

NOS COCKTAILS CAP HORN

Cocktail du jour

Passion Bloom 14€

Gin Bombay, Italicus, purée de framboises, jus passion et framboise

Le Provenç'Alpes 14€

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

Le Pineapple Patron Paloma 17€

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

Cocktails originaux 14,50€

Mojito, Caipirinha, Capiroska, London Mule, Jamaican Mule, Cosmopolitan, Negroni, Espresso 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 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 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€

Menu du Marché 35€

Entrée du jour + poisson du jour + dessert du jour
Voir notre ardoise - Les soirs et dimanches midis uniquement

Menu Enfant 16€

Poulet Croustillant, Filet de Poisson ou Steak haché servi au choix avec pâtes, frites, riz ou légumes

★★★

Gaufre Liégeoise (Chantilly, Sucre ou Chocolat) OU 2 boules de glace

Accompagnements - Sides

| | |
|--|---|
| ★ Riz Nature | 5 |
| ★ Légumes verts vapeur, huile olive et sel de maldon | 6 |
| ★ Assiette de Frites | 6 |
| ★ Salade Sucrine, sauce Cap Horn | 6 |
| ★ Frites de patates douces | 7 |

Fromage - Desserts

| | |
|--|-------------|
| Fromages de notre Région, Crackers aux graines et Chutney maison** | 14 |
| <i>Local cheese plate, Carrot ginger chutney, multigrains crackers</i> | |
| Inspiration du Pâtissier / Dessert of the Day ** | 12 |
| Café Gourmand ** <i>The "sweet touch" and its coffee</i> | 14 |
| Café « Cap Horn », glace rhum-raisin + shot de rhum Diplomatico | 14 |
| <i>« Cap horn » coffee served with diplomatico rhum and rhum raisin ice-cream</i> | |
| Soufflé Framboise aux éclats de chocolat, glace pistache | 15 |
| <i>Raspberry soufflé with chocolate chips, pistachio ice cream</i> | |
| Brioche pompette, cuite au sirop de rhubarbe à la vodka | 14 |
| Crème anglaise, glace vanille (10 min. d'attente) | |
| <i>Rhubarb vodka infused tipsy cake, vanilla custard sauce, vanilla ice-cream</i> | |
| Cheesecake au citron vert et spéculoos, compotée de cerise | 12 |
| <i>Lime vanillia cheesecake, speculoos, cherry compot</i> | |
| Mousse au Chocolat Valrhona 64% à la fleur de sel façon Grand-Mère | 14 |
| Framboises fraîches ** | |
| <i>Valrhona 64% Chocolate Mousse with Fresh Raspberries, Fleur de Sel</i> | |
| Coupe de fraises fraîches et chantilly ** | 12 |
| <i>Fresh strawberry and chantilly</i> | |
| Coupe de Glace artisanale des Alpes ** | 4€ la boule |
| Vanille, chocolat au lait, rhum raisins, fraise, framboise, citron, passion, pistache | |
| <i>Artisanal Ice Cream Cup from the Alps Vanilla, milk chocolate, rum raisin, strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, pistachio</i> | |

Sorbets et Spiritueux

| | |
|--|----|
| Coupe Citron et Vodka Absolut <i>Lemon sorbet and vodka</i> | 14 |
| Coupe framboise et framboisine de Cartron <i>Raspberry sorbet and raspberry liquor</i> | 14 |
| Coupe passion et rhum ambré Bacardi <i>Passion fruit sorbet and amber Rhum</i> | 14 |
| Coupe glace Vanille et whisky Ballantine's <i>Vanilla ice cream and Scotch whisky</i> | 14 |

PRINTEMPS 2026

LE CAP HORN

CHAMONIX MONT-BLANC



CHEF FREDRIK DARENIUS

*Come for the Food,
Stay for the Vibes*

Nos Huîtres • Oysters

| | 3p | 6p | 9p | 12p |
|--|----|----|----|-----|
| NOS HUÎTRES DE DAVID HERVÉ Fine de Claire N°3 | 10 | 18 | 27 | 36 |
| LES SPÉCIALES La Boudeuse N°4 | 14 | 28 | 42 | 56 |

