

Fruits de Mer • Seafood

(Selon arrivage / According to arrival)

servis avec vinaigre échalotte au champagne, pain de seigle et beurre demi-sel

ASSIETTE DE DÉGUSTATION D'HUITRES 55€ (pour 1 à 2 pers.)

3 Fine de Claire N°3, 3 Boudeuse N°4, 3 Gillardeau N°6, 3 Perles Blanches°5

	3p	6p	9p	12p
NOS HUITRES DE DAVID HERVÉ				
Fine de Claire N°3	10	18	27	36
LES SPÉCIALES				
La Boudeuse N°4	14	28	42	56
La Perle Blanche N°5	14	28	42	56
GILLARDEAU				
Gillardeau N°3	18	34	51	68

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Bulots 300 g	10
Crevettes Roses 200 g	16

TOPPING HUITRES +3€:
Sauce Shizu ponzu et ikura



OSSETRA ROYAL DE PETROSSIAN 30€: 90€ 50€: 140€ 125€: 320€

servi avec blinis, crème fraîche et pommes de terre

Pour l'apéro • sharing appetizers

- ★ Flatbread au fromage de chèvre, figues fraîches, oignons confits 18
- ★ Jambon noir de Bigorre (24 mois aoc), légumes pickles maison 19
- ★ « Dip » de crabe et artichaut gratiné au Beaufort, toast 20
- ★ Poppers frits de cheddar et jalapenos 15
- ★ Apéro 3 huîtres n°4 «la Boudeuse» et 1 verre de pouilly fumé 22
- ★ Edamame : Gros sel, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€) 8

Entrées • Starters

- 🌱 La Salade d'hiver : Chou Kale, Sucrine, Betterave jaune, Crumble de chèvre, Amandes grillées, Cranberries, Vinaigrette miel et cidre 16
Winter Green Salad, Kale, Baby Gem Lettuce, Golden Beets, Crumbled Goat Cheese, Roasted Almonds, Cranberries, Honey-Cider Vinaigrette
- Carpaccio de bœuf « Wagyu », Crème de parmesan, Céleri, Roquette et huile d'Olive 19
Wagyu beef carpaccio, Parmesan cream sauce, Celery, Arugola and Olive Oil
- 🌱 Courges rôties, burrata di Puglia, vinaigrette de noix et grenade fraîche, roquette 16
Oven Roasted Pumpkin, Burrata di Puglia, Walnut and Pomegranate vinaigrette, Arugola
- Soupe de Poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts 16
Cap Horn fish soup, rouille, Beaufort cheese and toasts
- Gyozas aux Gambas et à la Truffe d'hiver, bouillon Miso à la Crevette Épicée, « Black Truffle Chili Crunch » 22
Shrimp and Truffle Gyozas, Spicy miso broth and Chili Crunch
- Ceviche « Mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu 20
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
- « Lobster Roll » comme à New York 28
Brioche toastée avec salade de Homard et légumes croquants
New York's Lobster Roll
- Le « Hand Roll », Saint-Jacques à la spicy mayo, Tobiko, riz à sushi, feuilles de Nori 22
DIY hand roll, spicy scallops tartare, tobiko, sushi rice, nori

Poissons • Fish

- Poisson du Jour 26
Fish of the day
- Saumon d'Écosse mi-cuit, laqué « Miso Saikyro » style 28
Purée d'Edamame, Bok Choy, Vinaigrette Yuzu
Seared Miso Glazed Scottish Salmon, Edamame Puré, Bok Choy, Yuzu Vinaigrette
- Chicharron de Daurade entière, sauce Amarillo, coriandre, oignons pickles, riz parfumé 32
Crispy Sea Bream Chicharron, Amarillo Sauce, Pickled Onions, Coriander, Soy Caramel, Jasmine Rice
- Belle Sole française Meunière ou à la Plancha, Légumes et purée de Pommes de terre 59
French Dover Sole Meunière or «à la Plancha» served with mashed potatoes and vegetables
- Médaille de Lotte à la plancha, beurre blanc saké-gingembre, 32
Shiitake Pickles, Poireaux Grillés et Purée de pommes de terre
Monkfish Medallions a la Plancha, Saké-Ginger Beurre Blanc, Pickled Shiitake, Charred Leeks, Potato Puré
- Homard Européen de notre vivier à la Plancha, Garniture au choix 68
Whole live lobster «à la plancha» with two sides of your choice

