

Les Sushis du Cap Horn

Sushis (Nigiri) (2 pièces)

Sushi Saumon <i>Salmon nigiri</i>	10
Sushi Saumon cream cheese <i>Cream cheese salmon nigiri</i>	11
Sushi Saumon avocat <i>Avocado salmon nigiri</i>	11
Sushi Thon <i>Tuna nigiri</i>	12
Sushi Crevette <i>Shrimp nigiri</i>	10
Sushi Daurade <i>Sea bream nigiri</i>	12
Sushi Saint-Jacques snacké <i>Snacked sea scallops nigiri</i>	13
Sushi Bœuf snacké Teriyaki <i>Snacked Teriyaki beef nigiri</i>	13
Crispy Rice Saumon (x 4) <i>Salmon crispy rice</i>	26
Crispy Rice Thon (x 4) <i>Tuna crispy rice</i>	29

Maki et Saumon Roll (6 pièces)

Maki Saumon <i>Salmon maki</i>	21
Maki Saumon cream cheese <i>Cream cheese salmon maki</i>	22
Maki Thon <i>Tuna maki</i>	24
Maki Thon spicy mayo <i>Spicy mayo tuna maki</i>	25
Maki Avocat cream cheese <i>Cream cheese avocado maki</i>	19

California Roll (8 pièces)

California Saumon avocat <i>Salmon avocado California</i>	28
California Saumon avocat cream cheese et oignons frits <i>Salmon avocado cream cheese California, fried onions</i>	29
California Saumon avocat sauce épicée <i>Salmon avocado California, spicy sauce</i>	29
California Thon avocat <i>Tuna avocado California</i>	30
California Thon, avocat sauce épicée <i>Tuna California, spicy sauce</i>	30
California Tempura roll : crevette panée et avocat <i>Fried shrimps, avocado</i>	31
California Rainbow roll : saumon avocat sauce épicée.....	34
Enroulés de saumon et thon <i>Salmon avocado, spicy sauce wrapped with salmon and tuna</i>	

Sashimis (10 pièces)

Sashimis Saumon <i>Salmon</i>	31
Sashimis Thon <i>Tuna</i>	35
Sashimi de Toro <i>Toro sashimi</i>	58

Assortiment Sashimis (12 pièces)

Sashimis Saumon (x 4), Sashimis Thon (x 4), Sashimis Daurade (x 4) <i>Salmon, tuna, sea bream</i>	38
---	----

Eby Fry (3 pièces) Crevettes panées, Spicy Mayo <i>Fried shrimps, spicy mayo</i>	31
--	----

Les Sélections

Sélection Nigiris (7 pièces)

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).....	44
---	----

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).....	62
---	----

Bateau Cap Horn (60 pièces)

.....	192
Avec caviar.....	379
California Tempura roll (x8), California Saumon, avocat, cream cheese et crispy oignons (x8), 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.....	



L'Épicerie du Cap, pour commencer en beauté !

Focaccia au romarin <i>Rosemary Focaccia</i>	29
Sardines extra Cap Horn à l'huile d'olive bio (Maison Guildive) <i>Sardines</i>	42
Filets d'anchois extra, huile d'olive vierge extra (Don Bocarte) <i>Anchovies</i>	52
Ventrèche de thon blanc (Don Bocarte) <i>Belly of white tuna</i>	55
Escargots XXL x6 <i>XXL Snails x6</i>	41
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>	39
Petite Friture du Cap Horn, sauce Tartare <i>Small fried fish, Tartare sauce</i>	39

Salades

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>	41
La Tartare - Tartare de tomate et Mozzarella di Bufala, basilic, roquette et huile d'olive <i>Tomato and mozzarella tartar with basil, olive oil and arugula salad</i>	39
Haricots Verts Frais en Salade - Ricotta fumée, pistache de Sicile <i>Fresh green beans in salad - Smoked ricotta, pistachio from Sicily</i>	40
La Chicken Cæsar salad - Salade romaine, parmesan, poulet, croûtons <i>Salad, parmesan, chicken and croutons</i>	40
Le Cap Horn Bowl - Quinoa, edamame, avocat, betterave, grenade, feta, mangue <i>Quinoa, edamame, avocado, beetroot, pomegranate, feta, mango</i>	41
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>	92
King Crabe Kamtchatka en Salade - <i>King crab kamtchatka in salad</i>	89



