

Les Sushis du Cap Horn

Sushis (Nigiri) (2 pièces)

Sushi Saumon <i>Salmon nigiri</i>	9
Sushi Saumon cream cheese <i>Cream cheese salmon nigiri</i>	10
Sushi Saumon avocat <i>Avocado salmon nigiri</i>	10
Sushi Thon <i>Tuna nigiri</i>	11
Sushi Crevette <i>Shrimp nigiri</i>	9
Sushi Daurade <i>Sea bream nigiri</i>	11
Sushi Saint-Jacques snacké <i>Snacked sea scallops nigiri</i>	12
Sushi Yellowtail <i>Yellowtail nigiri</i>	12
Sushi Bœuf snacké Teriyaki <i>Snacked Teriyaki beef nigiri</i>	12

Crispy Rice Saumon (x 4) <i>Salmon crispy rice</i>	25
Crispy Rice Thon (x 4) <i>Tuna crispy rice</i>	28

Maki et Saumon Roll (6 pièces)

Maki Saumon <i>Salmon maki</i>	19
Maki Saumon cream cheese <i>Cream cheese salmon maki</i>	20
Maki Thon <i>Tuna maki</i>	22
Maki Thon spicy mayo <i>Spicy mayo tuna maki</i>	23
Maki Avocat cream cheese <i>Cream cheese avocado maki</i>	17

California Roll (8 pièces)

California Saumon avocat <i>Salmon avocado California</i>	26
California Saumon avocat cream cheese et oignons frits <i>Salmon avocado cream cheese California, fried onions</i>	27
California Saumon avocat sauce épicée <i>Salmon avocado California, spicy sauce</i>	27
California Thon avocat <i>Tuna avocado California</i>	28
California Thon, avocat sauce épicée <i>Tuna California, spicy sauce</i>	28
California Tempura roll : crevette panée et avocat <i>Fried shrimps, avocado</i>	29
California Rainbow roll : saumon avocat sauce épicée	32
Enroulés de saumon et thon <i>Salmon avocado, spicy sauce wrapped with salmon and tuna</i>	

Sashimis (10 pièces)

Sashimis Saumon <i>Salmon</i>	29
Sashimis Thon <i>Tuna</i>	33
New Style Yellowtail	45

Assortiment Sashimis (12 pièces)

Sashimis Saumon (x 4), Sashimis Thon (x 4), Sashimis Daurade (x 4) <i>Salmon, tuna, sea bream</i>	36
---	----

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

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)	40
--	----

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)	59
--	----

Bateau Cap Horn (60 pièces)

Avec caviar	189
.....	369

California Tempura roll(x8), California Saumon, avocat, cream cheese et crispyoignons(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 Yellowtail

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 59
Dublin bay prawns in a Timut pepper broth and homemade mayonnaise

Homard froid cuit vapeur (500 /600 gr) et mayonnaise maison	59
<i>Steamed cold lobster with homemade mayonnaise</i>	

Huîtres / Oysters

Fine de Claire Cadoret n°3	les 6	24
----------------------------------	-------	----

Fine de Claire Cadoret n°2	les 6	30
----------------------------------	-------	----

Perle Noire Cadoret n°2	les 6	38
-------------------------------	-------	----

Perle Noire Cadoret Papillon n°4	les 6	35
--	-------	----

Perle de l'impératrice "Joël Dupuch" n°3	les 6	39
--	-------	----

Panier Rouge


1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 5 crevettes roses 109
1/2 lobster, 1/2 crab, 3 Dublin bay prawns, 5 pink shrimps

Plateau Cap Horn

1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 Fine de Claire Cadoret n°3, 3 Fine de Claire Cadoret n°2, 3 Perle Noire n°2, 3 Perle Noire Papillon n°4, 6 langoustines, 10 crevettes roses, bulots 169
1/2 lobster, 1/2 crab, 12 oysters, 6 Dublin bay prawns, 10 pink shrimps, whelks



