

Nos Huîtres . Oysters				
NOS HUÎTRES DE DAVID HERVÉ	3p	6p	9p	12p
Fine de Claire N°3	10	18	27	36
LES SPÉCIALES	TOPPING HUITRES +3€: Sauce Shizu ponzu et ikura			
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 cured serrano ham, cornichons and red onion pickles	
★	Edamame : sel de Maldon, spicy, furikaké et dry miso ou truffe (+3€)	8
★	Nachos de saumon, avocat, tortillas maison, spicy mayo, coriandre et oignons pickles	22
	Salmon Nachos, avocado, home made tortillas, spicy mayo, coriandre et pickles	

Entrées . Starters

★	Burrata des Pouilles, chutney de nectarines et basilic, petit pain Carasau italien	16
	Burrata di puglia, nectarine chutney, fresh basil, italian carasau flatbread	
	Tartare de bœuf Angus à l'asiatique, au soja et wasabi, jaune d'œuf mariné, coriandre	entrée 20
	Asian-style Angus beef tartare with soy and wasabi, marinated egg yolk, and coriander	plat avec frites 28
	Croquetas de poulet rôti à la truffe d'été, parmesan rapé, et sauce truffe aux Jalapenos	18
	Roasted chicken and summer truffe croquetas, grated Parmesan, and jalapeño truffe sauce	
	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 d'été, bouillon miso épicé à la crevette	24
	Shrimp and summer truffe gyozas, spicy miso broth, crispy chili crunch	
	« Shrimp Roll » à l'américaine, crevettes bio au wasabi et yuzu, brioche toastée, coriandre	18
	Yuzu-wasabi shrimp roll, toasted brioche, coriander	
★	Salade « Chop-Chop » aux fraises et féta, vinaigrette yuzu	entrée 16
	Tomates cerise, amandes grillées, maïs grillé, avocat, concombre et shiso frais	plat 24
	Summer chop-chop salad, fresh corn, almonds, avocado, tomatoes, strawberries, shiso, feta, creamy yuzu vinaigrette	

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
	Fish of the day	
	Moules façon Cap Horn, amarillo, gingembre, ail, coriandre, frites fraîches	25
	Mussels Cap Horn Style, Amarillo, Ginger, Garlic, Coriander, French Fries	
	Saumon mi-cuit laqué au Miso, cassolette de riz Péruvien nikkei	30
	Édamamé, sauce rocoto, coriandre	
	Miso glazed salmon, nikkei rice, edamame, rocoto sauce, fresh coriander	
	Dorade entière à la plancha, Vinaigrette soja gingembre, salade croquante, riz parfumé	32
	Whole roasted seabream, crunchy asian slaw, soy-ginger vinaigrette, basmati rice	
	Pavé de Thon ^{120gr} snacké façon « Niçoise », Boquerones, œuf	28
	Haricots verts, pommes de terre Grenaille, salade Iceberg	
	Cap horn niçoise salad with seared tuna 120g , egg, haricot verts, potatoes, taggiasche olives and boquerones	
	Homard de notre vivier «500/600 gr» grillé à la plancha	75
	Beurre shiso et échalottes, garniture au choix	
	Whole lobster à la plancha, shiso-shallot butter, served with your choice of sides	

Viandes . Meat

	Poulet croustillant façon « Katsu », sauce tartare au Jalapeños et citron vert	30
	Riz parfumé, salade croquante au soja et coriandre	
	Crispy «Katsu» style chicken, Tartar sauce with jalapenos and lime, coleslaw	
	Romaine lettuce and crunchy vegetables, soy vinaigrette, rice	
	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	
	Bavette de Bœuf Angus ^{200 g} , sauce « molé » aux cacahuètes	30
	Padrones, tomates cerises, coriandre, frites fraîches	
	Pan-seared flank steak, peanut mole sauce, padrón peppers, cherry tomatoes, fries	
	Filet de bœuf Simmenthal ^{200 g} au poivre Malabar, broccolins, frites fraîches	44
	Malabar pepper filet steak (200 g), black peppercorn sauce, broccolins, french fries	
	Smash burger de Porc Ibérique ^{180g} , oignons caramélisés, cheddar, cornichons pickles	27
	Sauce pimenton, bun brioché, frites fraîches	
	Iberico pork smash burger, cheddar cheese, pickles, caramelized onions, brioche bun, pimentón sauce, french fries	

Nos Woks . Woks

★	Poêlée de tteokbokkis, légumes verts et pleurotes	24
	Sauce miso et gingembre, sésame et coriandre	
	Stir fried, ginger-miso tteokbokki, oyster mushrooms and vegetables, coriander, sesame seeds	
	Wok de crevettes à l'ail et gingembre, nouilles de riz et légumes, coriandre	27
	Stir fried garlic ginger prawns with rice noodles and vegetables and coriander	

Nous utilisons des pommes de terre crues et coupées au préalable pour nos frites «fraîches».

