

Les Sushis du Cap Horn

Sushis (Nigiri) (2 pièces)

Sushi Saumon <i>Salmon nigiri</i>	12
Sushi Saumon cream cheese <i>Cream cheese salmon nigiri</i>	13
Sushi Saumon avocat <i>Avocado salmon nigiri</i>	13
Sushi Thon <i>Tuna nigiri</i>	14
Sushi Crevette <i>Shrimp nigiri</i>	12
Sushi Daurade <i>Sea bream nigiri</i>	14
Sushi Saint-Jacques snacké <i>Snacked sea scallops nigiri</i>	15
Sushi Bœuf snacké Teriyaki <i>Snacked Teriyaki beef nigiri</i>	15
Crispy Rice Saumon (x 4) <i>Salmon crispy rice</i>	28
Crispy Rice Thon (x 4) <i>Tuna crispy rice</i>	29

Maki et Saumon Roll (6 pièces)

Maki Saumon <i>Salmon maki</i>	23
Maki Saumon cream cheese <i>Cream cheese salmon maki</i>	24
Maki Thon <i>Tuna maki</i>	26
Maki Thon spicy mayo <i>Spicy mayo tuna maki</i>	27
Maki Avocat cream cheese <i>Cream cheese avocado maki</i>	19

California Roll (8 pièces)

California Saumon avocat <i>Salmon avocado California</i>	30
California Saumon avocat cream cheese et oignons frits <i>Salmon avocado cream cheese California, fried onions</i>	31
California Saumon avocat sauce épicée <i>Salmon avocado California, spicy sauce</i>	31
California Thon avocat <i>Tuna avocado California</i>	32
California Thon, avocat sauce épicée <i>Tuna California, spicy sauce</i>	32
California Tempura roll : crevette panée et avocat <i>Fried shrimps, avocado</i>	33
California Rainbow roll : saumon avocat sauce épicée.....	36
Enroulés de saumon et thon <i>Salmon avocado, spicy sauce wrapped with salmon and tuna</i>	

Sashimis

Sashimis Saumon (10 pièces) <i>Salmon</i>	33
Sashimis Thon (10 pièces) <i>Tuna</i>	37
Sashimis Anguille (6 pièces) <i>Eel</i>	41

Assortiment Sashimis (12 pièces)

Sashimis Saumon (x 4), Sashimis Thon (x 4), Sashimis Daurade (x 4) <i>Salmon, tuna, sea bream</i>	39
---	----

Eby Fry (3 pièces) <i>Crevettes panées, Spicy Mayo Fried shrimps, spicy mayo</i>	35
--	----