CAVIAR CASPARIAN

Caviar Golden Impérial

50 gr / 180

125 gr / 390

250 gr / 690

500 gr / 1390

Entrées côté Mer

TAGLIOLINI AU CAVIAR	30 gr / 98
Saumon fumé Artisanal "Juste incroyable" <i>Artisanal smoked salmon, just amazing !</i>	69
Soupe de poisson, rouille et croûtons <i>Fish soup, rouille and croûtons</i>	38
Carpaccio de "Gambero Rosso" <i>"Gambero Rosso" carpaccio</i>	55
Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic <i>Warm schrimps in olive oil and basil</i>	48
Ceviche de Daurade <i>Seabream ceviche</i>	49
Sashimi de Toro <i>Toro sashimi</i>	58
Calamars en persillade <i>Squid in parsley and garlic</i>	48
Salade de Homard, cœur de laitue, avocat, noix et huile de noisettes <i>Lobster salad, lettuce heart, avocado, nut and hazelnut oil</i>	79
Patte entière de King Crabe Kamtchatka et sa mayonnaise citronnée <i>Whole king crab leg kamtchatka with citrus mayonnaise</i>	98

Entrées côté Terre

Velouté de potimarron, huile de noisette <i>Pumpkin cream soup with nut oil</i>	36
Maïs frais grillés (2 pièces) <i>Grilled corns on a cob (2 p.)</i>	34
Foie gras poêlé aux pommes <i>Pan-Fried foie gras with apple</i>	54
Carpaccio de bœuf Wagyu à l'huile d'olive vierge <i>Wagyu Beef Carpaccio</i>	45
aux truffes de chez Truffe <i>Wagyu Beef Carpaccio with Truffle</i>	59

Viandes d'exception par la Maison Metzger ***	Origine des viandes : Black Angus (U.S.A.) - Charolais (France) - Wagyu (Australie) - Japon - Espagne - Écosse
---	---

Les Plateaux de Fruits de Mer

Plateau du Marin

3 Fine de Claire Cadoret n°3, crevettes roses, langoustines, bulots <i>3 oysters, pink shrimps, Dublin bay prawns, whelks</i>	92
--	----

Plateau du Capitaine

½ homard, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, King Crabe, 6 Fine de Claire Cadoret n°3 <i>1/2 lobster, 1/2 crab, Dublin bay prawns, pink shrimps, whelks, king crab, 6 oysters</i>	129
--	-----

Plateau Cap Horn, pour 2 personnes

18 huîtres (Perle Noire N°2 - Perle Noire N°4 - Perle Impératrice), Patte King Crabe, homard entier, tourteau entier, crevettes roses, langoustines, bulots <i>18 oysters, king crab leg, whole lobster, whole crab, pink shrimps,Dublin bay prawns, whelks</i>	290
--	-----

Les Huîtres

<i>Oysters</i>		
Fine de Claire Cadoret n°3	les 6	26
Fine de Claire Cadoret n°2	les 6	32
Perle Noire Cadoret n°2	les 6	40
Perle Noire Cadoret Papillon n°4	les 6	37
Perle de l'impératrice "Joël Dupuch" n°3	les 6	41

Poissons

Pavé de saumon sauce vierge cuit à l'unilatéral <i>Pan-fried salmon virgin sauce</i>	49
Black Cod <i>Black Cod</i>	89
Poêlée de Saint-Jacques à la Truffe <i>Pan-fried scallops with truffle</i>	79
Sole Belle meunière <i>(500-600 gr)</i> <i>Sole meunière cooked in butter with lemon juice and parsley</i>	97
Moule Marinière du Capitaine <i>Capitaine's Mussels marinière</i>	49
Tataki de Toro <i>Toro Tataki</i>	78

