

Nos Huîtres · Oysters

NOS HUÎTRES DE DAVID HERVÉ

Fine de Claire N°3

LES SPÉCIALES

La Boudeuse N°4

La Bébé Boudeuse n°5

La Royale n°3

TOPPING HUÎTRES +3€:
Sauce Shiso ponzu et ikura

3p 6p 9p 12p

10 18 27 36

14 28 42 56

14 28 42 56

14 28 42 56

ASSIETTE DE DÉGUSTATION D'HUÎTRES 48€

3 Fine de Claire N°3, 3 Boudeuse N°4, 3 Royale N°3, 3 Bébé Boudeuse N°5

Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de Pouilly Fumé

21

À partager · Sharing appetizers

★ Planche de Jamón Serrano 24 mois d'affinage, cornichons
24 months Jamon Serrano platter, cornichons

22

★ Nachos de saumon, avocat, tortillas maison, spicy mayo, coriandre et oignons pickles
Salmon Nachos, avocado, home made tortillas, spicy mayo, coriandre et pickles

18

★ Poppers frits au cheddar et jalapenos
Cheddar & jalapenos poppers

15

★ Edamamé : sel de Maldon, spicy, furikaké ou truffe (+3€)

8

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE KAVIARI 30g : 85€ 50g : 140€ 125g : 280€
servi avec blinis, crème fraîche et pommes de terre

Entrées · Starters

Poulpe d'Espagne snacké, pommes de terre croustillantes
Sauce vierge au citron confit et jalapenos

20

Seared Spanish octopus, crispy potatoes, lemon confit and jalapeño salsa verde

Ceviche « Mixto » au saumon, poissons blancs, crustacés, sauce shiso-ponzu
Nikkei Ceviche mixto, shiso ponzu marinated fish and shellfish

22

Taquitos de thon rouge, avocat, gingembre, oignons rouges pickles, coriandre
Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander

24

Gyozas aux gambas et à la truffe d'hiver, bouillon miso à la crevette épiceé
Shrimp and black truffle gyoza, spicy miso broth, crispy chili crunch

24

Soupe de poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts
Mediterranean style fish soup, sauce rouille, croutons and beaufort cheese

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 figues cuit au torchon, compotée de figues au Merlot, brioche toastée
Foie gras and fig torchon, black mission fig and Merlot chutney, toasted brioche

28

Burratina di Puglia, champignons « boutons » marinés à l'huile de truffe
Pommes de terre « paille », roquette

18

« Salade d'Hiver » au kaki et fenouil, sucrine Trévise
Crumble de chèvre, amandes grillées, vinaigrette de champagne à l'orange

18

“Winter salad” baby gem lettuce and radicchio with persimmon, goat crumble, shaved fennel, Toasted almonds, champagne orange vinaigrette

Poissons · Fish

Poisson du jour

Fish of the day

26

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

32

Miso glazed scottish salmon, crab smashed potatoes, edamame, scallions, roccoto sauce

Noix de St Jacques à la plancha, butternut rôti et mousseline butternut au miso
Sauce shiso chimichurri

36

Scallops a la plancha, roasted miso-butternut mousseline, shiso chimichurri

Sole « petit bateau » 300/400 gr grillée ou meunière, légumes et purée de pommes de terre

55

Dove sole “petit bateau” 300–400 g, à la plancha or meunière, served with vegetables and mashed potatoes

et selon arrivage

Riz péruvien façon nikkei aux fruits de la mer

34

Vongole, crevettes, calamars, Saint-Jacques, sauce amarillo, coriandre fraîche

Nikkei seafood and rice skillet, prawns, scallops, calamari, yoghurt amarillo sauce, fresh coriander

Wok de crevettes à l'ail et gingembre, nouilles de riz et légumes, coriandre

27

Stir fried garlic ginger prawns with rice noodles, vegetables and coriander

Homard de notre vivier 500/600 g à la plancha, beurre shiso ponzu, garniture au choix

75

Whole lobster a la plancha, shiso-ponzu butter, pick two sides of your choice

Poulet croustillant façon « Katsu », sauce au sésame et miso

32

Coleslaw, riz parfumé, oignons rouges, coriandre fraîche

Crispy chicken katsu, miso-sesame sauce, shredded cabbage, red onions, jasmine rice

