Les Sushis du Cap Horn

Sushis (Nigiri) (2 pièces)

Sushi Saumon *Salmon nigiri* 17
Sushi Saumon cream cheese *Cream cheese salmon nigiri* 18
Sushi Saumon avocat *Avocado salmon nigiri* 18
Sushi Thon *Tuna nigiri* 19
Sushi Crevette *Shrimp nigiri* 17
Sushi Daurade *Sea bream nigiri* 17
Sushi Saint-Jacques snacké *Snacked sea scallops nigiri* 18
Sushi Bœuf snacké Teriyaki *Snacked Teriyaki beef nigiri* 19

Crispy Rice Saumon (x 4) *Salmon crispy rice* 34
Crispy Rice Thon (x 4) *Tuna crispy rice* 36

Makis et Saumon Rolls (6 pièces)

Maki Saumon *Salmon maki* 29
Maki Saumon cream cheese *Cream cheese salmon maki* 31
Maki Thon *Tuna maki* 32
Maki Thon spicy mayo *Spicy mayo tuna maki* 32
Maki Avocat cream cheese *Cream cheese avocado maki* 25

California Rolls (8 pièces)

California Saumon avocat *Salmon avocado California* 37
California Saumon avocat cream cheese et oignons frits 38
Salmon avocado cream cheese California, fried onions
California Saumon avocat sauce épicée *Salmon avocado California, spicy sauce* 38
California Thon avocat *Tuna avocado California* 36
California Thon, avocat sauce épicée *Tuna California, spicy sauce* 39
California Tempura roll : crevette panée et avocat *Fried shrimps, avocado* 39
California Rainbow roll : saumon avocat sauce épicée 42
Enroulés de saumon et thon *Salmon avocado, spicy sauce wrapped with salmon and tuna*

Sashimis

Sashimis Saumon (10 pièces) *Salmon* 39
Sashimis Thon (10 pièces) *Tuna* 42

Assortiment Sashimis (12 pièces) 46

Sashimis Saumon (x 4), Sashimis Thon (x 4), Sashimis Daurade (x 4) *Salmon, tuna, sea bream*

Eby Fry (3 pièces) Crevettes panées, spicy mayo *Fried shrimps, spicy mayo* 42

Les Sélections

Sélection Nigiris (7 pièces) 59

Sushi Saumon avocat (x 1), Sushi Thon (x 1), Sushi Crevette (x 1), Sushi Daurade (x 1), Sushi Bœuf snacké Teriyaki (x 1), Sushi Saint-Jacques snacké (x 1), Sushi Gunkan œuf de saumon (x 1)