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)	48
--	----

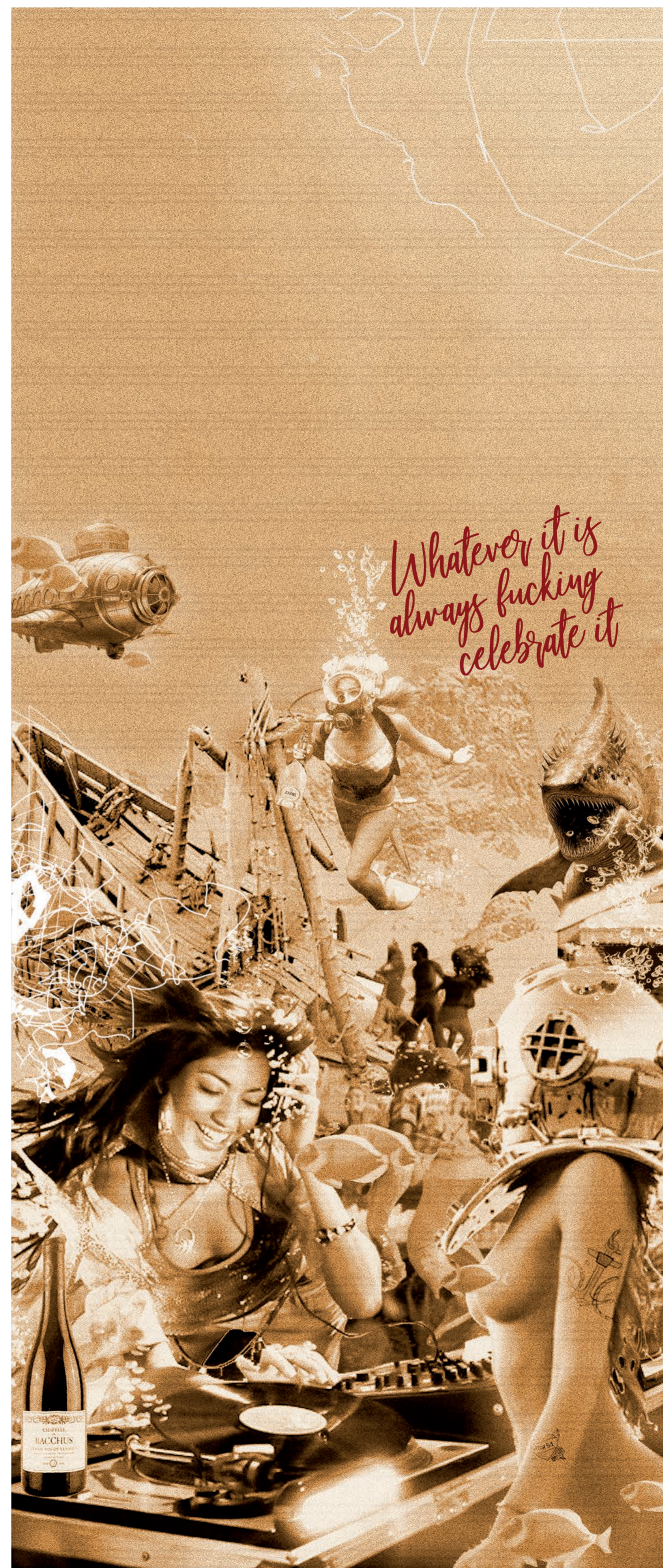
Sélection California et Saumon Roll (20 pièces).....

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)	65
--	----

Bateau Cap Horn (60 pièces).....

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	
--	--



Visual creative : Shantier Adh - B&B

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



L'Épicerie du Cap, pour commencer en beauté !

Focaccia au romarin <i>Rosemary Focaccia</i>	32
Toasts de Robiolino et poivrons <i>Robiolino toasts with chives and bell pepper</i>	36
Sardines extra Cap Horn à l'huile d'olive bio <i>Sardines</i>	45
Filets d'anchois extra, huile d'olive vierge extra <i>Anchovies</i>	54
Ventrèche de thon blanc <i>Belly of white tuna</i>	56
Escargots XXL x6 <i>XXL Snails x6</i>	42
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>	42
Jambon de thon rouge (Maison Dehesa) <i>Red tuna ham</i>	69
Cecina de bœuf de Kobe (80 gr) <i>Kobe beef cecina</i>	149

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>	45
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>	42
Haricots Verts Frais en Salade - Ricotta fumée, pistache de Sicile <i>Fresh green beans in salad - Smoked ricotta, pistachio from Sicily</i>	43
La Chicken Cæsar salad - Salade romaine, parmesan, poulet, croûtons <i>Salad, parmesan, chicken and croutons</i>	44
Le Cap Horn Bowl - Quinoa, edamame, avocat, betterave, grenade, feta, mangue <i>Quinoa, edamame, avocado, beetroot, pomegranate, feta, mango</i>	43
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>	95
King Crabe Kamtchatka en Salade - <i>King crab kamtchatka in salad</i>	96

	CAVIAR CASPARIAN				
Caviar Golden Réserve	50 gr / 190	125 gr / 410	250 gr / 710	500 gr / 1430	
Linguine au caviar	50 gr / 190	125 gr / 410			
Tartare de bœuf au caviar Casparian (30 gr) <i>Beef tartare with Casparian caviar</i>					119

Crudos (à partager ou pas)

Ceviche de Daurade péruvien <i>Peruvian sea bream ceviche</i>	48			
Ceviche de Thon rouge et leche de tigre <i>Tuna ceviche con leche de tigre</i>	49			
Carpaccio de Loup sauvage aux saveurs asiatiques (2 pers.) <i>Asian wild seabass carpaccio</i>	109			
Carpaccio de Saumon Label Rouge mariné à la citronnelle et au wasabi (2 pers.) <i>Salmon carpaccio marinated with lemongrass and wasabi</i>	89			
Carpaccio de Poulpe, huile d'olive et baby basilic (2 pers.) <i>Octopus carpaccio with olive oil and baby basil</i>	92			
Sashimis d'Anguille fumée à la japonaise (6 pièces) <i>Smoked eel sashimis japanese style (6 pieces)</i>	41			
Supplément Caviar Casparian <i>Casparian caviar supplement</i>	15 gr / 40	30 gr / 75		

