

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 "Kalhua", Café, sirop de chocolat blanc

- Cocktails intemporels 14,50€
- Mojito, Caipirinha, Capiroska, 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 15€

Menu Blanc 48€

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, coleslaw, riz parfumé

Inspiration du Pâtissier

ou Le « Trifle », verrine aux poires caramel, madeleine, crème mascarpone à la vanille

Menu Enfant 20€

Poulet croustillant ou Filet de poisson ou Steak haché de bœuf

servi au choix avec frites, riz, purée et/ou légumes

Gaufre liégeoise au sucre avec chantilly ou chocolat ou 2 boules de glace

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 14

Local cheese plate, carrot ginger chutney, multigrains crackers

Inspiration du Pâtissier / Dessert of the Day 12

Café Gourmand “Sweets touch” and coffee 15

Café « Cap Horn », boule de glace rhum-raisin + shot de rhum Diplomatico 14

« Cap horn » coffee served with diplomatico rhum and rhum raisin ice-cream

Brioche pompette, cuite au sirop de rhum à l'orange et vanille 14

Crème anglaise, glace fleur d’oranger et pistache (10 min. d’attente)

Spiced rum and orange infused tipsy cake, vanilla custard sauce, orange blossom ice-cream with pistachios

Fondant au chocolat Valrhona « Caraïbes 66% », glace vanille (10 min. d’attente) 15

Molten Valrhona chocolate cake and vanillia 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 au citron vert et spéculoos, ananas rôti 12

Lime vanillia cheesecake, speculoos, roasted pineapple

Le « Trifle », verrine aux poires caramélisées, 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

Mes Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

Our ice cream sorbet and spirit pairings

Coupe Citron et Vodka Absolut Lemon sorbet and vodka 16

Coupe framboise et framboisine de Cartron Raspberry sorbet and raspberry liquor 16

Coupe passion et rhum ambré Bacardi Passion fruit sorbet and amber Rhum 16

Coupe glace Vanille et scotch whisky Ballantine’s Vanilla ice cream and Scotch whisky 16



Cybergraph Chamonix

Nos Huîtres . Oysters				
	3p	6p	9p	12p
NOS HUÎTRES DE DAVID HERVÉ				
Fine de Claire N°3	12	18	27	36
LES SPÉCIALES				
La Boudeuse N°4	15	28	42	56
La Bébé Boudeuse n°5	15	28	42	56
La Royale n°3	20	34	51	68
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 Jamòn Serrano 24 mois d’affinage, cornichons	24
	24 months Jamon Serrano platter, cornichons	
★	Nachos de saumon, avocat, tortillas maison, spicy mayo, coriandre et oignons pickles	24
	Salmon Nachos, avocado, home made tortillas, spicy mayo, coriandre et pickles	
★	Poppers frits au cheddar et jalapenos	15
	Cheddar & jalapenos poppers	
★	Edamamé : sel de Maldon, spicy, furikaké ou truffe (+3€)	8



CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE KAVIARI

servi avec blinis, crème fraîche et pommes de terre

30g : 85€

50g : 140€

125g : 280€

Entrées . Starters

Poulpe d’Espagne snacké, pommes de terre croustillantes	22
Sauce vierge au citron confit et jalapenos	
Seared Spanish octopus, crispy potatoes, lemon confit and jalapeño salsa verde	
Ceviche « Mixto » au saumon, poissons blancs, crustacés, sauce shiso-ponzu	22
Nikkei Ceviche mixto, shiso ponzu marinated fish and shellfish	
Taquitos de thon rouge, avocat, gingembre, oignons rouges pickles, coriandre	25
Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander	
Gyozas aux gambas et à la truffe d’hiver, bouillon miso épicé à la crevette	25
Shrimp and black truffle gyozas, spicy miso broth, crispy chili crunch	
Soupe de poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts	18
Mediterranean style fish soup, sauce rouille, croutons and beaufort cheese	
Tartare de bœuf à l’asiatique au soja et wasabi, pickles de daikon, jaune d’œuf mariné	20
Wasabi flavoured beef tartare, pickled radish, soy marinated egg yolk	
Foie gras de canard aux figes cuit au torchon, compotée de figes au Merlot, brioche toastée	29
Foie gras and fig torchon, black mission fig and Merlot chutney, toasted brioche	
Burratina di Puglia, champignons « boutons » marinés à l’huile de truffe	19
Pommes de terre « paille », roquette	
Burratina di Puglia, truffled flavored "buttons" mushrooms, shoestrng potatoes, arugula	
« Salade d’Hiver » au kaki et fenouil, sucrine Trévis	19
Crumble de chèvre, amandes grillées, vinaigrette de champagne à l’orange	
“Winter salad” baby gem lettuce and radicchio with persimmon, goat crumble, shaved fennel, Toasted almonds, champagne orange vinaigrette	

