

AUTOMNE 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	3p	6p	9p	12p
Fine de Claire N°3	10	18	27	36
LES SPÉCIALES				
La Boudeuse N°4	14	28	42	56
Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de pouilly fumé				21

TOPPING HUITRES +3€ :
Sauce Shiso ponzu et ikura

À partager — To share

- ★

Planche de Jamòn Serrano 24 mois d'affinage, cornichons

24 months Jamon Serrano platter, cornichons

22
- ★

« Trempette » de fromages fondus

Oignons caramélisés à la truffe, bacon, pain de campagne toasté

Truffled flavoured caramelized onions and bacon dip, toasted country bread

16
- ★

Edamame : Sel de Maldon, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€)

8
- ★

Garlic bread du Cap Horn, beurre noisette, miso, parmesan

Zeste de citron, ail rôti et fines herbes

Cape Horn Garlic Bread, Brown Butter, Miso, Parmesan, Lemon Zest, Roasted Garlic, and Herbs

12

Entrées — Starters

Nouveautés de l'automne — news for autumn

- Burratina di Puglia, potimarron rôti, vinaigrette à l'huile de truffe et roquette

Burratina di puglia, roasted red kuri squash, arugula, truffle oil vinaigrette

18
- Tartare de Bœuf à l'asiatique au soja et wasabi, pickles de daikon, jaune d'œuf mariné

Wasabi flavoured beef tartare, pickled radish, soy marinated egg yolk

18
- Foie gras de canard aux figes cuit au torchon, compotée de figes au Merlot, brioche toastée

Foie gras and fig torchon, black mission fig and Merlot chutney, toasted brioche

26
- Salade de poires rôties au miel, amandes caramélisées, cranberries, roquefort, sucrine, balsamique

Honey roasted pear salad, arugula, sucrine, roquefort, cranberries, amandes grilles, balsamic

16
- Calamars frits, copeaux de serrano, sauce blanche, sauce xo maison, ciboulette

Crispy fried calamari, serrano ham, garlic sauce, homemade xo sauce, chives

20
- Gyoza de canard aux légumes croquant, mousselin butternut au miso, caramel soja à l'orange

Duck and vegetables gyozas, miso-butternut puree, soy-orange caramel

20

Les intemporels — the timeless

- 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
- Soupe de Poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts

Mediterranean style fish soup, rouille sauce, Beaufort and croutons

18

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

Nouveautés de l'automne — news for autumn

Riz péruvien façon nikkei aux fruits de la mer, gambas, calamars, moules sauce amarillo, coriandre frais	32
<i>Nikkei seafood rice skillet, gambas, calamari, mussels, amarillo sauce, fresh coriander</i>	
Noix de St Jacques à la plancha, butternut rôti et mousseline butternut au miso Chimichurri au shiso	36
<i>Scallops a la plancha, roasted miso-butternut mousseline, shiso chimichurri</i>	

Les intemporels — the timeless

Poisson du Jour	26
<i>Fish of the day</i>	
Saumon mi-cuit laqué au miso, écrasé de pommes de terre au crabe et édamamé Sauce rocotto miso, cebette	32
<i>Miso glazed scottish salmon, crab smashed potatoes, edamame, scallions, rocoto sauce</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, vegetables and coriander</i>	
Homard de notre vivier 500/600g à la plancha, Beurre Shiso Ponzu, Garniture au Choix Sauce Chimichurri, garniture au choix	75
<i>Whole lobster a la plancha, shiso-ponzu butter, pick two sides of your choice</i>	

