

Viandes/Мясные блюда

Bœuf Sélection Metzger, agneau et canard/ Говядина от Metzger, ягнятина и утиное мясо

Servis avec une garniture au choix/Обслуживается с гарниром на выбор

Фирменные блюда ресторана Кап Орн	Cheese Burger Sélection Metzger Чизбургер от Metzger	49
	Royal Burger à la Truffe Королевский Чисбургер с трюфелями	75
	Steak tartare Нарезанный стейк тартар	43
	Steak tartare poêlé Стейк тартар обжаренный	44
	Entrecôte Black Angus nature Антрекот из говядины породы Блэк Ангус, без соуса	52
	Entrecôte Black Angus Béarnaise Антрекот из говядины породы Блэк Ангус, соус бернез	56
	Entrecôte Black Angus aux morilles Антрекот из говядины породы Блэк Ангус, соус из сморчков	65
	Filet de bœuf Black Angus nature Филе из говядины породы Блэк Ангус, без соуса	63
	Filet de bœuf Black Angus Béarnaise Филе из говядины породы Блэк Ангус, соус бернез	68
	Filet de bœuf Black Angus aux morilles Филе из говядины породы Блэк Ангус, соус из сморчков	81
	Filet mignon d'agneau au thym et romarin frais Филе из молодого барашка с тмином и свежим розмарином	46
	Magret de canard réduction au Porto Утиное филе с портвейном	45

Viandes de prestige Sélection Metzger/ Деликатесная говядина от Metzger

Servies avec deux garnitures au choix/Обслуживается с двумя гарнирами на выбор

Фирменные блюда ресторана Кап Орн	Onklet Wagyu Grade 5/8 nature Стейк из грудки, говядина вагю 5/8 категории без приправ	200 gr (200 гр.)	86
	Entrecôte Wagyu japonaise Антрекот из говядины японской Вагю	200 gr (200 гр.)	171
	Côte de bœuf Black Angus (pour 2 pers.) sauce Béarnaise Отбивная с косточкой из говядины породы Блэк Ангус (на 2 чел.) Соус бернез	1/1,2 kg (1/1,2 кг.)	191
	Côte de bœuf Wagyu Grade 4/5 (pour 2 pers.) sauce Béarnaise Стейк на ребрышке, говядина вагю 4/5 категории (на 2 персоны) с беарнским соусом	1/1,2 kg (1/1,2 кг.)	316
	Côte de bœuf Wagyu Grade 8/9 (pour 2 pers.) sauce Béarnaise Стейк на ребрышке, говядина вагю 8/9 категории (на 2 персоны) с беарнским соусом	1/1,2 kg (1/1,2 кг.)	435

Côté rôtisserie/Жаркое из птицы

	Poulet fermier à la broche (aile ou cuisse) Крылышко или ножка фермерской курицы, обжаренной на вертеле	39	
	Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce Крылышко или ножка фермерской курицы и соусы	Béarnaise 40 bernez	Morilles 51 со сморчками
	Poulet fermier (aile ou cuisse) aux truffes Крылышко или ножка фермерской курицы и соус с трюфелями	61	

Фирменные блюда ресторана Кап Орн	Poulet fermier à la broche 2 kg, sauce Béarnaise et sa purée maison Фермерская курица, обжаренная на вертеле, 2 кг., соус Бернез, домашнее картофельное пюре	159
Фирменные блюда ресторана Кап Орн	Poulet fermier à la broche 2 kg, sauce aux morilles de chez Morille et sa purée maison Фермерская курица, обжаренная на вертеле, 2 кг., соус из супер сморчков, домашнее картофельное пюре	241
Фирменные блюда ресторана Кап Орн	Poulet fermier aux truffes à la broche 2 kg, sauce à la truffe et sa purée aux truffes Фермерская курица, обжаренная на вертеле 2 кг., соус из трюфелей, домашнее картофельное пюре с трюфелями	271

Garniture supplémentaire au choix	Дополнительный гарнир на выбор	9
Haricots verts frais, endives braisées, ratatouille, purée maison, frites maison, gratin dauphinois Стручковая фасоль, обжаренный садовый цикорий, рататуй, домашнее пюре, картофель фрит картофельная запеканка		

Fromages/Сыры

	Plateau du Berger Ассортимент сыров	22
--	-------------------------------------	----