Joue de porc braisée parfumée à la truffe

32

Truffe fraîche, purée de pommes de terre maison, carottes glacées

Truffled braised pork cheeks, fresh truffle, home made mashed potatoe, glazed carrots

Hamburger de bœuf « Dry-aged », cheddar, chutney d'oignon rouge au bacon

29

Oignons pickles, mayonnaise à la truffe, bun brioché, frites fraîches

Dry aged beef burger, cheddar cheese, bacon-onion chutney, lettuce pickles, fries

Noix d'entrecôte d'Argentine 300g à la plancha, sauce au poivre vert, frites fraîches

45

Argentinian ribeye steak 300g, green peppercorn sauce, french fries

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

Côte de bœuf « Angus » Écosse à la plancha (1kg pour 2 personnes)

130

Spicy béarnaise, frites fraîches et salade sucrine au parmesan

Côte de bœuf « Angus » Aberdeen grilled on the plancha (1kg for two) with spicy béarnaise

Fresh fries, and parmesan sucrine salad

Naan de pleurotes aux saveurs du Moyen Orient, houmous

25

Salade, oignons rouges pickles, coriandre, sauce blanche à l'ail

Middle eastern flavoured oyster mushrooms, hummus, garlic sauce, pickled red onions, naan bread

Curry rouge aux patates douces et Tteokbokki

25

Pois chiches et épinards, lait de coco, coriandre fraîche

Red coconut curry with sweet potatoes, chickpeas and spinach, Tteokbokki and fresh coriander

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

28€

Sushis

ENTRE TRADITION ET CRÉATION - PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI KAZUTAKA OSAKA

Signature Rolls

Poulet frit	Spicy mayo, sauce caramel soja, cébette, laitue	8 pièces	22
Saumon Aburi et Cru	Yuzu Truffes, Avocat, Aioli Truffe, Quinoa et Ikura	8 pièces	26
Thon et Foie Gras	Avocat, Sauce caramel soja et vin rouge, sel de Maldon	8 pièces	24
Saumon Spicy en chumaki	Sauce Kazu spicy, cébette, filament de piment	8 pièces	22

NOS PLATEAUX (assortiments de sushis classiques – servis avec sauce Kazu et sauce soja maison)

SUPER MIXTE	- 14 pièces - nigiris, makis, uramakis	30
BLACK PLATE	- 34 pièces - nigiris, makis, uramakis, temakis	75
KAZU PLATE	- 56 pièces - nigiris, makis, uramakis, temakis, sashimis	110

NIGIRI 2 pièces - Fine tranche de poisson cru posée sur du riz , servi avec sauce soja maison

Saumon (Salmon)	10
Thon (Tuna)	12
Crevettes (Shrimps)	10
Avocat (avocado)	8
Toro (Ventreche de thon rouge)	20

Nigiris Création 2 pièces - les nigiris sont déjà assaisonnés

Yellowtail, shiso Vert et yuzu	10
Saint Jacques, sel de Maldon, quinoa, citron vert (Scallops with lime and Maldon salt)	12
Poulpe , caramel soja (Octopus, caramel soy)	10
Anguille grillée, caramel soja à l'anguille, sansho (grilled eel, eel caramel soy)	12

MAKI 6 pièces

Riz et poisson dans une feuille de Nori servi avec sauce Kazu

Salmon (Salmon)	10
Crevettes (Shrimps)	10
Thon (Tuna)	12
Avocat et Concombre (Avocado and Cucumber)	8

SASHIMI 10 pièces

NOS COCKTAILS CAP HORN

Cocktail du jour

Apple Rum 14,50€

Rhum ambré Carta Oro Bacardi, Citron vert, Jus de pomme
Sirop gingembre cannelle, menthe fraîche

Passion Bloom 14,50€

Gin Bombay, Italicus, purée de framboises, jus passion et framboise
Citron vert et Sirop Hibiscus

Le Pineapple Patron Paloma 17€

Tequila Patron, Sirop d'ananas, Franklin ananas et amande,
Jus d'ananas, citron vert

Tiramisu 16€

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

Cocktails intemporels 14,50€

Mojito, Caipirinha, Caproska, London Mule,
Jamaican mule, cosmopolitan, negroni

Cocktails originaux 15,50€

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'ananas, jus passion,
Grenadine Monin, Citron vert