Sélection California et Saumon Rolls (20 pièces) 78

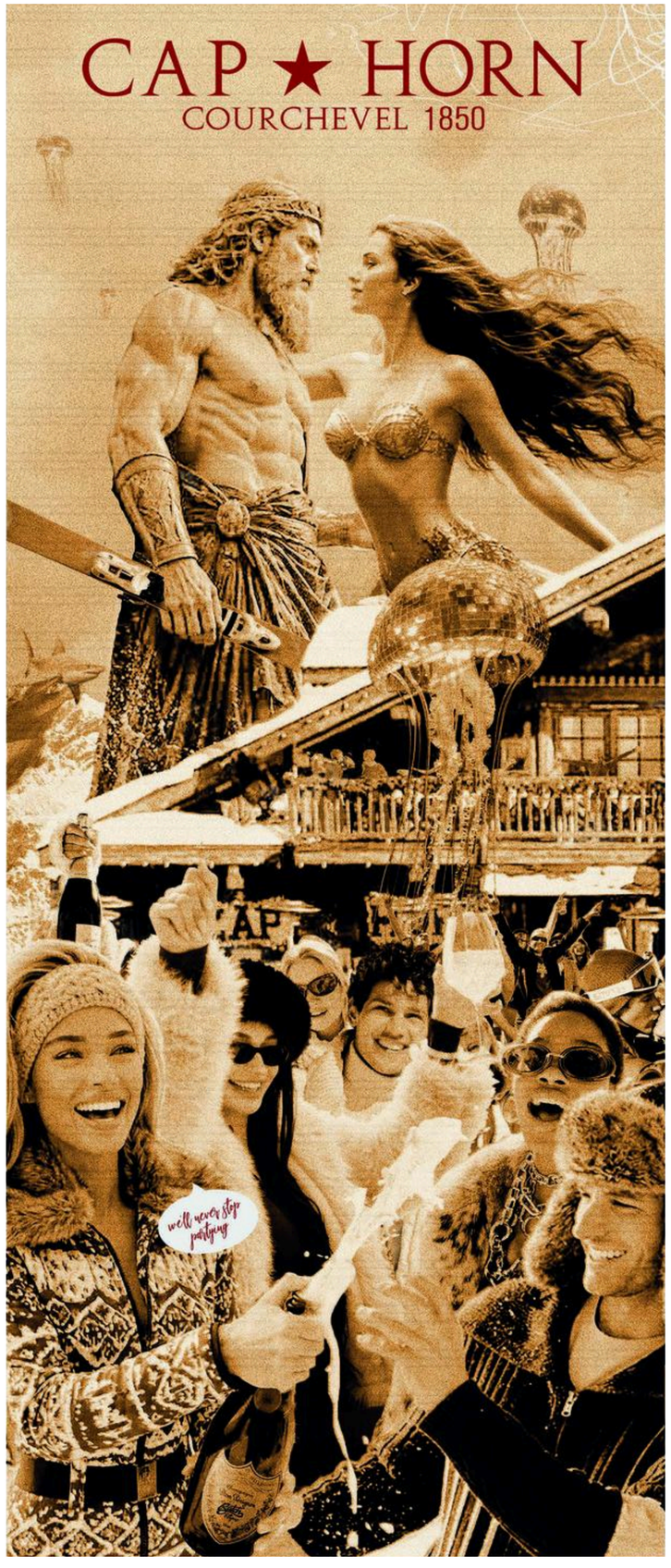
California Saumon avocat (x 4), California Tempura roll (x 4), California Thon, avocat, sauce épicée (x 4), California Rainbow roll (x 4), Saumon roll (x 4)

Bateau Cap Horn (60 pièces) 230

Avec caviar 399

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 Saint-Jacques snacké (x 4), Sushi Bœuf snacké (x 4), Maki Saumon (x 6), Maki Thon (x 6), Assortiment sashimis : saumon, thon et daurade

Prix nets euros/ service compris ▪ *Net prices euros/ service included*



L'Épicerie du Cap, pour commencer en beauté !

Sardines fumées (La Guildive) et pommes de terre tièdes *Smoked sardines with warm potatoes* 51
Sardines extra Cap Horn à l'huile d'olive bio *Sardines* 49
Filets d'anchois extra, huile d'olive vierge extra *Anchovies* 56
Ventrèche de thon blanc *Belly of white tuna* 59
Escargots XXL x6 *XXL Snails x6* 46
Spicy Mansour (viande des Grisons finement tranchée, huile d'olive, citron et Tabasco) 46
Thin slices of Grisons dried beef, olive oil, lemon and Tabasco

• Prestige CAP HORN •

Kamtchatka king crabe roll *Kamtchatka king crab roll* 88
Cecina de bœuf Wagyu (80 gr) *Wagyu beef cecina* 149
Tartare de bœuf au caviar (30 gr) *Beef tartare with caviar (30 g)* 139

Salades

La Cap Horn - Cœur de frisée, tartines de Chavignol au miel, pignons de pin, lardons 48
Curly endive, goat's cheese with honey and pine nuts, bacon bits
L'ancienne - Salade de tomates à l'ancienne, burrata des Pouilles et basilic frais 46
Heirloom tomato salad with Apulian burrata and fresh basil
La Chicken Cæsar salad - Salade romaine, parmesan, poulet, croûtons 48
Salad, parmesan, chicken and croutons
Le Cap Horn Bowl - Quinoa, edamame, avocat, betterave, grenade, feta, mangue 48
Quinoa, edamame, avocado, beetroot, pomegranate, feta, mango
L'Italienne - Burrata stracciatella (2 pers.) - Pain aux olives, grappe de tomates cerises 99
Stracciatella Burrata (2 pers.), toasts with olives, cherry tomato clusters
Le Homard en salade et vinaigrette acidulée - *Lobster salad with tangy vinaigrette* 82
King Crabe Kamtchatka en salade - *King crab kamtchatka in salad* 99