Viandes — Meat

Nouveautés de l'automne — news for autumn

Poulet croustillant façon « Katsu », Sauce au sésame et miso Coleslaw Asiatique, coriandre, riz parfumé	30
<i>Crispy chicken katsu, miso-sesame sauce, asian coleslaw and coriander, Jasmine rice</i>	
Côte de cochon basse température, laquée à la sauce bbq Braai, purée de patate douces, cresson	30
<i>Braai style barbecue sauce glazed pork chop, sweet potato puree, watercress</i>	
Les intemporels — the timeless	
Tartare de Bœuf classique coupé au couteau, sauce cap Horn et frites fraîches	29
<i>Hand cut classique french beef tartare, Cap Horn sauce, french fries</i>	
Hamburger de bœuf « Dry-aged », Cheddar, Chutney d'oignon rouge au bacon Oignons pickles, mayonnaise à la truffe, bun brioché, frites fraîches	28
<i>Dry aged beef burger, cheddar cheese, bacon-onion chutney, lettuce pickles, fries</i>	
Noix d'Entrecôte d'Argentine ^{300 g} à la plancha, sauce au poivre vert, frites	44
<i>Argentinian ribeye steak 300g, green peppercorn sauce, 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>	



Plats Végétariens — Veggie

Nouveautés de l'automne — news for autumn

★ Pleurotes aux saveurs du Moyen Orient, flatbread grillé, houmous Salade oignons rouges et coriandre, sauce blanche à l'ail	24
<i>Middle eastern flavoured oyster mushrooms, hummus, garlic sauce, pickled red onions, flatbread</i>	
Les intemporels — the timeless	
★ Curry rouge aux patates douces, pois chiches et épinards Lait de coco, coriandre et Tteokbokki	24
<i>Red coconut curry with sweet potatoes, chickpeas and spinach, Tteokbokki and coriander</i>	

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU MENU SUSHI, ENTRE TRADITION ET CRÉATION.

Sushis

UNE CARTE ENTièrement REPENSÉE
POUR UNE EXPÉRIENCE JAPONAISE INÉDITE.

SUSHIS PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI **KAZUTAKA OSAKA**

NIGIRI	<i>2 pièces- fine tranche de poisson cru posée sur du riz, wasabi</i>	
Thon rouge «Akami», kizami-wasabi		10
Saumon, spicy mayo et tobiko, ciboulette		9
Seriole, shiso et yuzu soja		10
Anguille «unagi», caramel soja maison		11
Crevette «ebi», poudre de crevettes, truffe d'été		9

URAMAKI	<i>8 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur</i>	
Thon avocat		14
Saumon avocat		14
Avocat concombre		10

SASHIMI	<i>Recommandé avec un bol de riz</i>	
Sashimi Mixte (thon, saumon, seriole)		24
Sashimi Thon		24
Sashimi Saumon		20

SIGNATURE ROLLS	<i>8 pièces</i>	
- Thon, Avocat, sauce Wafu, herbes fraîches, chips d'ail		24
- Saumon aburi et cru, sauce yuzu Sansho, avocat, aioli truffe, quinoa et ikura		25
- Anguille grillée Sancho avocat, sauce caramel anguille, concombre		26

PLATEAUX DE SUSHIS « SIMPLE »	<i>Accompagnés de sauce Kazu</i>	
Assortiment 12 pièces - 6 nigiris et 6 uramakis		30
Assortiment 30 pièces - 12 nigiris et 18 uramakis		75

ACCOMPAGNEMENTS		SAUCE & CONDIMENTS	
Soupe Miso au tofu	6	Sauce Kazu	2
Edamame Gros sel, Spicy	8	Sauce spicy Mayo	2
Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€)	8	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 Tartare de Bœuf à l'asiatique au soja et wasabi, pickles de daikon, jaune d'œuf mariné

ou Assortiment de Sushis, 7 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 3 Californias)

★★★

Saumon mi-cuit laqué au miso, écrasé de pommes de terre au crabe et édamamé
Sauce rocotto miso, cebette

ou Noix d'Entrecôte d'Argentine ^{300 gr} à la plancha, beurre café de Paris, frites fraîches

ou Magret de Canard aux Pommes vertes Granny Smith et Foie gras, sauce soja, riz parfumé

ou Poulet croustillant façon « Katsu », Sauce au sésame et miso
Coleslaw Asiatique, coriandre, riz parfumé