Menu	
Focaccia au romarin <i>Rosemary Focaccia</i>	29
Sardines extra Cap Horn à l'huile d'olive bio (Maison Guildive) <i>Sardines</i>	39
Filets d'anchois extra, huile d'olive vierge extra (Don Bocarte) <i>Anchovies</i>	49
Ventrèche de thon blanc (Don Bocarte) <i>Belly of white tuna</i>	55
Escargots XXL x6 <i>XXL Snails x6</i>	38
Saumon Fumé Petrossian <i>Petrossian smoked salmon</i>	49
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
Planche de bœuf fumé Sélection Metzger <i>Smoked beef Metzger Selection</i>	42

Petite Friture du Cap Horn, sauce Tartare <i>Small fried fish, Tartare sauce</i>	39		
Caviar Sturia Vintage	50 gr / 169	125 gr / 389	250 gr / 789
Caviar Petrossian Ossetra Impérial	50 gr / 229	125 gr / 589	250 gr / 1149
 LE CAPITAINE Vodka Grey Goose, Eau de vie de poire, St-Germain, Champagne	22		

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>	38
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
La Fruitière - Tarte au Beaufort maison et son mesclun <i>Warm Beaufort tart and mesclun</i>	34
La Chicken Cæsar salad - Salade romaine, parmesan, poulet, croûtons <i>Salad, parmesan, chicken and croutons</i>	36
Le Cap Horn Bowl - Quinoa, edamame, avocat, betterave, grenade, feta, mangue <i>Quinoa, edamame, avocado, beetroot, pomegranate, feta, mango</i>	36
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>	85

Entrées côté Mer

Saumon frais mariné, citron, huile d'olive et aneth <i>Fresh marinated salmon, olive oil and dill</i>	39
Tartare de crevettes "Gambero Rosso" <i>Schrimps "Gambero Rosso" tartare</i>	69
Crevettes tièdes, huile d'olive et basilic <i>Warm schrimps in olive oil and basil</i>	48
Tartare de Daurade, gingembre frais, avocat et basilic <i>Sea bream tartare, fresh ginger, avocado and basil</i>	49
New Style Yellowtail	49
Salade de Homard, cœur de sucrine, avocat et vinaigrette aux agrumes <i>Lobster salad, sucrine heart, avocado and citrus dressing</i>	79

Entrées côté Terre

Velouté de potimarron, huile de noisette <i>Pumpkin cream soup with nut oil</i>	34
Soupe pot au feu (bouillon de bœuf maison) <i>Home-made beef broth</i>	34
Maïs frais grillés (2 pièces) <i>Grilled corns on a cob (2 p.)</i>	32
Foie gras poêlé aux pommes <i>Pan-Fried foie gras with apple</i>	51
Carpaccio de bœuf Wagyu <ul style="list-style-type: none">à l'huile d'olive vierge <i>Wagyu Beef Carpaccio</i> aux truffes de chez Truffe <i>Wagyu Beef Carpaccio with Truffle</i>	44

Viandes d'exception par la Maison Metzger <p>***</p>	
Origine des viandes : Black Angus (U.S.A.) - Charolais (France) - Wagyu (Australie) - Japon - Espagne - Écosse	
  FOOD & COCKTAIL PAIRING	

Poissons

Pavé de saumon sauce vierge cuit à l'unilatéral <i>Pan-fried salmon virgin sauce</i>	49
Poulpe poêlé, tomates cerises et vinaigre Balsamique <i>Pan-fried octopus, cherry tomatoes and balsamic vinegar</i>	54
Poêlée de Saint-Jacques à la Truffe <i>Pan-fried scallops with truffle</i>	79
Sole Belle meunière <i>(500 gr)</i> <i>Sole meunière cooked in butter with lemon juice and parsley</i>	95
Moule Marinière façon Cap Ferret <i>Mussels Marinière "Cap Ferret" style</i>	49

