

ÉTÉ 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

Nos Huîtres . Oysters

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
Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de pouilly fumé				21

À partager . Sharing appetizers

- ★
- Planche de Jamòn Serrano 24 mois d'affinage, cornichons
- 22
- 24 months Jamon Serrano platter, cornichons
- ★
- Ricotta fouettée "à tartiner", pesto basilic, amandes grillées, huile vierge, pain de campagne
- 16
- Whipped ricotta cheese, basil pesto, roasted almonds, EVOO, toasted country bread
- ★
- Edamame : Sel de Maldon, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€)
- 8
- ★
- Garlic bread du Cap Horn, beurre noisette, miso, parmesan
- 12
- Zeste de citron, ail rôti et fines herbes
- Cape Horn Garlic Bread, Brown Butter, Miso, Parmesan, Lemon Zest, Roasted Garlic, and Herbs



Entrées . Starters

- Burratina di Puglia, Nectarines Snackées, Menthe
- 18
- Amandes grillées et vinaigrette au champagne
- Burratina from Puglia, roasted nectarine, fresh mint, roasted almonds, champagne vinaigrette
- Carpaccio de bœuf « Wagyu », Crème de parmesan, Céleri, Roquette et huile d'Olive
- 18
- Wagyu beef carpaccio, Parmesan cream sauce, Celery, Arugola and Olive Oil
- Chèvre croustillant, Fraises Fraîches, Vinaigrette miel et Balsamique, Roquette
- 16
- Goat Cheese Bonbon, Fresh Strawberries, Honey Balsamique Vinaigrette, Roquette
- Cassolette d'Encornets et saucisse N'djuga, tomates cerises, pain de campagne
- 16
- N'djuga fried calamaris, cherry tomatoes, toasted country bread Cassolette
- Ceviche « Mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu
- 18
- Ceviche «Mixto», marinated fish and shellfish, Shiso-Ponzu Sauce
- Taquitos de Thon rouge, Avocat, Gingembre, Oignons rouges pickles, coriandre
- 22
- Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander
- Gyozas aux Gambas et à la Truffe, bouillon Miso à la Crevette Épicée
- 21
- « Black Truffle Chili Crunch »
- Shrimp and Truffle Gyozas, Spicy miso broth and Chili Crunch
- Terrine de Volaille parfumée à la Truffe et miso, vinaigrette truffée, pain de campagne, pickles
- 16
- Truffle flavored Miso Chicken Terrine, truffle vinaigrette, pickles, toasted country bread

Formule du Midi 28€

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

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

Poissons . Fish

Poisson du Jour	26
<i>Fish of the day</i>	
Moules façon Cap Horn, Amarillo, Gingembre, Ail, Coriandre, Frites Fraiches	25
<i>Mussels Cap Horn Style, Amarillo, Ginger, Garlic, Coriander, French Fries</i>	
Saumon mi-cuit laqué au miso, écrasé de pommes de terre au crabe et édamamé, Sauce rocotto miso, cebette	32
<i>Seared Miso Glazed Scottish Salmon, crab crushed potatoes, edamame, green onions</i>	
Dorade entière à la plancha, Vinaigrette soja gingembre, salade croquante, riz parfumé	34
<i>Whole roasted Sea Bream, soy and ginger vinaigrette, Asian slaw, rice</i>	
Pavé de Thon ^{120gr} snacké façon « Niçoise », Boquerones, œuf	28
Haricots verts, pommes de terre Grenaille, salade Iceberg	
<i>Cap Horn's « Niçoise », Seared Tuna ^{120g}, egg, Boquerones, haricot vert, Potatoes, salade</i>	
Wok de Crevettes à l'Ail et Gingembre, nouilles de riz et légumes, coriandre	27
<i>Stir fried garlic ginger prawns with rice noodles and vegetables and coriander</i>	
Homard de notre vivier «500/600 gr» grillé à la plancha	75
Sauce Chimichurri, garniture au choix	
<i>Lobster from our tank, grilled a la plancha and chimichuri sauce, garnish of your choice «500/600 g»</i>	

