

# Les Sushis du Cap Horn

## Sushis (Nigiri) (2 pièces)

Sushi Saumon	6
Sushi Saumon cream cheese	7
Sushi Saumon avocat	7
Sushi Thon	9
Sushi Crevette	7
Sushi Daurade	8
Sushi Daurade snackée	8
Sushi Anguille	9
Sushi Bœuf snacké Teriyaki	12
Gunkan Tartare de thon	10
Gunkan Œuf de saumon Petrossian	18

## Maki et Saumon Roll (6 pièces)

Maki Saumon	15
Maki Saumon cream cheese	16
Maki Thon	18
Maki Thon spicy mayo	19
Maki Avocat cream cheese	12
Saumon roll : saumon et cream cheese	17

## California Roll (8 pièces)

California Saumon avocat	22
California Saumon avocat cream cheese et oignons frits	23
California Saumon avocat sauce épicée	23
California Thon avocat	24
California Thon, avocat sauce épicée	24
California Tempura roll : crevette panée et avocat	25
California Rainbow roll : saumon avocat sauce épicée	28
Enroulés de saumon et thon	

## Sashimis (10 pièces)

Sashimis Saumon	25
Sashimis Thon	29
Sashimis Daurade	28

## Assortiment Sashimis (12 pièces)

Sashimis Saumon (x 4), Sashimis Thon (x 4), Sashimis Daurade (x 4)	32
--	----

## Salade wakamé

## Les Sélections

### Sélection Nigiris (7 pièces)

Sushi Saumon avocat (x 1), Sushi Thon (x 1), Sushi Crevette (x 1), Sushi Daurade snackée (x 1), Sushi Bœuf snacké Teriyaki (x 1), Sushi Anguille (x 1), Sushi Gunkan œuf de saumon (x 1)	36
--	----

### Sélection California et Saumon Roll (20 pièces)

California Saumon avocat (x 4), California Tempura roll (x 4), California Thon, avocat, sauce épicée (x 4), California Rainbow roll (x 4), Saumon roll (x 4)	54
--	----

## Bateau Cap Horn (60 pièces)

Avec caviar	349
California Tempura roll (x 8), California Saumon, avocat, cream cheese et crispy oignons (x 8), Sushi Saumon (x 4), Sushi Thon (x 4), Sushi Daurade (x 4), Sushi Anguille (x 4), Sushi Bœuf snacké (x 4), Maki Saumon (x 6), Maki Thon (x 6), Assortiment sashimis : saumon, thon et daurade	169

# Fruits de mer

## Crustacés

Bulots <i>Whelks</i>	21
Crevettes roses (8 pièces) <i>Pink Shrimps</i>	36
Tourteau <i>Crab</i>	41
Langoustines (6 pièces) cuites au bouillon au poivre de Timut et mayonnaise maison <i>Dublin bay prawns in a Timut pepper broth and homemade mayonnaise</i>	59
Homard froid cuit vapeur (500 /600 gr) et mayonnaise maison <i>Steamed cold lobster with homemade mayonnaise</i>	59

## Huîtres / Oysters

Fine de Claire Cadoret n°3	les 6	24
Fine de Claire Cadoret n°2	les 6	30
Gillardeau Papillon n°5	les 6	31
Perle de l'impératrice "Joël Dupuch"	les 6	36
Spéciale Gillardeau n°2	les 6	41

## Mikado de King Crab (3 pattes / 3 legs)

149

## Panier Rouge

119

½ homard, ½ tourteau, 1 patte de King Crab, 3 langoustines, 5 crevettes roses

*1/2 lobster, 1/2 crab, 1 King Crab leg, 3 Dublin bay prawns, 5 pink shrimps*

## Plateau Cap Horn

179

½ homard, ½ tourteau, 3 Fine de Claire Cadoret n°3, 3 Fine de Claire Cadoret n°2, 3 Gillardeau Papillon n°5, 3 Spéciales Gillardeau n°2, 6 langoustines, 10 crevettes roses, bulots

*1/2 lobster, 1/2 crab, 12 oysters, 6 Dublin bay prawns, 10 pink shrimps, whelks*



Prix nets euros/ service compris ■ Net prices euros/ service included

© - Impression Courchevel



# CAP ★ HORN COURCHEVEL

« Capitaine, le temps s'assombrit, il va y avoir une grande tempête sur le Cap Horn ! »