prix selon cours

Viandes • Meat

- Tartare de Bœuf Classique au Couteau, Sauce Cap Horn, Frites Fraîches 28
Classic Hand Cut Beef Tartare, Sauce Cap Horn, 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
- Suprême de poulet basse température, Gambas à la plancha, sauce bisque du Cap Horn 32
Purée de pommes de terre et légumes d'hiver
Roasted chicken leg and grilled prawns, Cape Horn bisque sauce, mashed potatoes and winter vegetables
- Smash Burger de Porc Ibérique, Oignons caramélisés, Cheddar 26
Concombre Pickles, Sauce Pimenton, Bun Brioché, Frites Fraîches
Smashed Iberico Pork Burger, Caramelized Onions, Cheddar, Pickled cucumber, Smoked Pimenton Sauce, Brioche Bun
- Noix d'Entrecôte d'Argentine 300g à la plancha, Beurre Chimichurri, Frites Fraîches 42
Argentinian Ribeye Steak (300g), Chimichurri Butter, Seasonal Vegetables, French Fries
- Côte de Bœuf Black Angus Écosse à la plancha (1kg pour 2 personnes) 120
Spicy béarnaise, frites fraîches et légumes
Cote de Boeuf Angus Aberdeen (1 kg), Seasonal Vegetables, French Fries, Spicy Bearnaise
- Joue de Porc braisée façon Asiatique, Truffe noire, Oignons frits et pain Bao 29
Asian style braised pork cheeks, black Truffle, crispy fried onions and steamed Bao buns
- 🌱 « Green Curry » de tteokbokkis et courge rôtie 24
Lait de coco, Edamame, Graines de courges torrifiées, Cresson
Winter Squash Green Curry, Tteokbokkis, Roasted Pumpkin seeds, Watercress

Woks

- Wok de Poulet, nouilles de blé et légumes croquants, sauce aigre-douce et coriandre 24
Sweet and sour chicken noodles stir fry with vegetables and coriander
- Wok de Crevettes à l'Ail et Gingembre, nouilles de riz et légumes, coriandre 25
Stir fried garlic ginger prawns with rice noodles and vegetables and coriander
- 🌱 Wok Vegan au Tempeh mariné 19
Champignons Shiitaké, Légumes, Nouilles de riz, sésame et coriandre
Vegan Stir-fried with marinated Tempeh, Shiitake Mushrooms, vegetables, coriander, rice noodles and sesame seeds

Formule du Midi 27€

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

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



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

🌱 Végétarien/Veggie

Prix nets ttc

Sushis

Nos Sushis sont faits minute à partir de produits frais par nos Maîtres Sushi

- Soupe Miso 6
- 🌱 Salade Wakamé 7
- 🌱 Edamame : Gros sel, Spicy, Furikaké et Dry Miso ou Truffe (+3€) 8
- NIGIRI** 2 pièces - Fine tranche de poisson cru posée sur du riz
- Saumon (Salmon) ou Sériole (King Fish) 10
- Crevettes (Shrimps) ou Poulpes (Octopus) 10
- Thon (Tuna) ou Saint-Jacques (Scallops) ou Turbot (Turbot) 12
- Toro (Ventrèche) 20
- Saint-Jacques (Scallops) ou Bar au Miso (Miso seabass) 12
- 🌱 Avocat (avocado) ou Tomates marinées 8
- MAKI** 6 pièces - Riz et poisson enroulés dans une feuille de Nori
- Saumon (Salmon) ou Crevettes (Shrimps) 10
- Thon (Tuna) 12
- Spicy Saumon 11
- Toro (Ventrèche) 18
- 🌱 Avocat et Concombre (Avocado and Cucumber) 10
- URAMAKI** 6 pièces - Maki inversé avec riz à l'extérieur
- 🌱 Rouleau Végétarien Avocat, Légumes croquants de saison 10
- Crevettes / Concombre / Shiso / Ciboulette 12
- Saumon / Avocat / Sésame 14
- Thon / Avocat / Sésame 14
- SASHIMI** 10 pièces - Poisson cru accompagné de wasabi et gingembre
- Thon (Tuna) 24
- Saumon (Salmon) 20
- Toro (Ventrèche) 45
- Sashimi mixte « les 3 poissons » (Thon, Saumon, Sériole) 26

