

*La petite carte du*  
**CAP HORN**  
R E S T A U R A N T



PRINTEMPS 2024

**CHAMONIX MONT-BLANC**  
74, RUE DES MOULINS - ☎ 04 50 21 80 80

# Nos Huîtres • Oysters

(Selon arrivage / According to arrival)

servis avec vinaigre échalothe 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
★ Jambon noir de Bigorre (24 mois aoc), légumes pickles maison	19
★ Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de pouilly fumé	22
★ Edamame : Gros sel, Spicy, Furikaké ou Truffe (+3€)	8

## Entrées • Starters

★ La Salade de Printemps : pousse d'épinards, sucrine, avocat Amandes grillées, Pécorigino, Fraises, Vinaigrette Yuzu et truffe <i>Spring Salad: Spinach, Avocado, Yuzu Truffle Sauce, Grilled Almonds, Pécorigino and fresh strawberry</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>	19
Soupe de Poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts <i>Cap Horn fish soup, rouille, Beaufort cheese and toasts</i>	16
« Shrimp Roll », brioche toastée, sucrine, coriandre, légumes croquants <i>Shrimp roll, toasted brioche bun, gem lettuce, coriander</i>	18
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>	22
Ceviche « Mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu <i>Ceviche «Mixto», marinated fish and shellfish, Shiso-Ponzu Sauce</i>	20
Taquitos de Thon rouge, Avocat, Gingembre, Oignons rouges pickles, coriandre <i>Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander</i>	22
Mozzarella di Buffalo déchirée, pesto de petits pois au basilic et menthe fraîche Fèves de soja, asperges vertes <i>Torn Buffalo mozzarella, green pea pesto, edamame, asparagus, fresh mint and basil</i>	16

## Poissons • Fish

Poisson du Jour <i>Fish of the day</i>	26
Saumon d'Écosse mi-cuit laqué au miso, légumes verts façon Batayaki, Sauce rocoto-miso, masu ikura <i>Seared Miso Glazed Scottish Salmon, batayaki fried green vegetables</i>	28
Dorade entière à la plancha, Vinaigrette soja gingembre, coleslaw asiatique, riz parfumé <i>Whole roasted Sea Bream, soy and ginger vinaigrette, Asian slaw, rice</i>	32
Homard Européen de notre vivier à la Plancha, garniture au choix <i>Whole live lobster «à la plancha» with two sides of your choice</i>	selon arrivage

## Viandes • Meat

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
Smash Burger de Porc Ibérique, Oignons caramélisés, Cheddar Concombre Pickles, Sauce Pimenton, Bun Brioché, Frites Fraîches <i>Smashed Iberico Pork Burger, Caramelized Onions, Cheddar, Pickled cucumber, Smoked Pimenton Sauce, Brioche Bun</i>	26
Noix d'Entrecôte d'Argentine <sup>300g</sup> 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, Shiitake 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
<b>NIGIRI</b>	
<i>2 pièces - Fine tranche de poisson cru posée sur du riz</i>	
Saumon (Salmon)	10
Crevettes (Shrimps)	10
Thon (Tuna)	12
★ Avocat (avocado) ou Tomates marinées	8
<b>MAKI</b>	
<i>6 pièces - Riz et poisson enroulés dans une feuille de Nori</i>	
Saumon (Salmon) ou Crevettes (Shrimps)	10
Thon (Tuna)	12
★ Avocat et Concombre (Avocado and Cucumber)	10
<b>URAMAKI</b>	
<i>6 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur</i>	
★ Rouleau Végétarien Avocat, Légumes croquants de saison	10
Crevettes / Concombre / Shiso / Ciboulette	12
Saumon / Avocat / Sésame	14
Thon / Avocat / Sésame	14
<b>SASHIMI</b>	
<i>10 pièces - Poisson cru accompagné de wasabi et gingembre</i>	
Thon (Tuna)	24
Saumon (Salmon)	20
Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Saumon, Sériole)	26

## 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	
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, 6 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 2 California)	
★★★	
Dorade entière à la plancha, sauce soja gingembre, coleslaw asiatique	
ou Saumon d'Écosse mi-cuit, laqué « Miso Saikyro » style Légumes vert façon « Batayaki » au beurre et soja	
ou Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé	
ou Noix d'Entrecôte d'Argentine <sup>300g</sup> à la plancha (5€ de plus) Beurre Chimichurri, Frites Fraîches	
★★★	
Desserts à la carte signalés par (**) ou Fromage <i>Desserts included have ** or cheese plate</i>	
★★★	
<u>Suppléments</u> :	Fondant Chocolat (2€ de plus), Coupe Colonel (4€ de plus)

## 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

Prix nets ttc

# Menu du Marché 35€

Entrée • Plat • Dessert  
Voir notre ardoise

## 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 et huile olive 6
- ★ Assiette de Frites 6
- ★ Salade Mixte 8

## 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
- 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*
- Fondant au chocolat Valrhona, sorbet Framboise (10 min. d'attente) 14  
*Molten Valrhona chocolate cake and Raspberry sorbet*
- Cap Horn's Cheese cake, fruits rouges, biscuit spéculoos \*\* 14  
*Vanilla cheesecake with summer berries, and spéculos biscuit*
- Crème brûlée à la vanille Bourbon \*\* 12  
*Bourbon vanilla crème brûlée*
- Tarte Tatin fraise-rhubarbe, caramel rosé, glace vanille \*\* 14  
*Strawberry-rhubarb Tarte Tatin, pink caramel, vanilla ice cream*
- Notre Coupe de 3 sorbets : Mangue, Fraise et Citron jaune\*\* 12  
*Coupe 3 sorbets : mango, strawberry and lemon*

## Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

- Sorbet Citron et Vodka Absolut *Lemon sorbet and Vodka* 14
- Sorbet Framboise et Framboisine de Cartron *Raspberry sorbet and Raspberry Liquor* 14
- Sorbet Passion et Rhum Ambré Bacardi *Passion Fruit sorbet and Amber Rhum* 14
- Glace Vanille et Scotch Whisky Ballentine's *Vanilla Ice Cream and Scotch Whisky* 14

*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.