Desserts/Десерты

	Buffet de desserts (2 parts / personne) Буфет десертов (2 порции/ чел.)	26
--	---	----

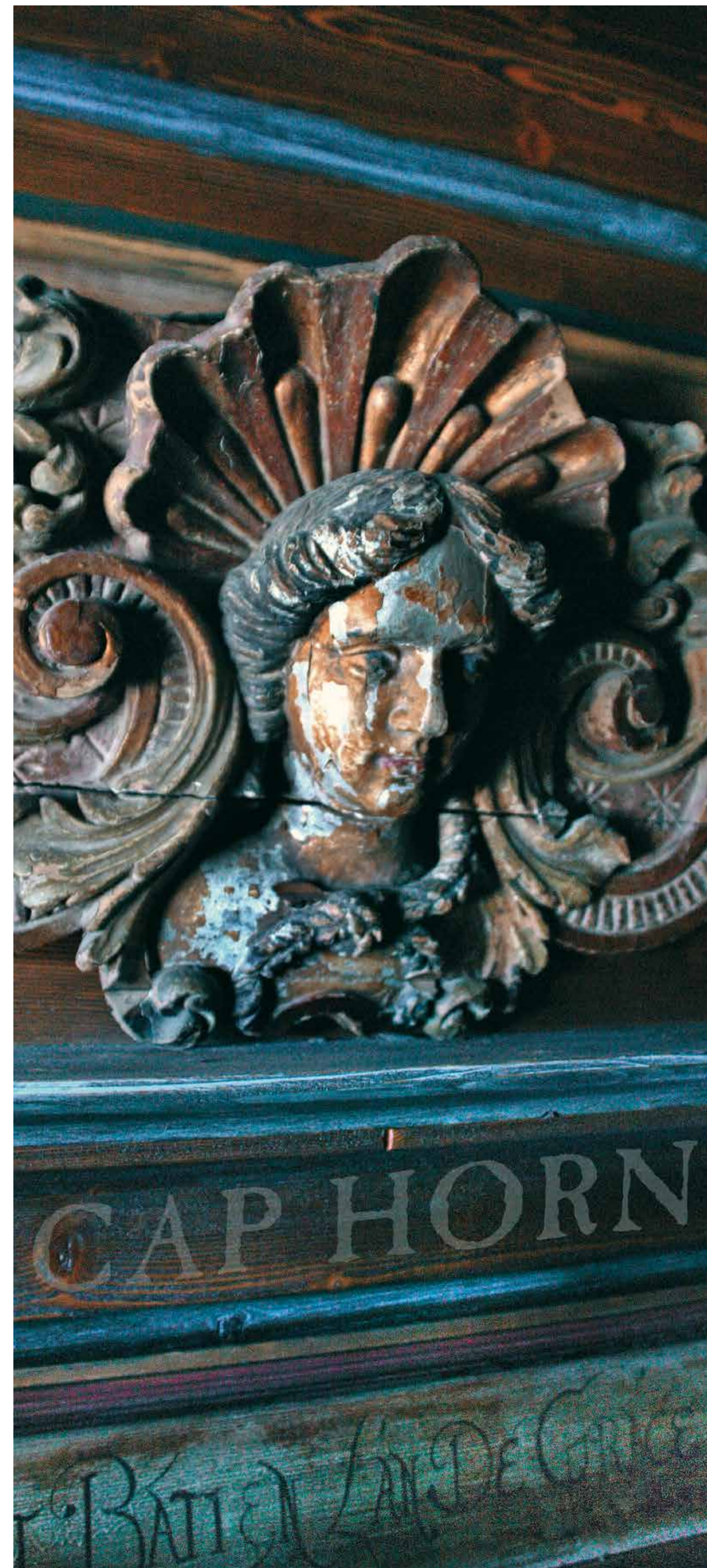
Origine des viandes : Black Angus (U.S.A., Australie) - Charolais (France) - Wagyu Grade 4/5, 5/8, 8/9 (Australie)
Japon - Ecosse - Espagne
Происхождение мяса: Блэк Ангус (С.Ш.А. Австралия), - Шароле (Франция) - Говядина вагю категории 4/5, 5/8, 8/9 (Австралия)
Япония - Шотландия - Испания

Prix nets euros/ service compris ■ Чистые цены €/ обслуживание включено



MOUSSAIEFF
RARE AND MAGNIFICENT JEWELS

COURCHEVEL 1850 - RUE DE L'ÉGLISE & LE CAP HORN
Tel: +33 479 22 68 20 / +44 7388 020 096 moussaieff-jewellers.com



L'Épicerie du Cap, pour commencer en beauté !