★★★

Desserts à la carte *A la carte desserts*

Suppléments : Soufflé Whisky, marron et éclats de chocolat, glace vanille (4€ de plus)
Brioche « pompette », cuite au sirop de rhum vanillé (2€ de plus)
Sorbets et Spiritueux (4€ de plus)

Menu Blanc 45€

- Salade de poires rôties au miel, amandes caramélisées, cranberries, roquefort, sucrine
- ou Soupe de Poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts
- Poisson du Jour
- ou Côte de Cochon cuite basse température laquée sauce barbecue, purée de patate douce
- Inspiration du Pâtissier
- ou Crumble pommes à la cannelle, amandes et flocons d'avoine, glace vanille

Menu Enfant 17€

- Poulet Croustillant, Filet de Poisson ou Steak haché de bœuf
servi au choix avec frites, riz et/ou légumes
- ★★★
- Gaufre Liégeoise avec Chantilly ou Chocolat

Accompagnements — Sides

- ★ Riz Nature5
- ★ Assiette de légumes du Moment5
- ★ Salade Sucrine, sauce Cap Horn6
- ★ Assiette de Frites6

Fromages et Desserts — Cheese and sweet

Nouveautés de l'automne — news for autumn

- Soufflé Whisky, marron et éclats de chocolat, glace vanille14
- Whisky and chesnut Soufflé with chocolate chips and vanilla ice cream
- Cheesecake à la vanille et Citron Vert, Sablé spéculoos12
- Bananes Caramélisées, Sauce Caramel Beurre Salé
- Lime-Vanilla Cheesecake Caramelised Bananas, Salted Caramel Sauce, Speculoos
- Crumble pommes à la cannelle, amandes et flocons d'avoine, glace vanille12
- Cinnamon apple crumble with almonds and oats, bourbon vanilla ice-cream

Les intemporels — the timeless

- Fromages de notre Région, Crackers aux graines et Chutney maison14
- Local cheese plate, Carrot ginger chutney, multigrains crackers
- Inspiration du Pâtissier / Dessert of the Day12
- La « touche sucrée » et son café The "sweet touch" and its coffee8
- Café « Cap Horn », boule de glace rhum-raisin + shot de Rhum Diplomatico14
- « Cap Horn » coffee served with Diplomatico Rhum and rhum raisin ice-cream
- Mousse au Chocolat Valrhona 64% à la fleur de sel façon Grand-Mère12
- Framboises fraîches et chantilly
- Valrhona 64% Chocolate Mousse with Fresh Raspberries, Whipped Cream and Fleur de Sel
- Brioche pompette, cuite au sirop de rhum à l'orange et vanille14
- Crème anglaise, glace fleur d'oranger & pistache (10 min. d'attente)
- Spiced Rum and Orange Infused Topsy Cake, Vanilla Custard Sauce, Orange Blossom Ice-Cream with Pistachios

- Coupe de Glace et Sorbet artisanale des Alpes4€ la boule
- Vanille, chocolat au lait, caramel, rhum raisins, fraise, framboise, citron, amande, pistache
- Artisanal Ice Cream Cup from the Alps
- Vanilla, milk chocolate, caramel, rum raisin, strawberry, raspberry, lemon, almond, pistachio

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

Our ice cream sorbet and spirit pairings

- Sorbet Citron et Vodka Absolut Lemon sorbet and Vodka12
- Sorbet Framboise et Framboisine de Cartron Raspberry sorbet and Raspberry Liquor12
- Sorbet Passion et Rhum Ambré Bacardi Passion Fruit sorbet and Amber Rhum12
- Glace Vanille et Scotch Whisky Ballantine's Vanilla Ice Cream and Scotch Whisky12

NOS COCKTAILS CAP HORN

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

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 10€

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

The Wiser 10€

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

Virgin Spritz 10€

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

Virgin Mojito 10€

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 7€

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 fraiche, eau pétillante

APÉRITIFS

Coupe de Champagne 16€

Coupe de Crément d'Alsace 8€

Kir pétillant à la crème Cartron 9€

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 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.