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 fraîche, eau pétillante

APÉRITIFS

Coupe de Champagne 16€

Coupe de Crémant 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 15€

Schweppes touch of Lime, Citron

Gin Bombay Sapphire 14€

Schweppes touch of Lime, Citron

Gin June aux arômes de Pêche 15€

Schweppes white peach & edelflower, orange

Gin Hendrick's 15€

Franklin cucumber & edelflower, Concombre

Gin Malfy Rosa 15€

Franklin pamplemousse, pamplemousse

Gin Adamus 16€

Schweppes touch of Lime, citron jaune

LONG DRINK

42 Below vodka, Gin Bombay, Ballantine's,

Bacardi Oro + softs 12,50€

Greygoose, Jack Daniel's,

Bacardi Anejo + softs 14,50€

Menu Blanc 45€

- Salade d'Hiver au kaki et fenouil, chèvre, amandes, vinaigrette de champagne à l'orange
- ou Soupe de poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts
- Poisson du Jour
- ou Poulet croustillant façon « Katsu », sauce au sésame et miso, salade de chou, riz parfumé
- Inspiration du Pâtissier
- ou Le « Trifle », verrine aux poires caramel, madeleine, crème mascarpone à la vanille

Menu Enfant 17€

- Poulet croustillant, filet de poisson ou steak haché de bœuf
servi au choix avec frites, riz, purée et/ou légumes
- ★★★

Gaufre liégeoise avec chantilly ou chocolat

Accompagnements - Sides

★ Riz nature	5
★ Purée de pommes de terre	6
★ Assiette de légumes du moment	5
★ Salade sucrine, sauce Cap Horn	6
★ Assiette de Frites	6

Fromages et Desserts - Cheese and sweet

- Fromages de notre région, crackers aux graines et chutney maison
- Local cheese plate, carrot ginger chutney, multigrains crackers

14

- Inspiration du Pâtissier / Dessert of the Day

12

- Café Gourmand "Sweets touch" and coffee

14

- Café « Cap Horn », boule de glace rhum-raisin + shot de rhum Diplomatico
- « Cap Horn » coffee served with Diplomatico Rhum and rum raisin ice-cream

14

- Brioche pompette, cuite au sirop de rhum à l'orange et vanille

14

- Crème anglaise, glace fleur d'oranger & pistache (10 min. d'attente)

Spiced Rum and Orange Infused Tipsy Cake, Vanilla Custard Sauce, Orange Blossom Ice-Cream with Pistachios

14

- Fondant au chocolat Valrhona « Caraïbes 66% », glace vanille (10 min. d'attente)

15

Molten Valrhona chocolate cake and vanilla icecream

- Tiramisu du Cap Horn à partager pour deux

20

Cap Horn's tiramisu to share for 2 persons

- Soufflé au Grand Marnier, sorbet clémentine de Corse

15

Grand Marnier soufflé with tangerines sorbet

- Cheesecake à la vanille et citron Vert, croustillant spéculoos, Ananas frais au sirop

12

Lime vanilla cheesecake, speculoos, fresh pineapple

- Le « Trifle », verrine aux poires caramelisées, madeleine, crème mascarpone à la vanille

12

Pear and Caramel Trifle, Mascarpone Cream, Madeleines, Caramel Sauce

- Coupe de glace et sorbet artisanale des Alpes

4€ la boule

Vanille, chocolat au lait, caramel, rhum raisins, fraise, framboise,

Mangue, passion, clémentine, citron jaune, fleur d'oranger & pistache

Artisanal ice cream cup from the alps : vanilla, milk chocolate, caramel, rum raisin,

Mango passion fruit, tangerine, strawberry, raspberries, lemon, orange blossom & pistachio

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux Our ice cream sorbet and spirit pairings

- Coupe Citron et Vodka Absolut Lemon sorbet and vodka

15

- Coupe framboise et framboisine de Cartron Raspberry sorbet and raspberry liquor

15

- Coupe passion et rhum ambré Bacardi Passion fruit sorbet and amber Rhum

15

- Coupe glace Vanille et scotch whisky Ballantine's Vanilla ice cream and Scotch whisky

15

HIVER 2025

LE CAP HORN

CHAMONIX MONT-BLANC

Chef Fredrik Darenius

« Marée haute en Haute-Montagne »
Peinture à l'huile de Martial Bourlot, Artiste peintre surréaliste et passionné