CAVIAR CASPARIAN x GREYGOOSE ALTIUS

Caviar Golden Reserve	50 gr / 220	125 gr / 450	250 gr / 850	500 gr / 1710
Linguine au caviar	50 gr / 220	125 gr / 450		

50 gr & 5 shooters Greygoose Altius 350
125 gr & 1 bouteille Greygoose Altius 1100

Crudos (à partager ou pas)

Ceviche de daurade Péruvien *Peruvian sea bream ceviche* 55
Ceviche de thon rouge et leche de tigre *Tuna ceviche con leche de tigre* 56
Carpaccio de loup sauvage aux saveurs asiatiques (2 pers.) *Asian wild seabass carpaccio (serves 2)* 115
Carpaccio de saumon Label Rouge, huile d'olive, citron (2 pers.) 79
Label Rouge salmon carpaccio with olive oil and lemon (serves 2)
Carpaccio de thon rouge Japonais (2 pers.) *Japanese bluefin tuna carpaccio (serves 2)* 99
Supplément caviar Casparian *Casparian caviar supplement* 15 gr / 40 30 gr / 75

Entrées côté Mer

Soupe de poisson, rouille et croûtons *Fish soup, rouille and croûtons* 41
Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic *Warm schrimps in olive oil and basil* 54
Calamars en persillade *Squid in parsley and garlic* 55
Patte entière de King Crabe Kamtchatka et sa mayonnaise citronnée 129
Whole king crab leg kamtchatka with citrus mayonnaise

Entrées côté Terre

Soupe à l'oignon gratinée *Gratinated onion soup* 36
Maïs frais grillés (2 pièces) *Grilled corns on a cob (2 p.)* 38
Foie gras poêlé aux pommes *Pan-fried foie gras with apple* 61
Carpaccio de bœuf
• à l'huile d'olive vierge *Slightly smoked beef carpaccio* 51
• aux truffes de chez Truffe *Beef carpaccio with truffle* 64

Les Plateaux de Fruits de Mer

Plateau du Marin 110

3 Fine de Claire Cadoret n°3, bouquet de crevettes roses, langoustines, bulots
3 oysters, pink shrimps, Dublin bay prawns, whelks

Plateau du Capitaine 160

½ homard, ½ tourteau, langoustines, bouquet de crevettes roses, bulots, King Crabe, 6 Fine de Claire Cadoret n°3
1/2 lobster, 1/2 crab, Dublin bay prawns, pink shrimps, whelks, king crab, 6 oysters

Plateau Cap Horn, pour 2 personnes 325

18 huîtres (Perle Noire N°2 - Perle Noire N°4 - Perle Impératrice), Patte King Crabe, homard entier, tourteau entier, bouquet de crevettes roses, langoustines, bulots
18 oysters, king crab leg, whole lobster, whole crab, pink shrimps,Dublin bay prawns, whelks

Les Huîtres

Oysters

Fine de Claire Cadoret n°3	les 6	36
Fine de Claire Cadoret n°2	les 6	43
Perle Noire Cadoret n°2	les 6	44
Perle Noire Cadoret Papillon n°4	les 6	45
Perle de l'impératrice "Joël Dupuch" n°3	les 6	48
Spéciale Joséphine	les 6	49
Bulots		37

Poissons

Pavé de saumon Label Rouge sauce vierge cuit à l'unilatéral 59
Pan-fried salmon virgin sauce
Black Cod Miso 89
Black Cod
Poêlée de Saint-Jacques à la truffe 82
Pan-fried scallops with truffle
Sole Belle meunière *(500-600 gr)* 99
Sole meunière cooked in butter with lemon juice and parsley
Moules marinières du Capitaine, crème de lardons 49
Capitaine's mussels marinière, creamy bacon sauce
LANGOUSTE ROYALE cuite au feu de bois et linguine sauce tomates cerises 100 gr / 64
Spiny lobster cooked over a wood fire, linguine with cherry tomato sauce
LOUP ENTIER SAUVAGE Commande spéciale 72h avant Nous consulter
Whole wild sea bass – Special order 72 hours in advance. Please ask.