Signature Rolls

- Poulet frit, Laitue, Mayonnaise épicée, sauce caramel soja 18
- Soft Shell Crab, Avocat, Tobiko, Sauce Miso Amarillo, Caramel Soja, Aneth 25
- Saumon Aburi et cru, Yuzu Truffes, Avocat, Aioli Truffe, Quinoa et Ikura 25

Nos Plateaux

- 🌱 GREEN PLATE - Assortiment Végétarien 12 pièces 24
- SUPER MIXTE - Assortiment 12 pièces 30
- BLACK PLATE - Assortiment 30 pièces 75
- KAZU PLATE - Assortiment 50 pièces 110
- Sauce Kazu 2
- Sauce spicy Mayo 2
- Gingembre «Gari» 2
- Bol de riz 5
- Wasabi frais 5 g 10

Menu Cap Horn 58€

- 6 Huîtres « Fine de Claire » n°3
- ou Ceviche « mixto » au Saumon, Poissons Blancs, Crustacés, Sauce Shiso-Ponzu
- ou Soupe de poissons Cap Horn servie avec rouille, Beaufort et toasts
- ou Carpaccio de bœuf « Wagyu », Crème de Parmesan, Céleri, Roquette et huile d'Olive
- ou Assortiment de Sushis, 6 pièces (2 Nigiris, 2 Makis, 2 California) ★★★
- Chicharron de Daurade entière, sauce Amarillo, Coriandre, oignons pickles, riz parfumé
- ou Saumon d'Écosse mi-cuit, laqué « Miso Saikyro » style
- ou Magret de Canard aux Pommes vertes et Foie gras, sauce soja, riz parfumé
- ou Suprême de poulet basse température, Gambas à la plancha, sauce bisque du Cap Horn ★★★
- Desserts à la carte signalés par (**) ou Fromage *Desserts included have ** or cheese plate* ★★★
- Suppléments :** Soufflé Vanille et Caramel Beurre Salé (4€ de plus)
- Fondant Chocolat (2€ de plus),
- Coupe Colonel (4€ de plus)

Menu Cap Blanc 46€

Soupe de poissons Cap Horn
House-made fish soup

La Salade d'hiver : Chou Kale,
Sucrine, Betterave, Chèvre,
Vinaigrette Miel et Cidre
*Kale, Baby Gem Lettuce, Golden Beets,
Crumbled Goats Cheese*

Poisson du jour
Fish of the day

Joue de Porc
façon Asiatique,
Truffe d'hiver et Pain bao
*Asian style pork cheeks,
Winter truffles with Bao Bun*

Tarte tatin aux pommes,
caramel, glace vanille
Apple tart tatin, caramel, vanilla ice cream

Inspiration du Pâtissier
Dessert of the day
ou
Coupe 3 Sorbets

Menu Enfant 17€

Poulet Croustillant, Filet de Poisson ou Burger servi avec Tomate et Salade
servi au choix avec pâtes, frites, riz ou légumes

Glace Maison 2 boules

Accompagnements - Sides

- ★ Riz Nature / Pâtes nature / Salade verte 5
- ★ Légumes verts vapeur et huile olive 6
- ★ Assiette de Frites / Purée Maison 6
- ★ Salade Mixte 8
- ★ Purée à la Truffe (changement de garniture 7€ supp.) 12