Poissons . Fish

Poisson du jour	26
Fish of the day	
Saumon mi-cuit laqué au miso, écrasé de pommes de terre au crabe et édamamé	34
Sauce rocoto miso, cébette	
Miso glazed scottish salmon, crab smashed potatoes, edamame, scallions, rocoto sauce	
Noix de St Jacques à la plancha, butternut rôti et mousseline butternut au miso	36
Sauce shiso chimichurri	
Scallops a la plancha, roasted miso-butternut mousseline, shiso chimichurri	
Sole « petit bateau » 300/400 g grillée ou meunière, légumes et purée de pommes de terre	58
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	35
Vongole, crevettes, calamars, Saint-Jacques, sauce amarillo, coriandre fraîche	
Nikkei seafood and rice skillet, prawns, vongole, scallops, calamari, yoghurt amarillo sauce, fresh coriander	
Wok de crevettes à l’ail et gingembre, nouilles de riz et légumes, coriandre	29
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	

Viandes . Meat

Poulet croustillant façon « Katsu », sauce au sésame et miso	34
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	34
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’oignons rouges 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 300 g 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	

Plats Végétariens . Veggie

★ Naan de pleurotes aux saveurs du Moyen Orient, houmous	26
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	26
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

Prix nets ttc

 Végétarien/Veggie

Sushis

ENTRE TRADITION ET CRÉATION - PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI KAZUTAKA OSAKA

Signature Rolls

Poulet frit	Spicy mayo, sauce caramel soja, cebette, laitue	8 pièces	24
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	25
Saumon Spicy en chumaki	Sauce Kazu spicy, cebette, filament de piment	8 pièces	24

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 (Ventrèche 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

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

URAMAKI

8 pièces

Maki inversé avec riz à l’extérieur – servi avec sauce Kazu

Thon / Avocat / Sésame (Tuna / Avocado)	14
Saumon / Avocat / Sésame (Salmon / Avocado)	14
Crevettes / Concombre / Shiso (Shrimps / cucumber)	12
Avocat / concombre / mesclun (Veggie)	10

SASHIMI

10 pièces

Poisson cru accompagné de shiso vert, et ses garnitures fraîches, wasabi et gingembre – recommandé avec un bol de riz

Thon (Tuna)	24
Saumon (Salmon)	22
Toro (Ventrèche de Thon Rouge)	45
Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Saumon, yellow tail)	25
« Chirashi de Luxe » (poké japonais)	55
Saint Jacques, Anguille, Toro, Saumon, Thon rouge, Ikura, légumes frais, shiso vert, sauce soja maison	

ACCOMPAGNEMENTS

Soupe Miso au tofu	6
Salade Wakamé	7
Edamame Gros sel, Spicy	8
Furikaké ou Truffe (+3€)	8
Bol de riz sushi	5

SAUCES & CONDIMENTS

Sauce Kazu	2
Sauce spicy Mayo	2
Gingembre «Gari»	2
Wasabi frais (5g)	10

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

Menu Cap Horn 62€

	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 rocoto miso, cebette
ou	Noix d’Entrecôte d’Argentine 300 g à la plancha, sauce au poivre vert, frites fraîches
ou	Magret de canard aux pommes vertes Granny Smith et foie gras, sauce soja, riz parfumé
ou	Joue de Porc braisée à la Truffe
	Truffe fraîche, purée de pommes de terre maison, carottes glacées
	★★★★
	Desserts à la carte <i>A la carte desserts</i>
Suppléments :	Soufflé Grand-Marnier (4€ de plus)
	Brioche pompette (2€ de plus)
	Sorbets et Spiritueux (4€ de plus)