TOPPING HUÎTRES +3€:
Sauce Shiso ponzu et ikura

À partager • Sharing appetizers

| | |
|--|----|
| Planche de Jamon Serrano 24 mois d'affinage, cornichons <i>24 months Jamon Serrano platter, cornichons</i> | 22 |
| Nachos de saumon, avocat, tortillas maison, spicy mayo Coriandre et oignons pickles <i>Salmon Nachos, avocado, home made tortillas, spicy mayo, coriandre et pickles</i> | 22 |
| ★ Edamamé : sel de Maldon, spicy, furikaké ou truffe (+3€) | 8 |

Entrées • Starters

| | |
|--|----|
| Tagliata de Boeuf, parmesan, tomates cerises marinées Balsamique et huile d'olive Arbequine, roquette <i>Beef tagliata, parmesan, marinated cherry tomatoes, balsamique and olive oil, arugola</i> | 18 |
| « Shrimp Roll » à l'américaine, crevettes bio au wasabi et yuzu Brioche toastée, coriandre <i>Shrimp roll, toasted brioche bun, coriander</i> | 18 |
| Ceviche « Mixto » au saumon, poissons blancs, crustacés Sauce shiso-ponzu <i>Nikkei Ceviche mixto, shiso ponzu marinated fish and shellfish</i> | 20 |
| Taquitos de thon rouge, avocat, gingembre Oignons rouges pickles, coriandre <i>Tuna taquitos, avocado, ginger, pickled red onions, Coriander</i> | 22 |
| Gyozas d'agneau au poivre sichuan Bouillon asiatique au gingembre, crispy chili oil <i>Sichuan lamb gyozas, spicy ginger broth, crispy chili oil</i> | 22 |
| ★ Mozzarella di Buffala déchirée, pesto de petits pois au basilic et menthe fraîche, fèves de soja, asperges vertes <i>Torn Buffalo mozzarella, green pea pesto fresh mint and basil Edamame, asparagus,</i> | 18 |
| ★ La Salade de Printemps : pousses d'épinards, sucrine, avocat Amandes grillées, crumble de chèvre, Fraises, Vinaigrette Yuzu <i>Spring Salad: Spinach, Avocado, Yuzu Sauce, Grilled Almonds, goat cheese crumble and fresh strawberry</i> | 16 |



Formule du Midi 28€

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

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

Viandes • Meat

| | |
|--|----|
| Tartare de bœuf à l'asiatique au soja et wasabi Pickles de daikon, jaune d'œuf mariné, frites de patates douces <i>Wasabi flavoured beef tartare, pickled radish, soy marinated egg yolk, sweet potatoes fries</i> | 29 |
| Côte de cochon de Rhônes Alpes 350 g cuite basse température Sauce blanche à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre rôties <i>Rhône-Alpes pork chop 350g, slow-cooked, Spring vegetable coleslaw White sauce with wholegrain mustard, roasted potatoes</i> | 27 |
| Noix d'entrecôte d'Argentine 300 g à la plancha Beurre shiso et échalottes, frites fraîches <i>Argentinian ribeye steak 300g, shiso shallot butter, french fries</i> | 42 |
| Magret de canard aux pommes vertes Granny Smith et foie gras Sauce soja, riz parfumé <i>Pan seared duck breast, soy-balsamic sauce, foie gras and granny smith apples, jasmine rice</i> | 35 |
| Poulet croustillant façon « Katsu », sauce tartare au Jalapeños et citron vert Riz parfumé, salade croquante au soja et coriandre <i>Crispy «Katsu» style chicken, Tartar sauce with jalapenos and lime, coleslaw, romaine lettuce and crunchy vegetables, soy vinaigrette, rice</i> | 30 |