En effet, le ciel était noir à en avoir des frissons dans le dos, et une inquiétante brume recouvrait l'horizon, l'équipage avait survécu la nuit. Ils étaient perdus au milieu de l'océan, sur des eaux qui se troublaient de minutes en minutes. Le capitaine essayait de calmer leurs craintes mais toutes ces secousses lui rappelaient que la tempête ne faisait que commencer. Il pleuvait, des trombes d'eau s'abattaient sur le navire et faisaient tanguer les hamacs. Un terrible orage s'installait et on entendait au loin le tonnerre grondant. Tout devint alors plus violent, la pluie du vent, le fracas de la mer, et cette vibration de l'air, profonde et prolongée, qui semblait être le lointain roulement d'un tambour battant la charge de la tempête.

« Capitaine, on ne peut plus manœuvrer ! ». L'inquiétude se lisait sur les visages, mais ils devaient y faire face et affronter ce chaos. « Que tout le monde garde son calme, restez à vos postes ! », vocifera le vieux loup de mer dans un dernier espoir, tel le prestige, le privilège et le poids du commandement. À peine eut-il prononcé ces mots que la houle s'accrut et que des murs d'eau se brisèrent sur le pont, provoquant de violentes secousses. Les boucaniers redoublèrent d'animation, les vagues et les remous se succédaient sans trêve, le naufrage semblait inévitable pour l'équipage.

Tout à coup un éclair étentat puis les nuages se dispersèrent enfin. La lumière de la lune retrouva son éclat et le navire qui semblait destiné à s'enfoncer dans les abîmes reprit son chemin sur une mer plus calme. L'équipage fut aussitôt attiré par des lumières à tribord : des étoiles filantes apparaissaient au-dessus des eaux, colorées et scintillantes, comme si une force sacrée les avait protégés dans cette aventure.

## L'Épicerie du Cap, pour commencer en beauté !

Focaccia au romarin <i>Rosemary Focaccia</i>	26
Sardines extra Cap Horn à l'huile d'olive bio (Maison Guildive) <i>Sardines</i>	38
Filets d'anchois extra, huile d'olive vierge extra (Don Bocarte) <i>Anchovies</i>	46
Ventrèche de thon blanc (La Guildive) <i>Belly of white tuna</i>	45
Escargots XXL x6 <i>XXL Snails x6</i>	34
Poêlée de vongole en persillade <i>Stir fried clams with parsley and garlic</i>	39
Spicy Mansour (viande des Grisons finement tranchée, huile d'olive, citron et Tabasco) <i>Thin slices of Grisons dried beef, olive oil, lemon and Tabasco</i>	36
Planche de bœuf fumé Sélection Metzger et beurre de baratte au piment d'espelette <i>Smocked beef Metzger Selection with Espelette pepper butter</i>	39

Œuf de saumon Petrossian, crème épaisse et pomme de terre <i>Petrossian salmon egg, heavy cream and potatoes</i>	50 gr / 49
Croque-Caviar <i>Croque Caviar</i>	49

Caviar Sturia Vintage Baeri	50 gr / 159	125 gr / 389	
Caviar Sturia Oscière Prestige	50 gr / 190	125 gr / 480	500 gr / 1940

## Salades

La Maraîchère - Haricots verts frais, oignons rouges, tomates cerise <i>Fresh green beans, red onions, cherry tomatoes</i>	29
La Cap Horn - Cœur de frisée, tartines de Chavignol au miel, pignons de pin <i>Curly endive, goat's cheese with honey and pine nuts</i>	33

La Tartare - Tartare de tomate et Mozzarella di Bufala, fines herbes, roquette et huile d'olive <i>Tomato and mozzarella tartar with herbs, olive oil and arugula salad</i>	36
---	----

La Fruitière - Tarte au Beaufort maison et son mesclun <i>Warm Beaufort tart and mesclun</i>	32
--	----

La Chicken Cæsar salad - Salade romaine, parmesan, poulet, croûtons <i>Salad, parmesan, chicken and croutons</i>	33
--	----

Le Cap Horn Bowl - Quinoa, edamame, avocat, betterave, grenade, feta, mangue <i>Quinoa, edamame, avocado, beetroot, pomegranate, feta, mango</i>	33
--	----

