <i>Coupe 3 sorbets : mango, strawberry and lemon</i>	10

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

Sorbet Citron et Vodka Absolut <i>Lemon sorbet and Vodka</i>	12
Sorbet Framboise et Framboisine de Cartron <i>Raspberry sorbet and Raspberry Liquor</i>	12
Sorbet Passion et Rhum Ambré Bacardi <i>Passion Fruit sorbet and Amber Rhum</i>	12
Glace Vanille et Scotch Whisky Ballentine's <i>Vanilla Ice Cream and Scotch Whisky</i>	12

Disponibles aussi en Cocktails Frozen !

Come for the Food,
Stay for the Vibes



Nos Huîtres . Oysters

(Selon arrivage / According to arrival)

Servies avec vinaigre échalotté au champagne, pain de seigle et beurre demi-sel

NOS HUÎTRES DE DAVID HERVÉ

	3p	6p	9p	12p
Fine de Claire N°3	10	18	27	36
LES SPÉCIALES				
La Boudeuse N°4	14	28	42	56

TOPPING HUÎTRES +3€:
Sauce Shizu ponzu et ikura

Pour l'apéro . Sharing appetizers

★ 🌱 Flatbread à la crème de Ricotta et Truffes, Asperges, tomates cerise, oignons	18
★ Prociutto di Parma 24 mois d'affinage, cornichons	19
★ Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de pouilly fumé	22
★ 🌱 Edamame : Gros sel, Spicy, Furikaké ou Truffe (+3€)	8
★ 🌱 Garlic bread du Cap Horn, beurre noisette, miso, parmesan, zeste de citron, ail rôti et fines herbes	10

Entrées . Starters

🌱 Salade de Fraises marinées au Balsamique, Sucrine, Brie de Meaux, Avocat et Amandes grillées <i>Marinated Strawberries, baby gem lettuce, Brie de Meaux cheese, Avocado, Toasted almonds</i>	16
Carpaccio de bœuf « Wagyu », Crème de parmesan, Céleri, Roquette et huile d'Olive <i>Wagyu beef carpaccio, Parmesan cream sauce, Celery, Arugola and Olive Oil</i>	17
Soupe de Poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts <i>Cap Horn fish soup, rouille, Beaufort cheese and toasts</i>	15
« Shrimp Roll », brioche toastée, sucrine, coriandre, légumes croquants <i>Shrimp roll, toasted brioche bun, gem lettuce, coriander</i>	19
Gyozas aux Gambas et à la Truffe, bouillon Miso à la Crevette Épicée, « Black Truffle Chili Crunch » <i>Shrimp and Truffle Gyozas, Spicy miso broth and Chili Crunch</i>	21
Ceviche « Mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu <i>Ceviche «Mixto», marinated fish and shellfish, Shiso-Ponzu Sauce</i>	18
Taquitos de Thon rouge, Avocat, Gingembre, Oignons rouges pickles, coriandre <i>Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander</i>	22
🌱 Burratina di Puglia, Pastèque, jalapeños, Menthe et Huile d'Olive <i>Burratina from Puglia, watermelon, jalapeños, fresh mint and olive oil</i>	16



Poissons . Fish

Poisson du Jour <i>Fish of the day</i>	26
Moules de Bouchot façon Cap Horn, Amarillo, Gingembre, Ail, Coriandre, Frites Fraîches <i>Bouchot Mussels Cap Horn Style, Amarillo, Ginger, Garlic, Coriander, French Fries</i>	24
Saumon mi-cuit laqué au miso, légumes verts poêlée au beurre et soja Sauce rocotto miso, œufs de saumon « masu ikura » <i>Seared Miso Glazed Scottish Salmon, batayaki fried green vegetables</i>	28
Dorade entière à la plancha, Vinaigrette soja gingembre, salade croquante, riz parfumé <i>Whole roasted Sea Bream, soy and ginger vinaigrette, Asian slaw, rice</i>	32
Homard de notre vivier «500/600 gr»	75
Grillé à la plancha et beurre au Piment d'Espelette et Cebette, garniture au choix <i>Lobster from our tank, grilled à la plancha and chimichuri butter, garnish of your choice «500/600 g»</i>	

Viandes . Meat

Dry Aged Hamburger 180g, Oignons caramélisés, Bacon, Cheddar Sauce pimenton, Pickles, Bun brioché, Frites Fraîches <i>Wagyu hamburger 180g, Bacon, Beaufort cheese, Truffle mayonnaise, house-made fries</i>	26
Tartare de Bœuf façon Yukoe 180g, Jaune d'œuf mariné au Soja, Frites de Patates douce <i>Yukoe style Beef Tartare 180g, Soy marinated Egg yolk, sweet potatoes fries</i>	28
Suprême de Poulet laqué Asiatique, sauce yaourt au Gochujang Salade de chou au Sésame et Coriandre, riz parfumé <i>Katsu Crispy Chicken, spicy Cap Horn sauce</i>	27
Magret de Canard aux Pommes vertes Granny Smith et Foie gras, sauce soja, riz parfumé <i>Pan Seared Duck breast, Soy-Balsamic Sauce, Foie Gras and Granny Smith Apples, Jasmine Rice</i>	36
Noix d'Entrecôte d'Argentine 300g à la plancha, Beurre Chimichurri, Frites Fraîches <i>Argentinian Ribeye Steak 300g, Chimichurri Butter, Seasonal Vegetables, French Fries</i>	42
🌱 « Green curry » de Tteokbokkis et légumes verts, lait de coco et graines de courges <i>Vegan green curry with vegetables and tteokbokkis, coconut milk and pumpkin seeds</i>	24