Poissons • Fish

| | |
|---|----|
| Poisson du jour <i>Fish of the day</i> | 25 |
| Saumon mi-cuit laqué au miso, lentilles Beluga tièdes Asperges vertes et gingembre, pois sucrés, édamamé, sauce rocotto <i>Seared salmon glazed with miso served with warm ginger Beluga lentils, green asparagus, sugar snap peas, edamame and rocotto sauce</i> | 30 |
| Riz péruvien façon nikkei au Poulpe et Gambas Sauce yaourt à l'amarillo, coriandre fraîche <i>Gambas and octopus rice skillet, yoghurt amarillo sauce, fresh coriander</i> | 32 |
| Dorade entière à la plancha Vinaigrette soja gingembre, Coleslaw asiatique, riz parfumé <i>Whole roasted Sea Bream, soy and ginger vinaigrette, Asian slaw, rice</i> | 34 |
| Wok de crevettes à l'ail et gingembre Nouilles de riz et légumes, coriandre <i>Stir fried garlic ginger prawns with rice noodles, vegetables and coriander</i> | 27 |
| Homard de notre vivier 500/600 g à la plancha Beurre shiso ponzu, garniture au choix <i>Whole lobster a la plancha, shiso-ponzu butter, pick two sides of your choice</i> | 75 |

Végétariens • Veggie

| | |
|--|----|
| ★ Fritters de courgettes gratinés au chèvre Mayonnaise vegan aux Jalapeños et citron vert et salade croustillante <i>Zucchini fritters gratinated with goat cheese, Vegan mayo with jalapeños and lime, salad</i> | 24 |
| ★ Poêlée de tteobbokkis aux Asperges, épinards et pleurotes Edamame, sauce miso et gingembre, sésame et coriandre <i>Stir-fried tteobbokki with asparagus, spinach and oyster mushrooms, garlic and ginger sauce, sesame and coriander</i> | 24 |

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 |

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 |

Nigiris Création 2 pièces - les nigiris sont déjà assaisonnés

| | |
|---|----|
| Yellowtail, shiso Vert et yuzu | 10 |
| Poulpe, caramel soja (Octopus, caramel soy) | 10 |
| Bar, shizo vert et yuzu soja (seabass) | 12 |

MAKI 6 pièces - Riz et poisson dans une feuille de Nori servi avec sauce Kazu

| | | | |
|--|----|--|----|
| Saumon (Salmon) | 10 | URAMAKI 8 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur – servi avec sauce Kazu | 14 |
| Crevettes (Shrimps) | 10 | Thon / Avocat / Sésame (Tuna / Avocado) | 14 |
| Thon (Tuna) | 12 | Saumon / Avocat / Sésame (Salmon / Avocado) | 14 |
| Avocat et Concombre (Avocado and Cucumber) | 8 | 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 |
| Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Saumon, yellow tail) | 25 |

ACCOMPAGNEMENTS

| | | | |
|--------------------|---|---------------------|----|
| Soupe Miso au tofu | 6 | SAUCES & CONDIMENTS | |
| Salade Wakamé | 7 | Sauce Kazu | 2 |
| Bol de riz sushi | 5 | Sauce spicy Mayo | 2 |
| | | Gingembre «Gari» | 2 |
| | | 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 Mousse au foie de volaille miso et truffe, Pain de campagne toasté |
| ou Assortiment de Sushis, 7 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 3 Californias) |
| ★★★ |
| Saumon mi-cuit laqué au miso avec lentilles Beluga tièdes au gingembre Asperges vertes, pois sucrés, édamamé, sauce rocotto |
| ou Noix d'entrecôte d'Argentine 300 g à la plancha, Beurre shiso et échalottes, frites (+5€) |
| ou Magret de Canard aux Pommes vertes Granny Smith et Foie gras, sauce soja, riz |
| ou Côte de cochon de Rhônes Alpes 350 g cuite basse température, coleslaw Sauce blanche à la moutarde à l'ancienne, frites de patates douces |
| ★★★ |
| Desserts à la carte signalés par (**) ou Fromage <i>Desserts included have ** or cheese plate</i> |
| Suppléments : Soufflé Rhubarbe Framboise aux éclats de chocolat blanc (+4€) Brioche pompette (+4€) |