Menu du Marché 39€-

Velouté de Butternut rôti, crème fraîche épaisse, châtaignes grillées

Salade de poires rôties au miel, amandes caramélisées, cranberries, roquefort, sucrine, balsamique

> \*\*\* Poisson du Jour

Côte de Cochon cuite basse température au cidre et moutarde à l'ancienne, Courge butternut et haricots verts, vinaigrette tiède au beurre noisette

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Inspiration du Pâtissier

Menu Enfant 16€

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

> $\star\star\star$ Glace 2 boules

Ceccompagnements. Sides

- ORiz Nature / Pâtes nature / Salade verte • Purée de pommes de terre maison O Poêlée de pleurotes à l'ail Assiette de frites Salade Mixte
  - Fromage · Desserts

Fromages de notre Région, Crackers aux graines et Chutney maison 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 12

« Cap Horn » coffee served with Diplomatico Rhum and rhum raisin ice-cream Fondant au chocolat Valrhona, sorbet Framboise (10 min. d'attente) 12

Molten Valrhona chocolate cake and Raspberry sorbet Soufflé à la myrtille et génépi, aux éclats de chocolat blanc et glace yaourt 15 Blueberry and Génépi soufflé with white chocolate, yogurt ice cream

Tiramisu du Cap Horn à partager pour deux Cap Horn's tiramisu to share for 2 persons

Crème brûlée à la vanille Bourbon Bourbon vanilla crème brûlée Tarte Tatin aux Pommes, Caramel au Calvados et glace vanille

Notre Coupe de 3 sorbets : Mangue, Fraise et Citron jaune

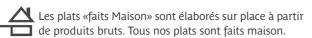
Apple Tarte Tatin, Calavados caramel, vanilla ice cream

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

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

Come for the Food, Stay for the Vibes





12

18

10

14

10





(Selon arrivage / According to arrival)	
Servies avec vinaigre échalotte au champagne, pain de seigle et beurre demi-sel	12p
NOS HUÎTRES  TOPPING HUÎTRES +3 €:	
Sauce Shiso-Ponzu et Ikura	36
Les huîtres de Joël Dupuch Spéciale N°4  14 28 42	56
Apéro 3 huîtres n°4 « la Perle Blanche de Joël » et 1 verre de Pouilly fumé	20
Pour l'apéro · Sharing appetizers	
<ul> <li>Composition</li> <li>Composi</li></ul>	14 12 19 8
Entrées · Starters	
Foie gras de canard au Torchon, chutney exotique au gingembre, brioche toastée	24
Torchon foie gras, mango and pinapple chutney, toasted brioche  Velouté de Butternut rôti, crème fraîche épaisse, châtaignes grillées	14
Roasted butternut squash soup, sour cream, roasted chestnut  Nems de Bœuf croustillants Maison, sauce à l'orange et aux épices	14
Crispy fried beef spring rolls, hoisin dipping sauce	
Burratina di Puglia, potimarron rôti, vinaigrette aux grenades fraiches et cerneaux de noix  Burratina di Puglia, roasted red kuri squash, pomegranate and walnut	16
Gyozas aux Gambas et à la Truffe, bouillon Miso à la Crevette Épicée, « Black Truffle Chili Crunch » Shrimp and Truffle Gyozas, Spicy miso broth and Chili Crunch	21
Ceviche « Mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu Ceviche «Mixto», marinated fish and shellfish, Shiso-Ponzu Sauce	18
Taquitos de Thon rouge, Avocat, Gingembre, Oignons rouges pickles, coriandre Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander	22
Salade de poires rôties au miel, amandes caramélisées, cranberries, roquefort, sucrine, balsamique  Honey Roasted Pear Salad, Caramelized Pecans, Roquefort and Cranberries	16
Poisson du Jour	31
Fish of the day  Dorade entière à la plancha, Vinaigrette soja gingembre, salade croquante, riz parfumé	32
Whole roasted Sea Bream, soy and ginger vinaigrette, Asian slaw, rice  Saumon mi-cuit laqué au miso, légumes verts poêlés au beurre et soja	28
Sauce rocoto miso, œufs de saumon « masu ikura »  Miso broiled Scottish Salmon, batayaki glazed vegetables Ikura, rocoto-miso sauce	20
Lotte cuite basse température, poêlée de Girolles et poireaux Purée de pommes de terre Charlotte, sauce au vin blanc et fines herbes Slow cooked monkfish, chanterelles mushrooms and leeks, mash potatoes, white wine sauce with fresh herbs	32
Homard de notre vivier (500/600 g) Grillé à la plancha et beurre au Piment d'Espelette et Cébette, garniture au choix	75
Whole Lobster «à la plancha» (500/600 g) from our tank, Scallion-espelette pepper butter, garnish of your choice «500/600 g»	
Oriandes · Meat	
Suprême de poulet jaune et Gambas snackée, sauce bisque du Cap Horn, purée de pommes de terre Free rang chicken breast and gambas, sauce bisque, mash potatoes	29
Noix d'Agneau au poivre de Sichuan, jus d'agneau et Miel, riz parfumé au miso Sichuan spiced lamb, miso ginger rice, honey flavored lamb sauce	32
Côte de Cochon cuite basse température au cidre et moutarde à l'ancienne Courge butternut et haricots verts, vinaigrette tiède au beurre noisette Slow cooked pork chop with cider and whole grain mustard, butternut squad and haricots verts, brown butter vinaigrette	28
Magret de Canard aux Pommes vertes Granny Smith et Foie gras, sauce soja, riz parfumé Pan Seared Duck breast, Soy-Balsamic Sauce, Foie Gras and Granny Smith Apples, Jasmine Rice	36
Noix d'Entrecôte d'Argentine 300 g à la plancha, sauce crémeuse au poivre vert, pleurotes poêlées, Frites	
Argentinian Ribeye Steak 300grs, green pepper corn sauce, pan - fried oyster mushrooms, French Fries  • « Green curry » de courges et légumes verts, Tteokbokkis au lait de coco	42
	22
Vegan green curry with red kuri squash and green vegetables, tteokbokkis, coconut milk and pumpkin seeds  Wegan green curry with red kuri squash and green vegetables, tteokbokkis, coconut milk and pumpkin seeds	
Vegan green curry with red kuri squash and green vegetables, tteokbokkis, coconut milk and pumpkin seeds  Wok de Poulet, nouilles de blé et légumes croquants, sauce aigre-douce et coriandre	
Vegan green curry with red kuri squash and green vegetables, tteokbokkis, coconut milk and pumpkin seeds  OVokes	22