Пряности ресторана Кап Орн, только для начала и приятного аппетита!

	 Sardines extra Cap Horn à l'huile d'olive bio (Maison Guildive) <i>Экстра сардины ресторана Кап Орн в оливковой масле био (дом Гильдиве)</i>	36
	 Filets d'anchois extra, huile d'olive vierge extra (Don Bocarte) <i>Филе ансоусов экстра, оливковое масло экстра (Дон Бокарт) (120 гр.)</i>	45
	 Ventrèche de thon blanc (Bonito del Norte, Don Bocarte) <i>Брюшко белого тунца (Богито дель Нортэ, Дон Бокарт) (215 гр.)</i>	56
	 Escargots XXL x6 <i>Улитки XXL 6 штук</i>	32
	 Focaccia au romarin <i>Лепешка фокачча с розмарином</i>	25
	 Cœur de saumon fumé Petrossian aux épices à la caucasienne <i>Серединная часть прикопёного лосося от Петросьяна с пряностями по-кавказки</i>	56
	 Tarama Petrossian à la truffe noire (100 gr) <i>Паштет тарاما от Petrossian с черными трюфелями (100 г)</i>	39

	 Caviar Sturia Vintage Baeri <i>Черная икра от Sturia Vintage Baeri</i>	50 gr (50 гр.) / 149	125 gr (125 гр.) / 379	
	 Caviar Silver ICONE Schrenkii <i>servi avec Dry Martini (Vodka Grey Goose et Noilly Prat)</i> <i>Черная икра от Silver ICONE Schrenkii подается с сухим мартини (водкой Grey Goose и вином Noilly Prat)</i>	50 gr / 179	125 gr / 419	500 gr / 1689
	 Spicy Mansour (viande des Grisons finement tranchée, huile d'olive, citron et Tabasco) <i>Списи мансур (подсушенное тонконарезанное мясо с Альп, оливковое масло, лимон и табаско)</i>	35		
	 Planche de bœuf fumé Sélection Metzger et beurre de baratte au piment d'espelette <i>Копченая говядина от Metzger и взбитое сливочное масло с эспелетским перцем</i>	49		
	 Planche de charcuteries à la truffe (mortadelle à la truffe, jambon blanc à la truffe, saucisson à la truffe) <i>Ассортимент колбасных изделий с трюфелями (колбаса мортадель с трюфелями, белая ветчина с трюфелями, колбаса с трюфелями)</i>	46		

Salades/Салаты

	 La Maraîchère - Haricots verts frais, oignons rouges, tomates cerise <i>Ля Марешер – Свежая зелёная фасоль, красный лук, томаты вишенки</i>	29
	 L'italienne - Burrata Stracciatella (2 pers.) – Pain aux olives, grappe de tomates cerise <i>Итальянское блюдо –буррата страчителла (на 2 чел.)– хлеб с оливками, томаты– вишенки</i>	76
	 La Cap Horn - Cœur de frisée, tartines de Chavignol au miel, pignons de pin <i>Фирменный салат «Кап Орн»: сердцевина салата фризе, тартинки с сыром шавиноль с медом, кедровые орешки</i>	30
	 La Tartare - Tartare de tomate et Mozzarella di Bufala, fines herbes, roquette et huile d'olive <i>Тартар – Тартар из рубленых томатов и сыр Моцарелла ди Буфала, ароматические травы, салат рокетт и оливковое масло</i>	35
	 La Fruitière - Tarte au Beaufort maison et son mesclun <i>Ля «Фрютьер»: горячая ватрушка с сыром бофор и зелёный салат мескля</i>	30
	 La Chicken Cæsar Salad - Salade romaine, parmesan, poulet, croûtons <i>Салат из курицы Сезар – римский салат, сыр пармезан, курица, гренки</i>	33