Fromage - 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
- Café Gourmand ** *Coffee gourmet* 12
- 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
- Baba au limoncello, Crème fouettée à la vanille et sorbet citron vert ** 12
Limoncello Soaked Baba, Vanilla Whipped Cream, Lemon Sorbet
- Fondant au chocolat Valrhona, sorbet Framboise ^(10 min. d'attente) 14
Molten Valrhona chocolate cake and Raspberry sorbet
- Soufflé à la vanille Bourbon et sauce caramel beurre salé, glace caramel 14/pers.
Bourbon Vanilla soufflé, salted caramel sauce, caramel ice cream
- Tapioca au lait de coco vanillé et zeste de citron, crumble coco, 14
Compotée de mangue fraîche et fruit de la passion, sorbet mangue **
Roasted pineapple with vanilla and rum, coconut crumble and ice cream
- Tarte tatin aux pommes, caramel au calvados, glace vanille ** 14
Apple tart tatin, calvados caramel, vanilla ice cream
- Notre Coupe de 3 sorbets : Mangue, Fraise et Citron jaune** 12
Coupe 3 sorbets : mango, strawberry and lemon

Nos Accords Sorbets Glaces et Spiritueux

- Sorbet Citron et Vodka Absolut *Lemon sorbet and Vodka* 14
- Sorbet Framboise et Framboisine de Cartron *Raspberry sorbet and Raspberry Liquor* 14
- Sorbet Passion et Rhum Ambré Bacardi *Passion Fruit sorbet and Amber Rhum* 14
- Glace Vanille et Scotch Whisky Ballentine's *Vanilla Ice Cream and Scotch Whisky* 14

Nos Cocktails Cap Horn 12,50€

Passion Avalanche

Vodka «Absolut», «Cointreau», Jus de fruit de la Passion, Jus de Cranberry, Jus de Citron Vert Frais, Sucre de Canne

Sex in the Mountains

Génépi Traditionnel, fleur de Sureau «St-Germain», Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert Frais

Pink Slope

«Jose Cuervo Especial» tequila, Sirop d'Agave, Jus de Pamplemousse Rose, Jus de Citron Vert Frais

Tunnel du Mont-Blanc ^(The Strong One !)

«Gin du Mont Blanc», «Martini Riserva Ambrato» vermouth, Limoncello Di Capri, Rhubarbe Bitters

Italicus's Spritz

«Italicus» liqueur de Bergamotte, Prosecco, Perrier

Saint Germain's Spritz

Saint Germain – liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier, menthe fraîche

After Ski (Mocktail) 9

Jus de Mango, Jus d'Ananas, Sirop de Lychee, Jus de Citron vert Frais, Limonade

Les cocktails originaux sont aussi disponibles

12,50€ : Moscow Mule, Caipirinia, Cosmopolitain, Mojito, Bloody Mary.

14€ : Daiquiri lemon, Expresso Martini

Les Gins Tonic 14 €

Gin du Mont Blanc 4810

servi avec du Schweppes tonic premium Original

Orion Gin Bourguignon

servi avec du Schweppes tonic Pink Pepper

Black Tomatoes

servi avec du Franklin Tonic aux olives et Romarin

Bombay Sapphire

servi avec du Schweppes tonic premium Original

Hendricks

servi avec du Schweppes tonic Pink Pepper et Concombre

Apéritifs

- Coupe de Champagne 15
- Coupe de Crément d'Alsace 8
- Kir pétillant à la crème Cartron 8
- Kir Royal à la Crème Cartron 16
- Campari – Martinis 7
- Ricard, Pastis 5
- Soft 5
- Jus 4,5

Long drink 12

Absolut, Gin bombay, Ballentine's,
Bacardi Oro
+Softs

Long Drink Premium 14

Bacardi Anejo 4, Jack Daniels,
Greygoose, Hendricks
+Softs

Bières

Pression :

Cristal du Mt Blanc – 25 cl 5

Cristal du Mt Blanc – 50 cl 9

Bouteille :

Blonde du Mt Blanc 8

Rousse du Mt Blanc 8

Blanche du Mt Blanc 8

1664 sans alcool 8

Come for the Food,
Stay for the Vibes

Cybergraph Chamonix

CHAMONIX MONT-BLANC
74, RUE DES MOULINS - ☎ 04 50 21 80 80