Wok Vegan au Tempeh mariné

Champignons Shiitaké, Légumes, Nouilles de riz, sésame et coriandre

Vegan Stir-fried with marinated Tempeh, Shiitaké Mushrooms, vegetables, coriander, rice noodles and sesame seeds



Nos Sushis sont faits	minute à partir de produits frais par nos Maîtres Sushi	
Soupe Miso Salade Wakamé Edamame: Gros sel, Spicy, Furikaké et	Dry Miso ou Truffe (+3 €)	6 7 8
NIGIRI Saumon (Salmon) Seriole (Yellowtail King fish) Poulpe (Octopus) Ombrine (Red drum fish) Crevettes (Shrimps) Thon (Tuna) Avocat (avocado) ou Tomates marinées	2 pièces - Fine tranche de poisso	n cru posée sur du riz 10 12 9 10 11 12 8
MAKI Saumon (Salmon) ou Saumon Spicy +1€ Thon (Tuna) ou Thon Spicy +1€ Crevettes (Shrimps)  Avocat et Concombre (Avocado and Cucum	6 pièces - Riz et poisson enroulés da ber)	ns une feuille de Nori 10 12 10 10
URAMAKI  ○ Rouleau Végétarien Avocat, Légumes of Crevettes / Concombre / Shiso / Ciboulett Saumon / Avocat / Sésame Thon / Avocat / Sésame  SASHIMI Thon (Tuna) Saumon (Salmon) Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Sa	te 10 pièces - Poisson cru accompagné de	10 11 12 14
Saumon Aburi et cru, Yuzu Truffe	auce Miso Amarillo, Caramel Soja, Aneth s, Avocat, Aïoli Truffe, Quinoa et Ikura <i>CNos Clateaux</i>	18 25 25
	rien 12 pièces	24 30 75 110
Sauce Kazu Sauce spicy Mayo Gingembre «Gari» Bol de riz		2 2 2 5

Menu Cap Horn 58€

6 Huîtres « Fine de Claire » n°3

- Ceviche « mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu
- Burratina di Puglia, potimarron rôti, vinaigrette aux grenades fraiches et noix
- Nems de Bœuf croustillants maison, sauce à l'orange et aux épices
- Assortiment de Sushis, 6 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 2 California)

Dorade entière à la plancha, Vinaigrette soja gingembre, salade croquante, riz parfumé

- Saumon mi-cuit laqué au miso, légumes verts poêlés au beurre et soja Sauce rocoto miso, œufs de saumon « masu ikura »
- Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé
- Noix d'Entrecôte d'Argentine 300 g à la plancha Sauce crémeuse au poivre vert, pleurotes poêlées, Frites Fraîches

\*\*\*

Desserts à la carte ou Fromage Desserts «à la carte» or cheese plate

Formule du Midi  $27^{\epsilon}$ 

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

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