Entrées côté Mer/Закуски дары моря

	 King Crab, la patte entière <i>Королевский краб, крабовая ножка полностью</i>	49
	 La King Crab - Chair de King Crab du Kamtchatka, avocat, herbes fraîches et son mesclun <i>Королевский краб – крабовое мясо Королевского краба из Камчатки,авокадо,зелень и салат мескля</i>	69
	 Saumon fumé d'Écosse tranché à la main <i>Копченый лосось</i>	38
	 Tartare de thon, coriandre et zeste de citron vert <i>Татар из тунца с кориадром и цедрой зелёного лимона</i>	43
	 Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic <i>Теплые креветки, оливковое масло и базилик</i>	43

Entrées côté Terre/Фирменные Закуски

	 Velouté de potimarron, huile de noisette <i>Суп –велутэ из тыквы, ореховое масло</i>	27
	 Soupe pot au feu (bouillon de bœuf maison) <i>Суп по тè фè (бульон домашний мясной с овощами)</i>	27
	 Mais frais grillés (2 pièces) <i>Поджаренный маис (2 шт.)</i>	28
	 Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge <i>Карпаччо из говядины с оливковым маслом высшего сорта</i>	29
	 Carpaccio de bœuf Wagyu · à l'huile d'olive vierge <i>Карпаччо из говядины Вагю с оливковым маслом высшего сорта</i>	40
	 · aux truffes de chez Truffe <i>Карпаччо из говядины Вагю с трюфелями высшего сорта</i>	66
	 Foie gras de canard maison cuit au torchon <i>Фирменное фуа гра из утиной печёнки домашнего приготовления</i>	42
	 Foie gras poêlé aux pommes <i>Фуа гра – утиная печёнка, обжарённая с яблоками</i>	49

Les Sushis du Cap Horn

Суши ресторана Кап Орн

À découvrir sur notre carte !

Специальное предложение в меню!

Crustacés/Ракообразные

	 Bulots <i>Букцидум, отварные морские улитки</i>	19
	 Tourteau <i>Карманный краб</i>	39
	 Crevettes roses <i>(8 pièces) Букет розовых креветок (8 шт.)</i>	34
	 Langoustines <i>(6 pièces) cuites au bouillon au poivre de Timut et mayonnaise maison</i> <i>Лангустины (6 шт) сваренные в бульоне с перцем Тиму и домашний майонез</i>	49
	 Homard froid cuit vapeur <i>(500 /600 gr) et mayonnaise maison</i> <i>Холодный омар, сваренный на пару (500 /600 гр) и домашний майонез</i>	58

Huîtres/Устрицы

	 Perle de l'impératrice "Joël Dupuch" <i>Специальные устрицы жемчужины императрицы "Жозьè Дюпюш"</i>	les 6	34
	 Fine de Claire Cadoret n°2 <i>тонкие устрицы Клэр Кадоре №2</i>	les 6	28
	 Fine de Claire Cadoret n°3 <i>тонкие устрицы Клэр Кадоре №3</i>	les 6	22
	 Gillardeau Papillon n°5 <i>Устрицы Жилардо Папион №5</i>	les 6	29
	 Spéciale Gillardeau n°2 <i>Специальные устрицы Жилардо №2</i>	les 6	39

	 Mikado de King Crab (3 pattes) <i>Микадо из королевского краба (3 лапки)</i>	99 euros 99 евро
	 Assiette du Mousse <i>Ассортимент морских даров Мусс</i>	64 euros 64 евро
	 3 Fine de Claire Cadoret n°3, 3 crevettes roses, 3 langoustines, bulots <i>3 устрицы Фин де Клер Кадоре №3, 3 розовые креветки, 3 лангустина, морские улитки букцидум</i>	

Panier Rouge/Красная корзина

½ homard, ½ tourteau, 1 patte de King Crab, 3 langoustines, 5 crevettes roses
½ омара , ½ карманного краба, 1 ножка королевскогокраба, 3 лангустина, 5 розовых креветок

Plateau de l'Amiral

Ассортимент адмирала

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, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots

½ краба, 3 устрицы Фин де Клер Кадоре №3, 3 устрицы Фин де Клер Кадоре №2, 3 устрицы Жилардо Папиюн №5, 3 устрицы Спесиаль Жилардо №2, 3 лангустина, 3 розовые креветки, морские улитки букцидум