L'Italienne - Burrata Stracciatella (2 pers.) - Pain aux olives, grappe de tomates cerise <i>Stracciatella Burrata (2 pers.), toasts with olives, cherry tomato clusters</i>	79
--	----

## Entrées côté Terre

Velouté de potimarron, huile de noisette <i>Pumpkin cream soup with nut oil</i>	29
Soupe pot au feu (bouillon de bœuf maison) <i>Home-made beef broth</i>	29
Maïs frais grillés (2 pièces) <i>Grilled corns on a cob (2 p.)</i>	30
Foie gras de canard maison cuit au torchon <i>Duck foie gras cooked in a cloth</i>	42
Foie gras poêlé aux pommes <i>Pan-Fried foie gras with apple</i>	49
Carpaccio de bœuf Wagyu <ul style="list-style-type: none"><li>à l'huile d'olive vierge <i>Wagyu Beef Carpaccio</i></li> <li>aux truffes de chez Truffe <i>Wagyu Beef Carpaccio with Truffle</i></li></ul>	55

Tataki de filet de bœuf à la truffe <i>Fillet of beef Tataki with truffle</i>	59
---	----

## Entrées côté Mer

Saumon frais mariné, citron, huile d'olive et aneth <i>Fresh marinated salmon, olive oil and dill</i>	33
Tartare de thon, coriandre et zeste de citron vert <i>Tuna tartar, coriander and lime zest</i>	45
Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic <i>Warm schrimps in olive oil and basil</i>	45
Salade de homard, cœur de sucrine, vinaigrette à l'huile de noisette grillée <i>Lobster salad, heart of lettuce, roasted hazelnut oil dressing</i>	49

Hamachi Crudo truffe <i>Hamachi Crudo truffle</i>	59
---	----

King Crab, la patte entière <i>Whole leg</i>	59
--	----

La King Crab - Chair de King Crab du Kamtchatka, avocat, herbes fraîches et son mesclun <i>Kamtchatka king Crab meat, avocado, fresh herbs and mesclun</i>	79
--	----

# Poissons

Pavé de saumon sauce vierge cuit à l'unilatéral <i>Pan-fried salmon virgin sauce</i>	45
Tentacule de poulpe snackée, concassé de tomates aux herbes fraîches <i>Snacked octopus tentacle, tomatoes with fresh herbs</i>	49
Poêlée de Saint-Jacques à la Truffe <i>Pan-fried scallops with truffle</i>	75
Sole Belle meunière (500 gr) <i>Sole meunière cooked in butter with lemon juice and parsley</i>	89

# Viandes

## Bœuf, Veau & Agneau

Cheese Burger	49
Royal Burger à la Truffe	75
Côtes d'agneau, thym et romarin <i>Lamb chops, thyme and rosemary</i>	45

Onglet de veau <i>Veal hanger steak</i>	45
---	----

Steak tartare <i>Knife-cut beef tartar</i>	44
Steak tartare poêlé <i>Knife-cut pan-fried beef tartar</i>	45
Entrecôte Black Angus nature <i>Plain Black Angus rib steak</i>	59
Entrecôte Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus rib steak</i>	62
Entrecôte Black Angus aux morilles <i>Black Angus rib steak with morel mushrooms</i>	69
Filet de bœuf Black Angus nature <i>Plain Black Angus fillet of beef</i>	69
Filet de bœuf Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus fillet of beef</i>	72
Filet de bœuf Black Angus aux morilles <i>Black Angus fillet of beef with morel mushrooms</i>	79
Côte de bœuf Dry Aged Aberdeen <i>Dry Aged Aberdeen rib of beef</i>	169

## Viandes de Prestige

### *Prestigious meat*

Servies avec deux garnitures au choix (hors purée et frites aux truffes)	
Cœur d'aloyau Wagyu japonais Kagoshima <i>Wagyu japanese Kagoshima sirloin</i>	200 gr / 179
Tomahawk Black Angus (pour 2 pers.) sauce Béarnaise <i>Black Angus Tomahawk</i>	1,4 kg / 259
Tomahawk Wagyu <sup>Grade 6/7</sup> (pour 2 pers.) sauce Béarnaise <i>Wagyu Tomahawk</i>	1,4 kg / 480

