

Fruits de Mer · Seafood

ASSIETTE DE DÉGUSTATION D'HUÎTRES 48€

3 Fine de Claire N°3, 3 Boudeuse N°4, 3 Royale N°3, 3 Bébé Boudeuse N°5

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
La Bébé Boudeuse n°5	14	28	42	56
Royale n°3	18	34	51	68

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Bulots 300 g	10
Crevettes Roses 200 g	16

TOPPING HUÎTRES +3€:
Sauce Shiso ponzu et ikura

À partager · Sharing appetizers

- ★ Garlic bread gratiné au Beaufort, beurre noisette, parmesan, ail rôti et fines herbes 🌱 14
Cap Horn's Garlic bread, gratinated with beaufort cheese
- ★ Planche de Jamon Serrano 24 mois d'affinage, cornichons 22
24 months Jamon Serrano platter, cornichons
- ★ «Casserollette» de Fromages gratinée au Beaufort, artichaut, champignons, huile de Truffe 18
Warm artichoke and mushrooms dip with truffle and cheese, toasts
- ★ Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de Pouilly fumé 21
- ★ Edamame : Sel de Maldon, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€) 8



CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE KAVIARI 30g: 85€ 50g: 140€ 125g: 280€
servi avec blinis, crème fraîche et pommes de terre

Entrées · Starters

- Foie gras de canard au Torchon, chutney exotique au gingembre, brioche toastée 28
Torchon foie gras, mango and pineapple chutney, toasted brioche
- Ceviche « Mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu 20
Nikkei Ceviche mixto, shiso ponzu marinated fish and shellfish
- Taquitos de Thon rouge, Avocat, Gingembre, Oignons rouges pickles, coriandre 24
Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander
- Tartare de Saint-Jacques façon Kazu, spicy mayo, Tobiko, riz à sushi, Nori 20
Spicy scallops tartar by Kazu, tobiko, sushi rice, nori
- 🌱 Burrata di Puglia, Courges rôties, vinaigrette de noix et grenade fraîche, roquette 18
Burrata di Puglia, roasted red kuri squash, walnut and pomegranate vinaigrette
- Carpaccio de bœuf « Wagyu », Crème de parmesan, Céleri, Roquette et huile d'Olive 20
Wagyu beef carpaccio, sauce Caesar arugula, parmesan, extra virgin olive oil
- « Shrimp Roll » à l'Américaine, salade de crevettes bio au wasabi et yuzu 24
Brioche toastée, Coriandre
Yuzu-wasabi shrimp roll, toasted brioche, red onions, coriander
- Soupe de Poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts 18
Mediterranean style fish soup, rouille sauce, Beaufort and croutons
- Gyozas aux Gambas et à la Truffe d'hiver, bouillon Miso à la Crevette Épicée 24
« Black Truffle Chili Crunch »
Shrimp and truffle gyozas, spicy miso broth, hot chili crunch



Poissons · Fish

- Poisson du Jour 26
Fish of the day
- Saumon d'Écosse Label Rouge mi-cuit laqué au miso 32
Légumes verts poêlés au beurre et soja, sauce rocoto miso, œufs de saumon « masu ikura »
Miso broiled salmon soy glazed vegetables, miso-rocoto sauce
- Tronçon de Turbot rôti au four 42
Sauce vin blanc à l'aneth, œufs de saumon, girolles et purée de pommes de terre
Turbot roasted on the bone, white wine and dill sauce, salmon roe, Chanterelles and mash potatoes
- Noix de Saint Jacques françaises à la plancha 38
Shiso - Chimichurri, mousseline de maïs, mini épis de maïs grillés
Scallops a la plancha, sweet corn mousseline, baby corn, shiso chimichurri
- Wok de Crevettes à l'Ail et Gingembre, nouilles de riz et légumes, coriandre 27
Stir fried garlic ginger prawns with rice noodles and vegetables and coriander
- Homard Européen de notre vivier à la Plancha, garniture au choix 78
Whole live lobster «à la plancha» with two sides of your choice