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 20
Saumon Aburi et Cru	Yuzu Truffles, Avocat, Aioli Truffe, Quinoa et Ikura	8 pièces 22
Chumaki Toro de Thon rouge "Negi Toro"	sauce soja maison, cebette	8 pièces 26
Anguille grillée	au poivre japonais citronnée Sancho, sauce caramel anguille, avocat, concombre	8 pièces 22
NOS PLATEAUX (assortiments de sushis classiques – servis avec sauce Kazu et sauce soja maison)		
SUPER MIXTE	- 14 pièces - nigiris, makis, uramakis	28
BLACK PLATE	- 34 pièces - nigiris, makis, uramakis, temakis	68
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)	6
Thon	(Tuna)	8
Crevettes	(Shrimps)	6
Avocat	(avocado)	5
Nigiris Création 2 pièces - les nigiris sont déjà assaisonnés		
Yellowtail, shiso Vert et yuzu	10	Toro 16
Poulpe, caramel soja	(Octopus, caramel soy) 10	Gambas rouge (Prawn) 10
Bar, shiso vert et yuzu soja	(seabass) 12	Anguille grillée, caramel soja (Eel) 12
MAKI 6 pièces - Riz et poisson dans une feuille de Nori servi avec sauce Kazu		
Saumon	(Salmon)	8
Crevettes	(Shrimps)	8
Thon	(Tuna)	9
Avocat et Concombre	(Avocado and Cucumber)	6
URAMAKI 8 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur – servi avec sauce Kazu		
Thon / Avocat / Sésame	(Tuna / Avocado)	12
Saumon / Avocat / Sésame	(Salmon / Avocado)	12
Crevettes / Concombre / Shiso	(Shrimps / cucumber)	10
Avocat / concombre et sésame	(Veggie)	8
SASHIMI 10 pièces - Poisson cru accompagné de shiso vert, et ses garnitures fraîches, wasabi et gingembre – recommandé avec un bol de riz		
Thon ou Toro	(Tuna or Toro)	24 ou 38
Saumon	(Salmon)	22
Sashimi mixte « les 3 poissons »	(Thon, Saumon, yellow tail)	24
ACCOMPAGNEMENTS		
Soupe Miso au tofu	5	Sauce Kazu 2
Salade Wakamé	7	Sauce spicy Mayo 1
Bol de riz sushi	4	Gingembre «Gari» 1
Nous travaillons avec un riz japonais de haute qualité «Yumenishiki»		Wasabi frais (5g) 10

Menu Cap Horn 58€	
	6 Huîtres « Fine de Claire » n°3
ou	Ceviche « mixto » au saumon, poissons blancs, crustacés, sauce shiso-ponzu
ou	Burrata des Pouilles, chutney de nectarines et basilic, petit pain Carasau italien
ou	Tartare de bœuf Angus à l'asiatique, au soja et wasabi, jaune d'œuf mariné, coriandre
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, cassolette de riz Péruvien nikkei
	Édamamé, sauce rocoto, coriandre
ou	Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé
ou	Filet de bœuf Simmenthal ^{200 g} au poivre Malabar, broccolins, frites fraîches (+5€)
★★★	
	Desserts à la carte ou Fromage
Desserts "à la carte" or cheese plate	
★★★	
Suppléments :	Soufflé Framboise chocolat (4€ de plus)

NOS COCKTAILS CAP HORN

Passion Bloom 14€

Vodka 42 Below a l'écorce d'orange, Italicus, framboises, jus passion et cramberries, citron vert, sirop hibiscus

Le Botaniste 14€

Gin Bombay Sapphire, Chartreuse verte, sirop de lavande maison, menthe fraîche, citron vert