Côté Rôtisserie

Poulet fermier à la broche (aile ou cuisse) <i>Spit-roasted farm-range chicken (wing or leg)</i>	44
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce Béarnaise	48
Poulet fermier (aile ou cuisse) et sa sauce aux morilles	62
Poulet fermier (aile ou cuisse) aux truffes	75
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>	189
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>	279
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>	310

Viandes

Bœuf & Agneau

Servis avec une garniture au choix	
Cheese Burger	49
Royal Burger à la Truffe	75
Côtes d'agneau, thym et romarin <i>Lamb chops, thyme and rosemary</i>	52
Steak tartare <i>Knife-cut beef tartar</i>	48
Steak tartare poêlé <i>Knife-cut pan-fried beef tartar</i>	49
Entrecôte Black Angus nature <i>Plain Black Angus rib steak</i>	65
Entrecôte Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus rib steak</i>	71
Filet Black Angus nature <i>Plain Black Angus fillet of beef</i>	74
Filet Black Angus Béarnaise <i>Béarnaise Black Angus fillet of beef</i>	79
Entrecôte Black Angus sauce Morilles <i>Black Angus rib steak with morel mushrooms</i>	79
Filet Black Angus sauce Morilles <i>Black Angus fillet of beef with morel mushrooms</i>	94
Côte de Bœuf Black Angus (2 pers.) sauce Béarnaise <i>Bearnaise black angus beef ribs</i>	289

Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu • Wagyu

Prestigious meat


Servies avec deux garnitures au choix (hors purée et frites aux truffes)	
Bavette Wagyu <i>Wagyu beef flank steak</i>	82
Cœur d'aloiau Wagyu japonais Kagoshima <i>Wagyu japanese Kagoshima sirloin</i>	200 gr / 169
Côte de Bœuf Wagyu ^{Grade 6/7} (pour 2 pers.) <i>Wagyu beef ribs (for 2 people)</i>	1,4 kg / 490

Garniture supplémentaire au choix	12
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>	

Couscous Royal tous les dimanches !	49
<i>Royal Couscous every sunday !</i>	

Plats Signature du Cap Horn

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 / 45
Linguine aux truffes <i>Linguine with truffles</i>	95
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>	279
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>	310
Cœur d'aloiau Wagyu japonais Kagoshima <i>Wagyu japanese Kagoshima sirloin</i>	200 gr / 169
Côte de Bœuf Wagyu ^{Grade 6/7} (pour 2 pers.) <i>Wagyu Tomahawk</i>	1,4 kg / 490

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
 LE GRAND FIZZ Vodka Grey Goose, St-Germain, Eau pétillante, Citron	22

Pizzas

Marguerite Tomate, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	38
Reine Tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	46
Quatre fromages Gorgonzola, parmesan, Fontina, mozzarella <i>Gorgonzola, parmesan, Fontina, mozzarella</i>	48
Pizza à la Truffe Noire de chez Truffe ! Crème, œuf, mozzarella, truffes <i>Cream, egg, truffle, mozzarella</i>	96


Pâtes et Spécialités

Linguine tomate, basilic <i>Linguine with tomato and basil</i>	39
Linguine à la Bolognaise <i>Rigatoni Bolognese</i>	45
Lasagne et salade de mesclun <i>Lasagna with mesclun</i>	48
Linguine Vongole <i>Vongole linguine</i>	59
Linguine au homard sauce tomate légèrement spicy <i>Linguine with lobster, lightly spicy tomato sauce</i>	92
Linguine aux Truffes <i>Linguine with truffles</i>	95
Linguine à la Truffe Blanche (disponible selon la saison uniquement) <i>Linguine with white truffle (depending of the season)</i>	189

Fromages

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

Desserts

Buffet de desserts (2 parts / personne) <i>Selection of Desserts from the buffet</i>	28
 EXPRESSO MARTINI Vodka Grey Goose, Kahlua, Café	22