Viandes · Meat

- Hamburger de bœuf « Dry-aged », Comté 18 mois, Chutney d'oignon rouge au bacon 29
Oignons pickles, mayonnaise à la truffe, bun brioché, frites fraîches
Dry aged beef burger, comté cheese, bacon-onion chutney, lettuce pickled
- Magret de Canard aux Pommes vertes Granny Smith et Foie gras, sauce soja, riz parfumé 36
Pan Seared Duck breast, Soy-Balsamic Sauce, Foie Gras and Granny Smith Apples, Jasmine Rice
- Poulet croustillant façon « Katsu » 30
Sauce au sésame et miso, salade de chou, riz parfumé, oignons rouges
Crispy chicken katsu, miso-sesame sauce, shredded cabbage, red onions, Jasmine rice
- Noix d'Entrecôte d'Argentine 300g à la plancha, sauce au poivre vert, légumes, frites fraîches 42
Argentinian Ribeye Steak 300g, Green Peppercorn sauce, Vegetables and French Fries
- Joue de Porc braisée au saké et soja 29
Brocolis et sésame, riz parfumé, pickles de Jalapeños rouges
Sake-soy braised pork cheeks, broccolis, scallions, pickled red jalapenos, jasmine rice
- Côte de bœuf Black Angus Écosse à la plancha (1kg pour 2 personnes) 120
Spicy béarnaise, frites fraîches et légumes
Cote de Boeuf Angus Aberdeen (1 kg), Seasonal Vegetables, French Fries, Spicy Bearnaise

Plats Végétariens · Veggie

- 🌱 « Green Curry » de tteokbokkis et courge rôtie 26
Lait de coco, Edamame, Graines de courges torréfiées, Cresson
Pumpkin and vegetables green curry, Tteokbokki, toasted pumpkin seeds
- 🌱 Wok Vegan au Tempeh mariné 22
Champignons Shiitaké, Légumes, Nouilles de riz, sésame et coriandre
Vegan Stir-fried with marinated Tempeh, Shiitake Mushrooms, vegetables, coriander, rice noodles and sesame seeds

Formule du Midi 28€

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».

Prix nets ttc

🌱 Végétarien/Veggie

Sushis

par notre Maître Sushi Kazutaka Osaka

Soupe Miso	6
🌱 Salade Wakamé	7
🌱 Edamame : Gros sel, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€)	8
NIIGIRI	2 pièces - Fine tranche de poisson cru posée sur du riz
Saumon (Salmon)	10
Poulpe Caramel soja (Octopus)	10
Thon (Tuna)	12
Crevettes (Shrimps)	10
Toro (Ventrèche)	20
Seriote shiso Vert et yuzu	10
Bar au shiso Vert et yuzu	12
Saint Jacques (Scallops)	12
🌱 Tomates marinées	8
Gunkan au Homard, yuzu soja	16
MAKI	6 pièces - Riz et poisson enroulés dans une feuille de Nori
Saumon (Salmon) ou Crevettes (Shrimps)	10
Thon (Tuna)	12
Spicy Saumon	12
Toro (Ventrèche)	18
🌱 Avocat et Concombre (Avocado and Cucumber)	10
URAMAKI	8 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur
🌱 Rouleau Végétarien Avocat, Légumes croquants de saison	10
Crevettes / Concombre / Shiso / Ciboulette	12
Saumon / Avocat / Sésame	14
Thon / Avocat / Sésame	14
SASHIMI	10 pièces - Poisson cru accompagné de wasabi et gingembre
Thon (Tuna)	24
Saumon (Salmon)	20
Toro (Ventrèche)	45
Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Saumon, Sériole)	26

Signature Rolls

Poulet frit, sauce spicy youlinjin mayo spicy, laitue 8 pièces	22
Homard, tempura avocat, sauce yuzu soja et miso amarillo, ciboulette, shiso vert 8 pièces	28
Saumon Aburi et cru, Yuzu Truffes, Avocat, Aioli Truffe, Quinoa et Ikura 8 pièces	26

Nos Plateaux

🌱 GREEN PLATE - Assortiment Végétarien 14 pièces	24
SUPER MIXTE - Assortiment 14 pièces	30
BLACK PLATE - Assortiment 34 pièces	75
KAZU PLATE - Assortiment 56 pièces	110
Sauce Kazu	2
Sauce spicy Mayo	2
Gingembre «Gari»	2
Bol de riz	5
Wasabi frais 5 g	10