Viandes . Meat

Tartare de Bœuf classique coupé au couteau, sauce cap Horn et frites fraiches	29
<i>Hand cut classique french beef tartare, Cap Horn sauce, french fries</i>	
Poulet croustillant façon « Katsu », Sauce au sésame et miso	30
Coleslaw Asiatique, coriandre, riz parfumé	
<i>Crispy chicken katsu, miso-sesame sauce, asian coleslaw and coriander, Jasmine rice</i>	
Hamburger de bœuf « Dry-aged », Cheddar, Chutney d'oignon rouge au bacon	28
Oignons pickles, mayonnaise à la truffe, bun brioché, frites fraîches	
<i>Dry aged beef burger, cheddar cheese, bacon-onion chutney, lettuce pickled</i>	
Noix d'Entrecôte d'Argentine ^{300 gr} à la plancha, beurre café de Paris, frites fraîches	44
<i>Argentinian Ribeye Steak ^{300g}, Café de Paris butter, french fries</i>	
Magret de Canard aux Pommes vertes Granny Smith et Foie gras, sauce soja, riz parfumé	36
<i>Pan Seared Duck breast, Soy-Balsamic Sauce, Foie Gras and Granny Smith Apples, Jasmine Rice</i>	
Effiloché d'agneau cuit basse température aux 5 épices, sauce chimichurri, sucrine, pickles, bao buns	32
<i>5 spiced pulled lamb shoulder, chimichurri sauce, Asian style pickles, bao buns</i>	

Plats Végétariens . Veggie

★ « Green Curry » de Tteokbokkis, Edamame et Légumes	24
Lait de coco, Graines de Tournesol et courges torrifiées	
<i>Green Curry with Tteokbokki, Edamame, and Vegetables, Coconut Milk, Sunflower Seeds, and Roasted Pumpkin</i>	
★ Wok Vegan au Tempeh mariné	
Champignons Shiitaké, Légumes, Nouilles de riz, sésame et coriandre	19
<i>Vegan Stir-fried with marinated Tempeh, Shiitake Mushrooms, vegetables, coriander, rice noodles and sesame seeds</i>	



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU MENU SUSHI,
ENTRE TRADITION ET CRÉATION.
UNE CARTE ENTièrement REPENSÉE
POUR UNE EXPÉRIENCE JAPONAISE INÉDITE.

SUSHIS PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI KAZUTAKA OSAKA

NIGIRI 2 pièces- fine tranche de poisson cru posée sur du riz, wasabi	
Thon rouge «Akami», kizami-wasabi	7
«Toro» ventrèche de thon, soja maison	12
Seriole, shiso et yuzu soja	10
Bar, shiso et yuzu soja	10
Saumon, spicy mayo et tobiko, ciboulette	7
Poulpe «Tako», caramel soja maison	8
Anguille «unagi», caramel soja maison	10
Crevette «ebi», poudre de crevettes, truffe d'été	7
Œuf de truite «Ikura», mariné au soja façon «masu» (petite boîte)	13
Gambas rouge crue «aka Ebi», citron vert	13

Plateau Nigiri 10 pièces, assortiments selon le chef Kazu, sauce soja maison	35
--	----

SIGNATURE ROLLS 8 pièces	
Saumon aburi et cru	25
sauce yuzu sansho, avocat, aïoli truffe, truffe d'été, quinoa et ikura	
Anguille grillée Sansho	26
avocat, sauce caramel anguille, concombre	
Chumaki au neri toro (toro, cébette), sauce soja maison	24
Végé Guacamole au Yuzu miso	18
Sauce Yuzu, sésame, quinoa, ciboulette, truffe d'été	

INSPIRATION DE KAZU	
Thon Rouge, sauce Wafu (huile de sésame, soja), herbes fraîches, Tofu croustillant, chips d'ail	24
Bar Usuzukuri, sauce shiso chimichurri, miso, oignons rouges, shiso tempura	24

SASHIMI & BARA CHIRASHI 10 fines tranches de poissons cru	
Sashimi Mixte	32
Assortiment de sashimi mixte par le chef - recommandé avec un bol de riz	
Sashimi Saumon- recommandé avec un bol de riz	22
Bara Chirashi	35
Assortiment de tous nos poissons et crustacés (coupés en petites tranches), riz à sushi, shiso vert	

ACCOMPAGNEMENTS		SAUCE & CONDIMENTS	
Soupe Miso «Asari» au Vongole Japonaises	8	Sauce Kazu	2
Edamame	8	Sauce spicy Mayo	2
Gros sel, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€)		Gingembre «Gari»	2
Bol de riz sushi	5	Wasabi frais 5g	10

Nous travaillons avec un riz japonais de haute qualité «Yumenishiki»

