

Menu du Marché 35€

Entrée • Plat • Dessert

Voir notre ardoise - Les soirs et dimanche midis uniquement

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** <i>Local cheese plate, Carrot ginger chutney, multigrains crackers</i>	14
Inspiration du Pâtissier / Dessert of the Day **	12
La « touche sucrée » et son café ** <i>The "sweet touch" and its coffee</i>	8
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>	14
Cheesecake à la vanille et citron vert, croustillant spéculoos, fraises fraîches marinées ** <i>Vanilla and lime cheesecake, crispy speculoos, fresh marinated strawberries</i>	12
Mousse au Chocolat Valrhona 64% à la fleur de sel façon Grand-Mère ** Framboises fraîches et chantilly <i>Valrhona 64% Chocolate Mousse with Fresh Raspberries, Whipped Cream and Fleur de Sel</i>	14
Soufflé Rhubarbe et Framboise aux éclats de chocolat blanc, glace chocolat blanc <i>Rhubarb Raspberry Soufflé with white chocolate chips and white chocolate ice cream</i>	15
Crumble aux fraises fraîches, amandes et flocons d'avoine, glace amande ** <i>Fresh strawberry crumble with almond and oat flake, almond ice cream</i>	12
Coupe de Glace artisanale des Alpes** Vanille, chocolat au lait, rhum raisins, fraise, framboise, citron, amande, chocolat blanc <i>Artisanal Ice Cream Cup from the Alps</i> <i>Vanilla, milk chocolate, rum raisin, strawberry, raspberry, lemon, almond, white chocolate</i>	4€ la boule

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

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

PRINTEMPS 2025

LE CAP HORN

CHAMONIX MONT-BLANC

CHEF FREDRIK DARENIUS

« Croisière sur la Mer de Glace »

Peinture à l'huile de Martial Bourlot, Artiste peintre surréaliste et passionné

Fruits de Mer • Seafood

NOS HUÎTRES DE DAVID HERVÉ

Fine de Claire N°3

LES SPÉCIALES

La Boudeuse N°4

TOPPING HUITRES +3€:
Sauce Shizu ponzu et ikura

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

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
- ★ 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

Entrées • Starters

- 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
- ★ Burrata di Puglia, asperges vertes, green chili crunch, roquette 18
Burrata di Puglia, green asparagus, green chili crunch, arugula
- 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
- 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 « Black Truffle Chili Crunch » 24
Shrimp and truffle gyozas, spicy miso broth, hot chili crunch
- Tartare de Bœuf façon Yukoe, Jaune d'œuf mariné au Soja, sésame 18
Asian-style beef tartare, soy-marinated egg yolk, sesame



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
- Moules façon Cap Horn, Amarillo, Gingembre, Ail, Coriandre, Frites Fraîches 26
Mussels Cap Horn Style, Amarillo, Ginger, Garlic, Coriander, French Fries
- Bar entier en Papillon à la plancha, sauce Sudado au lait de Coco 34
Asperges vertes, tomates cerises, oignons pickles, fines herbes, riz parfumé
Butterfly Branzino à la plancha, sudado sauce with coconut milk, green asparagus, cherry tomatoes, pickles, herbs, Jasmine rice
- 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 de notre vivier (500/600 gr) 75**
Grillé à la plancha et beurre au Piment d'Espelette et Cebette, garniture au choix
Whole Lobster «à la plancha» (500/600 g) from our tank, Scallion-espelette pepper butter, garnish of your choice «500/600 g»

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
- Tartare de Bœuf façon Yukoe 180 g 29
Jaune d'œuf mariné au Soja, Frites de Patates douce
Yukoe style Beef Tartare 180grs, Soy marinated Egg yolk, sweet potatoes
- Poulet croustillant façon « Katsu », Sauce au sésame et miso 30
Salade croustillante à la menthe et coriandre, riz parfumé, oignons rouges
Crispy chicken katsu, miso-sesame sauce, crispy salad with mint and coriander, 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
- Travers de Porc laqué au miel et poivre Sichuan 29
Salade de concombre à la coriandre, frites de patate douce
Sichuan pepper and honey glazed pork ribs, cucumber and coriander salad, sweet potatoes fries

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

NIGIRI	2 pièces - Fine tranche de poisson cru posée sur du riz
Saumon (<i>Salmon</i>)	10
Poulpe Caramel soja (<i>Octopus</i>)	10
Thon (<i>Tuna</i>)	12
Crevettes (<i>Shrimps</i>)	10
★ Tomates marinées	8

MAKI	6 pièces - Riz et poisson enroulés dans une feuille de Nori
Saumon (<i>Salmon</i>) ou Crevettes (<i>Shrimps</i>)	10
Thon (<i>Tuna</i>)	12
Spicy Saumon	12
★ Avocat et Concombre (<i>Avocado and Cucumber</i>)	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 (<i>Tuna</i>)	24
Saumon (<i>Salmon</i>)	20
Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Saumon, Sériole)	26

Signature Rolls

Poulet frit, sauce spicy «youlinjin», mayo spicy, laitue 8 pièces	22
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

Plats Végétariens - Veggie

★ « Green Curry » de tteokbokkis et légumes verts Lait de coco, Edamame, Graines de courges torrifiées, Cresson <i>Vegetables green curry, TTeokbokki, toasted pumpkin seeds</i>	26
★ 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>	22

Menu Cap Horn 59€

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, 7 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 3 Californias)	
★★★★	
Bar entier en Papillon à la plancha, sauce Sudado au lait de Coco Asperges vertes, tomates cerises, oignons pickles, fines herbes, riz parfumé	
<i>ou</i> Saumon mi-cuit laqué au miso, légumes verts poêlés au beurre et soja Sauce rocoto 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 300 g à la plancha, sauce au poivre vert, légumes, frites (+5€)	
Desserts à la carte signalés par (**) ou Fromage <i>Desserts included have ** or cheese plate</i>	
★★★★	
<u>Suppléments :</u> Soufflé Rhubarbe Framboise aux éclats de chocolat blanc (+4€) Coupe Colonel (+4€)	

Formule du Midi 28€

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

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

★ Végétarien/Veggie