Menu Cap Horn 62€

- 6 Huîtres « Fine de Claire » n°3
- ou Ceviche « mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu
- ou Soupe de poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts
- ou Carpaccio de bœuf « Wagyu », Crème de Parmesan, Céleri, Roquette et huile d'Olive
- ou Assortiment de Sushis, 7 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 3 Californias)
- ★★★
- Noix de Saint Jacques Françaises à la plancha, Huile au Shiso et Chimichurri mousseline de maïs, mini épis de maïs grillés (+3€)
- ou Saumon mi-cuit laqué au miso, légumes verts poêlés au beurre et soja Sauce rocoto miso, œufs de saumon « masu ikura »
- ou Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé
- ou Noix d'Entrecôte d'Argentine 300g à la plancha, sauce au poivre vert, légumes, frites (+5€)
- ★★★
- Desserts à la carte signalés par (**) ou Fromage *Desserts included have ** or cheese plate*
- ★★★
- Suppléments :** Soufflé Vanille et Caramel Beurre Salé (4€ de plus)
Coupe Colonel (4€ de plus)

Nos Cocktails Cap Horn

Cocktail du jour 12,50€

Passion avalanche 14€

Rhum ambré Carta Oro Bacardi, Purée de Passion Monin, Jus de pamplemousse, Citron vert, Grenadine, Angostura

Sex in the mountains 14€

Génépi, Gin Bombay, martini blanc, bitter menthe

Pink Slope 14€

Vodka Absolut, liqueur de litchi, sirop de rose, citron vert, Jus de Cranberries

La jonction des Glaciers 14€

Tequila Cuervo, Crème de Mure, citron vert, jus d'orange, soda Franklin au gingembre et mandarine

Patron Paloma Premium 17€

Tequila Patron Reposado, Citron vert, soda Franklin Pamplemousse

Cocktails originaux 12,50€

Mojito, Caipirinha, Capiroska, London Mule, Jamaican mule, cosmopolitan, negroni

Cocktails originaux 14,50€

Expresso martini, Daiquiri lemon, dry martini, old fashion, whisky sour, Amaretto sour

Nos Origins

Virgin Mule 12€

Martini Bianco 0° « Floréal », jus d'ananas, citron vert, sirop d'Hibiscus, gingerbeer

The Wiser 12€

Jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine Monin et Limonade

Virgin Spritz 12€

Martini Rosso 0° « Vibrante », jus de pamplemousse, limonade

Virgin Mojito 12€

Bières

Pression :

Cristal du Mt Blanc – 25 cl 5€

Cristal du Mt Blanc – 50 cl 9€

Bouteille :

IPA de Big Mountain 8€

Rousse du Mont Blanc 8€

Blanche du Mont Blanc 8€

1664 sans alcool 8€

Nos Spritz

Italicus Spritz 14€

Liqueur de Bergamote « Italicus », Prosecco, Olive, eau pétillante

Apérol Spritz 12€

Aperol, Prosecco, tranche orange, eau pétillante

Hugo Spritz 14€

Liqueur de fleur de Sureau « Saint Germain », Prosecco, Menthe fraîche, eau pétillante