Entrées côté Mer

Soupe de poisson, rouille et croûtons <i>Fish soup, rouille and croûtons</i>	39
Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic <i>Warm schrimps in olive oil and basil</i>	49
Calamars en persillade <i>Squid in parsley and garlic</i>	49
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>	119

Entrées côté Terre

Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratinated onion soup</i>	31	
Maïs frais grillés (2 pièces) <i>Grilled corns on a cob (2 p.)</i>	34	
Foie gras <ul style="list-style-type: none">poêlé aux pommes <i>Pan-Fried foie gras with apple</i> cuit au torchon <i>Foie gras cooked in a cloth</i>	54	54
Carpaccio de bœuf légèrement fumé <ul style="list-style-type: none">à l'huile d'olive vierge <i>Slightly smoked beef carpaccio</i> aux truffes de chez Truffe <i>Beef carpaccio with Truffle</i>	45	59

Œuf parfait, crème de champignons et asperges <i>Slow cooked egg, mushrooms cream and asparagus</i>	46
---	----

Les Plateaux de Fruits de Mer

Plateau du Marin

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

Plateau du Capitaine

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

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	32
Fine de Claire Cadoret n°2	les 6	38
Perle Noire Cadoret n°2	les 6	39
Perle Noire Cadoret Papillon n°4	les 6	41
Perle de l'impératrice "Joël Dupuch" n°3	les 6	42

Poissons

Pavé de saumon Label Rouge sauce vierge cuit à l'unilatéral <i>Pan-fried salmon virgin sauce</i>	53
Black Cod Miso <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
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 / 55

Pizzas

Marguerite Tomate, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	44
Reine Tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	49
Napolitaine Tomate, 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>	99

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>	16

Poulet Rôti à la Broche

POULET FERMIER À LA BROCHE, sauce aux morilles de chez Morille et sa purée maison 1,8 kg / 290 *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 / 340 *Truffle farm-range chicken 1,8kg, truffle sauce and home-made mashed potatoes with truffles*

Poulet fermier à la broche (aile ou cuisse) <i>Spit-roasted farm-range chicken (wing or leg)</i>	54
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce aux morilles	76
Poulet fermier (aile ou cuisse) aux truffes	89

Viandes

Cheese Burger	69
Royal Burger à la Truffe	85
Côtes d'agneau, thym, romarin et sa sauce crème ciboulette <i>Lamb chops, thyme, rosemary and chives cream sauce</i>	59
Tartare de bœuf <i>Beef tartare</i>	55

• Black Angus Prime • Black Angus Prime •

Entrecôte Black Angus nature <i>Plain Black Angus rib steak</i>	72
Entrecôte Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus rib steak</i>	75
Entrecôte Black Angus sauce Morilles <i>Black Angus rib steak with morel mushrooms</i>	89
Filet Black Angus nature <i>Plain Black Angus filet of beef</i>	82
Filet Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus filet of beef</i>	86
Filet Black Angus sauce Morilles <i>Black Angus filet of beef with morel mushrooms</i>	102
Côte de Bœuf Black Angus (2 pers.) sauce Béarnaise <i>Bearnaise black angus beef ribs</i>	298
FILET DE BOEUF Wagyu Japonais <i>Japanese Wagyu filet of beef</i>	182

• Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu •

Bavette Wagyu ⁸⁻⁹⁺ <i>Wagyu beef flank steak</i>	92
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>	44
Rigatoni au pesto rouge et stracciatella <i>Rigatoni with red pesto and stracciatella</i>	49
Rigatoni à la Bolognaise <i>Rigatoni Bolognese</i>	52
Linguine Vongole <i>Vongole linguine</i>	65
Linguine au homard sauce tomate légèrement spicy <i>Linguine with lobster, lightly spicy tomato sauce</i>	96
LINGUINE AUX TRUFFES <i>Linguine with truffles</i>	96

Desserts

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>	29

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