Sangria Glacée 10€

au Rhum Bacardi spiced et fruits frais

Cocktails originaux 14€

Mojito, Caipirinha, Capiroska, London Mule, Jamaican Mule, Cosmopolitan, Negroni, Expresso Martini, Daiquiri lemon, Dry Martini, Old fashion, Whisky sour, Amaretto sour, Patròn Paloma

Cocktails de Luxe à 16,50€

à la Greygoose

NOS VIRGINS

Thé Glacé fruits rouges et pêche maison 8€

Virgin Mule 10€

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

The Wiser 10€

Jus cranberries, jus d'ananas, citron vert, sirop de pêche

Virgin Negroni 10€

Martini Rosso 0° « Vibrante », Bitter sans alcool, gin sans alcool

Virgin Mojito 10€

BIÈRES

Pression :

Cristal du Mt Blanc – 25 cl 5€

Cristal du Mt Blanc – 50 cl 9€

Bouteille :

Bière du moment 8€

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

Sarti Spritz – 12€

Sarti Rosa, Prosecco, eau pétillante, orange et menthe fraîche

Cap Horn's Rhubarbe Crush – 12€

Sirop de Rhubarbe maison, crème de fraises de bois, Prosecco, citron vert, eau pétillante

Saint Germain 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 – Martini 7€

Ricard, Pastis 5€

Soft 4,5€

Jus de fruit 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€

Franklin Cucumber & Edelflower, concombre

Gin Adamus 16€

Schweppes touch of Lime, citron

LONG DRINK

42 Below, Gin Bombay, Ballantine's,

Bacardi Oro + softs 12,50€

Greygoose, Hendricks, Jack Daniel's,

Bacardi Anejo + softs 14,50€

NOS COCKTAILS FROZENS

Frozen Margarita 14,50€

Tequila, Cointreau et sorbet citron

Frozen Expresso Martini 14,50€

Vodka 42 below, Kalhua, expresso, glace vanille

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 frites, riz ou légumes

Gaufre Liégeoise avec Chantilly ou Chocolat

Accompagnements • Sides

★ Riz Nature	5
★ Poêlée de brocolinis	5
★ Salade Sucrine, sauce Cap Horn	6
★ Assiette de frites fraîches	6

Fromages • Desserts

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
La « touche sucrée » et son café (3 mignardises)	12
The “sweet touch” and its coffee	
Café « Cap Horn », boule de glace rhum-raisin + shot de Rhum Diplomatico	12
« Cap Horn » coffee served with Diplomatico Rhum and rhum raisin ice-cream	
Soufflé Framboise aux éclats de chocolat, glace pistache	14
Raspberry Soufflé with chocolate chips and pistachio ice cream	
Coupe de fraises fraîches, et chantilly	12
Fresh strawberries and whipped cream	
Crumble à la Rhubarbe et Fraise, amandes et flocons d'avoine, glace vanille	10
Rhubarb and strawberry oat-almond crumble, vanilla ice cream	
Mousse au Chocolat Valrhona 64% à la fleur de sel façon Grand-Mère	12
Framboises fraîches	
Valrhona 64% Chocolate Mousse with Fresh Raspberries	
Baba au Rhum, sirop rhum à la menthe fraîche	14
Sorbet au pamplemousse, noix de pécan caramélisées, chantilly	
Rum Baba, fresh mint rum syrup, grapefruit sorbet, caramelized pecans, and whipped cream	
Coupe de Glace et Sorbet artisanale des Alpes	4€ la boule
Vanille, chocolat au lait, caramel, rhum raisins, fraise, framboise, citron, pistache, pamplemousse, passion	
Artisanal Ice Cream Cup from the Alps	
Vanilla, milk chocolate, caramel, rum raisin, strawberry, raspberry, lemon, grapefruit, pistachio, passion fruit	

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

Disponibles aussi en Cocktails Frozen !

Sorbet Citron et Vodka Absolut	12
Lemon sorbet and Vodka	
Sorbet Framboise et Framboisine de Cartron	12
Raspberry sorbet and Raspberry Liquor	
Sorbet Passion et Rhum Ambré Bacardi	12
Passion Fruit sorbet and Amber Rhum	
Glace Vanille et Scotch Whisky Ballantine's	12
Vanilla Ice Cream and Scotch Whisky	

ÉTÉ 2026

LE CAP HORN

CHAMONIX MONT-BLANC

CHEF FREDRIK DARENIUS

« White lake »

Aquarelle de l'artiste Palombienne Luma Sunny

Cyberglyph Chamonix



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.