Apéritifs

Coupe de Champagne 16€

Coupe de Crément d'Alsace 8€

Kir pétillant à la crème Cartron 8€

Kir Royal à la Crème Cartron 17€

Crème Cartron au choix
Cassis, Fraise, Châtaigne, Pêche, Framboise

Campari – Martinis 7€

Ricard, Pastis 5€

Soft 5€

Jus 4,5€

Nos Gins Tonic et leurs sodas

Gin Altitude de Chamonix 14€

Schweppes touch of Lime, Citron

Gin Bombay Sapphire 14€

Schweppes touch of Lime, Citron

Gin June aux arômes de Pêche 14€

Schweppes white peach & edelflower, citron

Gin Hendrick's 15€

Schweppes Pink Pepper, Concombre

Gin Malfy Rosa 15€

Schweppes aux agrumes, pamplemousse frais

Gin Adamus 16€

Schweppes touch of Lime, menthe fraîche

Long Drink

Absolut, Gin Bombay, Ballantine's,

Bacardi Oro + softs 12,50€

Greygoose, Hendricks, Jack Daniel's,

Bacardi Anejo + softs 14,50€

Menu Cap Blanc 48€

Soupe de poissons Cap Horn

House-made fish soup
ou

Burrata di Puglia, Courges rôties,
vinaigrette de noix et grenade

Burrata di Puglia, roasted red kuri squash,
walnut and pomegranate vinaigrette

Poisson du jour

Fish of the day
ou

Joue de Porc braisée au saké et
soja, Brocolis, riz parfumé

Sake-soy braised pork cheeks, broccolis,
scallions, pickled red jalapenos, jasmine
rice

Tarte tatin aux pommes,

caramel, glace vanille

Apple tart tatin, caramel, vanilla ice cream
ou

Inspiration du Pâtissier

Dessert of the day
ou

Coupe 3 Sorbets

Menu Enfant 17€

Poulet Croustillant, Filet de Poisson ou Steak haché

servi au choix avec pâtes, frites, riz ou légumes

Gaufre Liégeoise : Chantilly ou sucre ou chocolat

Accompagnements - Sides

- ★ Riz Nature / Pâtes nature 5
- ★ Légumes verts vapeur, huile olive et sel de maldon 6
- ★ Assiette de Frites / Purée Maison 6
- ★ Salade Sucrine, sauce Cap Horn 8
- ★ Frites au parmesan et mayonnaise à la truffe 12

Fromage - Desserts

- Fromages de notre Région, Crackers aux graines et Chutney maison** 14
Local cheese plate, Carrot ginger chutney, multigrains crackers
- Inspiration du Pâtissier / Dessert of the Day ** 12
- Café gourmand** *Coffee gourmet* 12
- Champagne gourmand *Champagne gourmet* 24
- Café « Cap Horn », boule de glace rhum-raisin + shot de Rhum Diplomatico ** 14
« Cap Horn » coffee served with Diplomatico Rhum and rhum raisin ice-cream
- Brioche « pompette », cuite au sirop de saké 14
- Crème anglaise au gingembre, glace vanille (10 min. d'attente)
Saké infused Topsy Cake, Ginger Creme Anglaise, Vanilla Ice-cream
- Cheese Cake à la vanille et citron vert, croustillant coco, compotée de fruits exotiques ** 12
Vanilla and lime cheesecake, coconut crust, exotic fruit compote
- Mousse au Chocolat Valrhona 64% à la fleur de sel façon Grand-Mère ** 14
Valrhona 64% Chocolate Mousse with Fresh Raspberries, Whipped Cream and Fleur de Sel
- Soufflé à la vanille Norohy et sauce caramel beurre salé, glace caramel 15
Norohy Vanilla soufflé, salted caramel sauce, caramel ice cream
- Tiramisu du Cap Horn à partager pour deux 18
Cap Horn's tiramisu to share for 2 persons
- Tarte tatin aux pommes, caramel au calvados, glace vanille ** 14
Apple tart tatin, calvados caramel, vanilla ice cream
- Coupe de Glace artisanale des Alpes** 4€ la boule
- Vanille, chocolat au lait, caramel, rhum raisins, fraise, framboise, citron
Artisanal Ice Cream Cup from the Alps
Vanilla, milk chocolate, caramel, rum raisin, strawberry, raspberry, lemon

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

- Sorbet Citron et Vodka Absolut *Lemon sorbet and Vodka* 16
- Sorbet Framboise et Framboisine de Cartron *Raspberry sorbet and Raspberry Liquor* 16
- Sorbet Passion et Rhum Ambré Bacardi *Passion Fruit sorbet and Amber Rhum* 16
- Glace Vanille et Scotch Whisky Ballantine's *Vanilla Ice Cream and Scotch Whisky* 16

Come for the Food,
Stay for the Vibes



Nos biodéchets sont collectés à vélo et compostés localement



Les plats «faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Tous nos plats sont faits maison.