Menu Cap Horn 58€

6 Huîtres « Fine de Claire » n°3

- ou Ceviche « mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu
- ou Chèvre croustillant, Fraises Fraîches, Vinaigrette miel et Balsamique, Roquette
- 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 Californias)

★★★

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

- ou Saumon mi-cuit laqué au miso, écrasé de pommes de terre au crabe et édamamé
Sauce rocotto miso, cebette
- ou Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé
- ou Entrecôte "Angus" d'Argentine ^{300 g} à la plancha, beurre café de Paris, légumes, frites (+5€)

★★★

Desserts à la carte signalés par (**) ou Fromage *Desserts included have ** or cheese plate*

★★★

Suppléments : Soufflé Framboise chocolat (4€ de plus)
Coupe Colonel (4€ de plus)

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 de bœuf
servi au choix avec pâtes, frites, riz ou légumes

★★★

Gaufre Liégeoise avec Chantilly ou Chocolat

Accompagnements • Sides

★ Riz Nature / Pâtes nature	5
★ Assiette de légumes du Moment	5
★ Salade Sucrine, sauce Cap Horn	6
★ Assiette de Frites fraîches	6

Fromages • 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 / <i>Dessert of the Day</i> **	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>	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>	12
Coupe de fraises fraîches, et chantilly <i>Fresh strawberries and whipped cream</i>	12
Brioche « pompette », cuite au sirop de rhubarbe et vodka vanillée Crème anglaise, glace vanille (10 min. d'attente) <i>Vodka rhubarb infused Topsy Cake, Creme Anglaise, Vanilla Ice-cream</i>	14
Cheese Cake à la vanille Bourbon et citron vert ** Nectarines vanillées, biscuit spéculoos <i>Vanilla cheesecake with marinated nectarines and spéculos biscuit</i>	12
Crumble à la Rhubarbe et Fraise, amandes et flocons d’avoine, glace amande ** <i>Fresh Rhubarb and strawberry crumble with almond and oat flake, almond ice cream</i>	10
Soufflé Framboise et éclats de chocolat, glace pistache <i>Raspberry Soufflé with chocolate chips and pistachio ice cream</i>	14
Coupe de Glace et Sorbet artisanale des Alpes** Vanille, chocolat au lait, caramel, rhum raisins, fraise, framboise, citron, amande, pistache <i>Artisanal Ice Cream Cup from the Alps</i> <i>Vanilla, milk chocolate, caramel, rum raisin, strawberry, raspberry, lemon, almond, pistachio</i>	4€ la boule

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

Disponibles aussi en Cocktails Frozen !

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 Ballantine’s <i>Vanilla Ice Cream and Scotch Whisky</i>	12

Nos Cocktails Cap Horn

Cocktail du jour 12,50€

Tropic Mood 12,50€

Rhum ambré Carta Oro Bacardi, Purée de Passion,
Jus de pamplemousse et ananas, Citron vert, sirop Vanille

Pink Fever 12,50€

Vodka Absolut infusé à l'écorce d'orange, sirop de rose,
liqueur de litchi "Soho", citron vert, jus de Cranberries

Le Provenc'Alpes 14,50€

Gin Altitude Pink, liqueur de bergamot "italicus", citron vert,
sirop de lavande maison, tonic, menthe fraîche

Cucumber Glow 14,50€

Vodka Belvedere, Liqueur de Sureau "St Germain",
purée de concombre, ananas, citron vert, poivre

Tiramisu 14,50€

Vodka Beluga, Amaretto Disaronno Velvet,
liqueur de Café "Kalhua", Café, sirop de chocolat blanc

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 Virgins

Virgin Mule 12€

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

The Wiser 12€

Jus d'abricot, jus d'ananas, jus d'orange,
orgeat Monin, Citron vert, 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

Cap Horn's Cassis Crush 12€

Crème de Cassis Cartron, Prosecco, Jus de citron vert,
eau pétillante

Hugo Spritz 14€

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

Aperitifs

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€



NOS COCKTAILS FROZENS

Frozen Margharita 14,50€

Tequila, Triple Sec et sorbet citron vert

Frozen Aperol Margharita 14,50€

Tequila, Aperol, Jus d'orange frais
et sorbet citron vert

Frozen Piña Colada 14,50€

Rhum Bacardi "4 anejo", jus d'ananas
glace coco, sirop de vanille



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.