## Côté Rôtisserie

Poulet fermier à la broche (aile ou cuisse) <i>Spit-roasted farm-range chicken (wing or leg)</i>	41
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce Béarnaise	42
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce aux morilles	56
Poulet fermier (aile ou cuisse) aux truffes	65
Poulet fermier à la broche 1,8 kg, sauce Béarnaise et sa purée maison <i>Farm-range chicken 1,8kg with home-made mashed potatoes, Bearnaise sauce</i>	169
Poulet fermier à la broche 1,8 kg, sauce aux morilles de chez Morille et sa purée maison <i>Farm-range chicken 1,8kg, morel mushrooms sauce and home-made mashed potatoes</i>	249
Poulet fermier aux truffes à la broche 1,8 kg, sauce à la truffe et sa purée aux truffes <i>Truffle farm-range chicken 1,8kg, truffle sauce and home-made mashed potatoes with truffles</i>	279

Garniture supplémentaire au choix	11
Haricots verts frais, endives braisées, ratatouille, purée maison, frites maison, gratin dauphinois <i>Fresh green beans, braised endives, ratatouille, homemade mashed potatoes, homemade French fries, potatoes au-gratin</i>	

Origine des viandes <span> </span> : Black Angus (U.S.A.) - Charolais (France) - Wagyu (Australie) - Japon - Espagne - Écosse	
---	--

Épaule d'agneau pour 2	95
à la broche, sauce Chimichurri, tous les jeudis <i>Shoulder of lamb (for 2) every thursday</i>	
Couscous Royal tous les dimanches <span> </span> !	45
<i>Royal Couscous every sunday<span> </span>!</i>	

# Plats Signature du Cap Horn

Langouste Royale cuite au feu de bois, beurre de corail et linguine sauce tomate cerise <i>Spiny lobster cooked over a wood fire, coral butter, linguine with cherry tomato sauce</i>	100 gr / 41
Rigatoni aux truffes <i>Rigatoni with truffle</i>	89
Poulet fermier à la broche 1,8 kg, sauce aux morilles de chez Morille et sa purée maison <i>Farm-range chicken 1,8kg, morel mushrooms sauce and home-made mashed potatoes</i>	249
Poulet fermier aux truffes à la broche 1,8 kg, sauce à la truffe et sa purée aux truffes <i>Truffle farm-range chicken 1,8kg, truffle sauce and home-made mashed potatoes with truffles</i>	279
Cœur d'aloyau Wagyu japonais Kagoshima <i>Wagyu japanese Kagoshima sirloin</i>	200 gr / 179
Tomahawk Wagyu <sup>Grade 6/7</sup> (pour 2 pers.) sauce Béarnaise <i>Wagyu Tomahawk</i>	1,4 kg / 480

Purée aux truffes de chez Truffe (pour 2 personnes) <i>Mashed potatoes with truffles (2 pers.)</i>	65
Frites aux truffes de chez Truffe <i>French fries with truffle</i>	45

# Pizzas

Marguerite Tomato, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	33
Reine Tomato, mozzarella, jambon, œuf, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	39
Quatre fromages Gorgonzola, parmesan, Fontina, mozzarella <i>Gorgonzola, parmesan, Fontina, mozzarella</i>	41

Pizza à la Truffe Noire de chez Truffe <span> </span> ! Crème, œuf, mozzarella, truffes <i>Cream, egg, truffle, mozzarella</i>	89
Pizza Caviar (30 gr)	129

# Pâtes et Spécialités

Linguine tomate, basilic <i>Linguine with tomato and basil</i>	36
Rigatoni à la Bolognaise <i>Rigatoni Bolognese</i>	39
Lasagne et salade de mesclun <i>Lasagna with mesclun</i>	39
Linguine Vongole <i>Vongole linguine</i>	49
Linguine au homard bleu sauce tomate légèrement spicy <i>Linguine with blue lobster, lightly spicy tomato sauce</i>	82
Linguine à la Truffe Blanche (disponible selon la saison uniquement) <i>Linguine with white truffle (depending of the season)</i>	149

# Fromages

Plateau du Berger <i>Traditional cheeseboard</i>	22
--	----

# Desserts

Buffet de desserts (2 parts / personne) <i>Selection of Desserts from the buffet</i>	26
--	----