LANGOUSTE ROYALE cuite au feu de bois et linguine sauce tomate cerise <i>Spiny lobster cooked over a wood fire, linguine with cherry tomato sauce</i>	100 gr / 49
---	-------------

Pizzas

Marguerite Tomato, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	42
Reine Tomato, mozzarella, jambon, œuf, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	48
Napolitaine Tomato, anchois, câpres, olives <i>Tomato, anchovies, capers, olives</i>	44
Pizza à la Truffe Noire de chez Truffe ! Crème, œuf, mozzarella, truffes <i>Cream, egg, truffle, mozzarella</i>	98

Garniture supplémentaire au choix

Purée aux truffes de chez Truffe (pour 2 personnes) <i>Mashed potatoes with truffles (2 pers.)</i>	69
Frites aux truffes de chez Truffe et parmesan <i>French fries with truffles and parmesan</i>	49
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>	14

Côté Rôtisserie

Poulet fermier à la broche (aile ou cuisse) <i>Spit-roasted farm-range chicken (wing or leg)</i>	52
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce Béarnaise	57
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce aux morilles	70
Poulet fermier (aile ou cuisse) aux truffes	85
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>	199

POULET FERMIER À LA BROCHE , sauce aux morilles de chez Morille et sa purée maison 1,8 kg / 289 <i>Farm-range chicken 1,8kg, morel mushrooms sauce and home-made mashed potatoes</i>	
POULET FERMIER AUX TRUFFES À LA BROCHE , sauce à la truffe et sa purée aux truffes 1,8 kg / 330 <i>Truffle farm-range chicken 1,8kg, truffle sauce and home-made mashed potatoes with truffles</i>	

Viandes

Cheese Burger	62
Royal Burger à la Truffe	78
Côtes d'agneau, thym et romarin <i>Lamb chops, thyme and rosemary</i>	55
Steak tartare <i>Knife-cut beef tartar</i>	52
TARTARE DE BOEUF au Caviar 30 gr <i>Beef Tartare with Caviar 30 gr</i>	115

• Black Angus Prime • Black Angus Prime •

Entrecôte Black Angus nature <i>Plain Black Angus rib steak</i>	69
Entrecôte Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus rib steak</i>	74
Filet Black Angus nature <i>Plain Black Angus fillet of beef</i>	78
Filet Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus fillet of beef</i>	83
Entrecôte Black Angus sauce Morilles <i>Black Angus rib steak with morel mushrooms</i>	84
Filet Black Angus sauce Morilles <i>Black Angus fillet of beef with morel mushrooms</i>	98
Côte de Bœuf Black Angus (2 pers.) sauce Béarnaise <i>Bearnaise black angus beef ribs</i>	295
FILET DE BOEUF Wagyu Japonais <i>Japanese Wagyu fillet of beef</i>	179

• Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu •

Bavette Wagyu <i>Wagyu beef flank steak</i>	89
Côte de Bœuf Wagyu ^{Grade 6/7} (pour 2 pers.) <i>Wagyu beef ribs (for 2 people)</i>	1,4 kg / 495

Pâtes et Spécialités

Linguine tomate, basilic <i>Linguine with tomato and basil</i>	42
Linguine à la Bolognaise <i>Linguine Bolognese</i>	49
Linguine Vongole <i>Vongole linguine</i>	62
Linguine au homard sauce tomate légèrement spicy <i>Linguine with lobster, lightly spicy tomato sauce</i>	94
LINGUINE AUX TRUFFES <i>Linguine with truffles</i>	96
Linguine à la Truffe Blanche (disponible selon la saison uniquement) <i>Linguine with white truffle (depending of the season)</i>	195

Fromages et Desserts

L'assiette du Berger <i>Traditional cheeseboard</i>	22
Buffet de desserts (1 part / personne) <i>Selection of Desserts from the buffet</i>	22
Buffet de desserts (2 parts / personne) <i>Selection of Desserts from the buffet</i>	28