Woks

Wok de Poulet, nouilles de blé et légumes croquants, sauce aigre-douce et coriandre <i>Sweet and sour chicken noodles stir fry with vegetables and coriander</i>	24
Wok de Crevettes à l'Ail et Gingembre, nouilles de riz et légumes, coriandre <i>Stir fried garlic ginger prawns with rice noodles and vegetables and coriander</i>	25
🌱 Wok Vegan au Tempeh mariné Champignons Shiitaké, Légumes, Nouilles de riz, sésame et coriandre <i>Vegan Stir-fried with marinated Tempeh, Shiitaké Mushrooms, vegetables, coriander, rice noodles and sesame seeds</i>	19

Sushis

Nos Sushis sont faits minute à partir de produits frais par nos Maîtres Sushi

Soupe Miso	6
🌱 Salade Wakamé	7
🌱 Edamame : Gros sel, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€)	8

NIIGIRI

Saumon (<i>Salmon</i>)	10
Seriole (<i>Yellowtail King fish</i>)	12
Poulpe (<i>Octopus</i>)	9
Ombline (<i>Red drum fish</i>)	9
Crevettes (<i>Shrimps</i>)	10
Thon (<i>Tuna</i>)	12
Toro (ventreche de thon)	16
🌱 Avocat (<i>avocado</i>) ou Tomates marinées	8

2 pièces - Fine tranche de poisson cru posée sur du riz

MAKI

Saumon (<i>Salmon</i>) ou Saumon Spicy +1€	10
Thon (<i>Tuna</i>) ou Thon Spicy +1€	12
Crevettes (<i>Shrimps</i>)	10
Toro (ventreche de thon)	18
🌱 Avocat et Concombre (<i>Avocado and Cucumber</i>)	10

6 pièces - Riz et poisson enroulés dans une feuille de Nori

URAMAKI

🌱 Rouleau Végétarien Avocat, Légumes croquants de saison	10
Crevettes / Concombre / Shiso / Ciboulette	12
Saumon / Avocat / Sésame	14
Thon / Avocat / Sésame	14

6 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur

SASHIMI

Thon (<i>Tuna</i>)	24
Saumon (<i>Salmon</i>)	20
Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Saumon, Sérioie)	26

10 pièces - Poisson cru accompagné de wasabi et gingembre

Signature Rolls

Poulet frit, Laitue, Mayonnaise épicée, sauce caramel soja	18
Soft Shell Crab, Avocat, Tobiko, Sauce Miso Amarillo, Caramel Soja, Aneth	25
Saumon Aburi et cru, Yuzu Truffes, Avocat, Aioli Truffe, Quinoa et Ikura	25

Nos Plateaux

🌱 GREEN PLATE - Assortiment Végétarien 12 pièces	24
SUPER MIXTE - Assortiment 12 pièces	30
BLACK PLATE - Assortiment 30 pièces	75
KAZU PLATE - Assortiment 50 pièces	110
Sauce Kazu	2
Sauce spicy Mayo	2
Gingembre «Gari»	2
Bol de riz	5
Wasabi frais 5 g	10

Menu Cap Horn 58€

6 Huîtres « Fine de Claire » n°3	
<i>ou</i> Ceviche « mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu	
<i>ou</i> Soupe de poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts	
<i>ou</i> Carpaccio de bœuf « Wagyu », Crème de Parmesan, Céleri, Roquette et huile d'Olive	
<i>ou</i> Assortiment de Sushis, 6 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 2 California)	★★★
Dorade entière à la plancha, Vinaigrette soja gingembre, salade croquante, riz parfumé	
<i>ou</i> Saumon mi-cuit laqué au miso, légumes verts poêlée au beurre et soja Sauce rocotto miso, œufs de saumon « masu ikura »	
<i>ou</i> Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé	
<i>ou</i> Noix d'Entrecôte d'Argentine 300g à la plancha Beurre Chimichurri, Frites Fraîches	
Desserts à la carte ou Fromage <i>Desserts «à la carte» or cheese plate</i>	★★★

Formule du Midi 27€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert (voir notre ardoise)

Sauf dimanche et jours fériés / Sunday and public holidays not included

Nous utilisons des pommes de terre crues et coupées au préalable pour nos frites «fraîches».

🌱 Végétarien/Veggie