Plateau Cap Horn

Ассортимент морских даров ресторана Кап Орн

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

½ омара, ½ краба, 3 устрицы Фин де Клер Кадоре №3, 3 устрицы Фин де Клер Кадоре №2, 3 устрицы Жилардо Папиюн №5, 3 устрицы Спесиаль Жилардо №2, 6 лангустинов, 10 розовых креветок, морские улитки букцидум

Poissons

	 Pavé de saumon sauce vierge cuit à l'unilatéral <i>Рэскалоп из лосося с соусом вьерж, обжаренный с одной стороны</i>	41
	 Poêlée de Saint-Jacques à la Truffe <i>Жареный морской гребешок Сен Жак с трюфелями</i>	69
	 Sale Belle meunière <i>(500 gr)</i>	89
	 Рыба Соль / морской язык порция (500 гр)	

	 Aioli tous les vendredis et Couscous tous les dimanches ! <i>Айоли каждую пятницу и кус –кус по воскресеньям</i>	
	 Plat du Jour <i>Блюда дня</i>	45
	 Poisson du Jour <i>Рыбные блюда дня</i>	55

Pizzas/Пиццы

	 Pizza à la Truffe Noire de chez Truffe ! <i>Crème, œuf, mozzarella, truffes</i> <i>Пицца с черными трюфелями: сметана, яйцо, трюфели, сыр моцарелла!</i>	81
----------------------------	--	----

	 Marguerite Tomato, mozzarella « Margarita » : помидоры, сыр моцарелла	30
	 Reine Tomato, mozzarella, jambon, œuf, champignons <i>« Королева » : помидоры, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, яйцо</i>	37
	 Quatre fromages Gorgonzola, parmesan, Fontina, mozzarella <i>Четыре сыра , горгонзола , пармезан, фонтина, моцарелла</i>	39

Plats Signature du Cap Horn

Фирменные блюда ресторана Кап Орн

	 Langouste Royale cuite au feu de bois, beurre de corail <i>и langouste sauce tomate cerise</i>	100 gr (100 гр.) / 39
	 Rigatoni aux TRUFFES <i>Паста ригатони с ТРЮФЕЛЯМИ</i>	89

	 Poulet fermier à la broche 2 kg, sauce aux morilles de chez Morille <i>и sa purée maison</i> <i>Фермерская курица, обжаренная на вертеле, 2 кг., соус из супер сморчков, домашнее картофельное пюре</i>	241
	 Poulet fermier aux truffes à la broche 2 kg, sauce à la truffe <i>и sa purée aux truffes</i> <i>Фермерская курица, обжаренная на вертеле 2 кг.,соус из трюфелей, домашнее картофельное пюре с трюфелями</i>	271
	 Entrecôte Wagyu japonaise (200 gr) <i>Антрекот из говядины японской Вагуй (200 гр.)</i>	171
	 Côte de bœuf Wagyu ^{Grade S/A} (pour 2 personnes), sauce Béarnaise <i>Стейк на ребрышке, говядина вагю 8/9 категории (на 2 персоны) с беарнским соусом</i>	1/1,2 кг (1/1,2 кг.) / 435

	 Purée aux truffes de chez Truffe (pour 2 personnes) <i>Пюре с супер трюфелями (на 2 чел.)</i>	65
	 Frites aux truffes de chez Truffe <i>Картофель фри с трюфелями</i>	45

Pâtes et Spécialités

Макаронные изделия и фирменные блюда

	 Linguine tomate, basilic <i>Лингин с помидорами, базилик</i>	36
	 Linguine Aglio e Olio <i>Паста лингини алио–олио</i>	29
	 Linguine à la poutargue <i>Паста лингини с икрой боттаргой</i>	49
	 Rigatoni à la Bolognaise <i>Паста ригатони с соусом болоньезе</i>	39
	 Lasagne et salade de mesclun <i>Лазанья и зеленый салат мескля</i>	39
	 Linguine Vongole <i>Паста лингини с моллюсками вонголе</i>	49
	 Linguine au homard bleu sauce tomate légèrement spicy <i>Лингин с голубым омаром с томатным соусом немного острый</i>	79

	 Linguine à la Truffe Blanche (disponible selon la saison uniquement) <i>Паста лингини с белыми трюфелями (только в сезон)</i>	149
	 Si vous êtes pressés, plats servis avec un minimum d'attente / <i>Если вы спешите, блюда вам приготовят в кратчайшие сроки</i>	