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 HUITRES +3€ : Sauce Shizu ponzu et ikura

Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de pouilly fumé — 21

À partager · Sharing appetizers

★ « Trempette » aux fromages, champignons et lardons, pain de campagne toasté — 16
Cheese, mushroom and bacon dip, toasted country bread

★ Planche de Jamòn Serrano 24 mois d'affinage, cornichons — 22
24 months Jamon Serrano platter, cornichons

★ Edamamé : sel de Maldon, spicy, furikaké ou truffe (+3€) — 8
Edamame: Maldon sea salt, spicy, furikake or truffle (+€3)

★ Nachos de saumon, avocat, tortillas maison, spicy mayo, coriandre et oignons pickles — 22
Salmon Nachos, avocado, homemade tortillas, spicy mayo, coriandre et pickles

Entrées · Starters

✪ Burrata des Pouilles, chutney de butternut parfumé au gingembre, petit pain Carasau italien — 16
Burrata from Puglia, ginger and butternut squash chutney, Italian carasau bread

Foie gras de canard aux figues cuit au torchon, compotée de figues au Merlot, brioche toastée — 26
Fig-infused duck foie gras, cooked "au torchon", Merlot fig compote, toasted brioche

« Chicken & Caviar », croquetas de poulet rôti, Caviar Pétrossian, sauce BBQ blanche — 24
"Chicken & Caviar", roasted chicken croquetas, Pétrossian caviar, white BBQ sauce

Tartare de bœuf à l'asiatique au soja et wasabi, pickles de daikon, jaune d'œuf mariné — 18
Wasabi flavoured beef tartare, pickled radish, soy marinated egg yolk

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 truffle gyozas, spicy miso broth, crispy chili crunch

Salade d'automne, poires Nashi, amandes caramélisées, cranberries, roquefort — 16
Butternut en pickle et rôti, chou kale, sucrine, vinaigrette au sirop d'érable et pomme
Autumn Salad, Nashi pear, caramelized almonds, cranberries, Roquefort, roasted butternut
Kale, baby gem lettuce, apple and maple syrup 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

Saumon mi-cuit laqué au Miso, écrasé de pommes de terre au crabe et edamame — 30
Cebette, sauce rocoto
Miso-glazed salmon, crushed potatoes with crab and edamame, spring onion, rocoto sauce

Noix de St Jacques à la plancha sauce shiso chimichurri — 36
butternut rôti et mousseline butternut au miso
Scallops à la plancha, roasted butternut squash and miso-infused butternut purée

Dos de Cabillaud, beurre noisette à la citronnelle, gingembre et sésame — 28
Poêlée de légumes verts, riz parfumé
Cod Fish à la plancha, brown butter with lemongrass, ginger and sesame, sautéed green vegetables, rice

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

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

Noix d'entrecôte d'Argentine 300GR à la plancha, sauce au poivre vert, frites fraîches — 42
Argentinian ribeye steak 300g, green peppercorn sauce, french fries

Poulet croustillant façon « Katsu », sauce au sésame et miso — 30
Coleslaw Asiatique, coriandre, riz parfumé
Crispy chicken katsu, miso-sesame sauce, asian coleslaw and coriander, Jasmine rice

Côte de Cochon cuite basse température, beurre au miso — 30
Pommes de terre et pommes rôties au four, oignons caramélisés
Slow-cooked pork chop, miso butter, oven-roasted potatoes and apples, caramelized onions

édition #36 AUTOMNE 2026

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 Truffes, Avocat, Aïoli Truffe, Quinoa et Ikura — 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

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 *(Tuna)* — 24 ou 38
Saumon *(Salmon)* — 22
Sashimi mixte « les 2 poissons » *(Thon, Saumon)* — 24

ACCOMPAGNEMENTS

Soupe Miso au tofu — 5
Salade Wakamé — 7
Bol de riz sushi — 4

SAUCES & CONDIMENTS

Sauce Kazu — 2
Sauce spicy Mayo — 1
Gingembre «Gari» — 1

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 Burrata des Pouilles, chutney au butternut, petit pain Carasau italien
ou Tartare de bœuf à l'asiatique au soja et wasabi, pickles de daikon, jaune d'œuf mariné
ou Assortiment de Sushis, 6 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 2 Californias)

★★★

Dos de Cabillaud, poêlée de légumes verts, riz parfumé, beurre noisette
ou Saumon mi-cuit laqué au Miso, écrasé de pommes de terre au crabe et edamame
ou Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé
ou Noix d'entrecôte d'Argentine 300 g à la plancha, sauce au poivre vert, frites fraîches (+5€)

★★★

Desserts à la carte ou Fromage *Desserts "a la carte" or cheese plate*

NOS COCKTAILS CAP HORN

Passion Bloom 14€
Vodka 42 Below a l'écorse d'orange, Italicus, framboises, jus passion et cramberries, citron vert, sirop hibiscus

Le Bosco 14€
Rhum Bacardi spiced, crème de châtaigne jus de citron vert, sirop de cannelle, jus de pomme

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

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 fraiche

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, Pèche, 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 Pèche 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€

Come for the Food,
Stay for the Vibes

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.

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 Steack haché de bœuf
servi au choix avec frites, riz ou légumes

***

Gaufre Liégeoise avec Chantilly ou Chocolat

Accompagnements • Sides

Riz Nature	5
Mousseline de butternut	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) *The "sweet touch" and its coffee* 12

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 Whisky, marron et éclats de chocolat, glace chocolat 14
Whisky and chesnut Soufflé with chocolate chips and chocolate ice cream

Crumble aux pommes et à la cannelle 10
Noix de pécan, amandes et flocons d'avoine, glace vanille
Cinnamon apple crumble with almonds, pécan nuts and oats, bourbon vanilla ice-cream

Mousse au Chocolat Valrhona 64% à la fleur de sel façon Grand-Mère 14
Framboises fraîches
Valrhona 64% Chocolate Mousse with Fresh Raspberries

Carrot Cake du Cap Horn, crumble speculoos, sauce caramel et glace Vanille 12
Cap Horn Carrot Cake, speculoos crumble, caramel sauce, vanilla ice 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

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

AUTOMNE 2026

LE CAP HORN

CHAMONIX MONT-BLANC



Cybergraph Chamonix

« Croisière sur la Mer de Glace »
Peinture à l'huile de Martial Bourlot, Artiste peintre surréaliste et passionné