Pizzas

Marguerite Tomate, mozzarella *Tomato, mozzarella* 48
Reine Tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg* 52
Napolitaine Tomate, anchois, câpres, olives *Tomato, anchovies, capers, olives* 48
Pizza à la truffe noire de chez Truffe ! Crème, œuf, mozzarella, truffes 115
Cream, egg, truffle, mozzarella

Garniture supplémentaire au choix

Purée aux truffes de chez Truffe (pour 2 personnes) 69
Mashed potatoes with truffles (2 pers.)
Frites aux truffes de chez Truffe et parmesan 59
French fries with truffles and parmesan
Haricots verts frais, endives braisées, ratatouille, purée maison, frites maison, gratin dauphinois 19
Fresh green beans, braised endives, ratatouille, homemade mashed potatoes, homemade French fries, potatoes au-gratin

Poulet Rôti à la Broche

POULET FERMIER À LA BROCHE, sauce aux morilles de chez Morille et sa purée maison 1,8 kg / 310
Farm-range chicken 1,8kg, morel mushrooms sauce and home-made mashed potatoes
POULET FERMIER AUX TRUFFES À LA BROCHE, sauce à la truffe et sa purée aux truffes 1,8 kg / 350
Truffle farm-range chicken 1,8kg, truffle sauce and home-made mashed potatoes with truffles

Poulet fermier à la broche (aile ou cuisse) *Spit-roasted farm-range chicken (wing or leg)* 58
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce aux morilles *...with morel mushroom sauce* 78
Poulet fermier (aile ou cuisse) aux truffes *...with truffles* 89

Viandes

Cheeseburger 79
★ LE CHEESY WAGYU PASTRAMI SMASH *Cheesy Wagyu pastrami smash burger* 124
Royal Burger à la truffe 89
L'agneau de lait façon cocotte 88
Milk-fed lamb, casserole-style
Côtes d'agneau premium et sa sauce crème ciboulette 62
Premium lamb chops with chive cream sauce
Tartare de bœuf *Beef tartare* 59

• BLACK ANGUS PRIME • BLACK ANGUS PRIME •

Entrecôte Black Angus nature *Plain Black Angus rib steak* 87
Entrecôte Black Angus béarnaise *Béarnaise Black Angus rib steak* 89
Entrecôte Black Angus sauce morilles *Black Angus rib steak with morel mushrooms* 98
Filet Black Angus nature *Plain Black Angus filet of beef* 93
Filet Black Angus béarnaise *Béarnaise Black Angus filet of beef* 95
Filet Black Angus sauce morilles *Black Angus filet of beef with morel mushrooms* 115
Côte de bœuf Black Angus (2 pers.) sauce béarnaise *Bearnaise Black Angus beef ribs* 355
★ L'UNIQUE CÔTE DE BOEUF DU CAP HORN *Cap Horn's exclusive ribeye* 100g / 110

• Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu •

Bavette Wagyu 8-9+ *Wagyu beef flank steak* 98
Filet de bœuf Wagyu Japonais *Japanese Wagyu beef fillet* 192

Pâtes et Spécialités

Linguine tomate, basilic *Linguine with tomato and basil* 48
Rigatoni au pesto rouge et stracciatella *Rigatoni with red pesto and stracciatella* 51
Rigatoni à la Bolognaise *Rigatoni Bolognese* 58
Linguine vongole *Vongole linguine* 69
Linguine au homard sauce tomate légèrement spicy 99
Linguine with lobster, lightly spicy tomato sauce
LINGUINE AUX TRUFFES 99
Linguine with truffles

Desserts

Buffet de desserts (1 part / personne) *Selection of desserts from the buffet* 25
Buffet de desserts (2 parts / personne) *Selection of desserts from the buffet* 32

Viandes d'exception par la Maison Metzger

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