



Menu Le Cap Horn

<https://lacarte.menu>

74 r. des Moulins, 74400 Chamonix-Mont-Blanc, France

(+33)450218080,(+33)890210547 - <http://www.caphorn-chamonix.com/>



Sur ce site Website, tu trouveras le **menu complet de Le Cap Horn** à partir de Chamonix-Mont-Blanc. Actuellement, il y a 42 plats et des boissons disponibles. Pour les **offres saisonnières ou hebdomadaires**, contacte directement le propriétaire du restaurant. Tu peux aussi les joindre par l'intermédiaire de leur site Internet. Ce endroit sert différents délicieux français nourriture, et tu peux t'attendre à une savoureux cuisine typique de fruits de mer. Il y a aussi nourriture car ils sont typiques de l'Europe, et tu peux profiter de **appétissant végétarienne nourriture**. En outre, des produits **méditerranéens** digestes bons **plats au menu**, Au bar, tu peux aussi te détendre avec une **bière fraîche et fraîchement tirée** ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées. Le Cap Horn utilise beaucoup de légumes frais, de poisson et de viande pour sa cuisine **saine et facile à digérer. cuisine japonaise**, mais surtout délicieux sont les **Maki** et les spécialités comme **Te-Maki** de ce restaurant. En fin de compte, le endroit propose également un diversité de **plats légers**, qui sûrement méritent d'être essayés. Il est interdit de fumer dans leur établissement, l'établissement est accessible au fauteuils roulants. Vous pouvez payer avec les principales cartes bleues. Ce restaurant est heureux de vous offrir un menu sans gluten, et tu trouveras aussi des plats végétaliens sur le menu. Des options de menu végétarien complètent les offres des restaurants, et la cuisine locale fraîchement préparée est aussi à ne pas manquer !. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)450218080](tel:+33450218080),[\(+33\)890210547](tel:+33890210547).

Menu Le Cap Horn



Desserts

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Boissons alcoolisées

SOL

- Je ne sais pas. | Tbsp Douce moutarde d'Alsace (grand Tbsp) | Tbsp de fromage frais (grand Tbsp; type St Moret) | Les tranches de jambon (ici broyées) | Produits de la production de fromage | ...

Les 10 plus populaires

ORIGINAL

Mains

ALOYAU

Plats principaux

CEVICHE

Le jus d'une orange pressée | Jus d'une citrouille | Courgettes et autres marchandises | Petit poivre brut | Oignon rouge | ...

Plats d'accompagnement

PATATES

Salade

SALADE AUX NOIX DE PÉCAN

Salade à feuilles de tête, déchirée en morceaux de taille de morsure | poires - peintes, corées et coupées | fromage roquefort, décomposé | Avocado - dépouillé, creusé et déchiré | les oignons verts en tranches minces | ...

Fruits de mer

FRUIT DE MER

autres | persil frais | Les noix de coco | autres | autres | ...

Hausgemachte kuchen

FONDANT AU CHOCOLAT

Spécialités

CRABE ROYAL

Plats de bœuf

CARPACCIO DE BŒUF

œufs | cuillère à soupe Dijon moutarde | jus de citron frais | huile d'olive extra vierge | huile végétale | ...

Insalate

SALADE D'AVOCATS

Antipasti - entrées

CARPACCIO

Avocat | Pomme rouge | Les crèmes de crabe | Le citron | 5 branches de chives (finement coupées 1 pour la garniture) | ...

Starters

PLAQUE

Rigatoni

RIGATONIS À LA CHEF

gr de chocolat noir | Ovule

Sonstiges

SASHIMIS

Bif à thon d'Ahia | Autres | l'ail | sauce à faible teneur en sodium | Le gingembre en acide | ...

Pommes frites

POMME DE TERRE

Menu Le Cap Horn



Baguette

JAMBON

Autres | graines de moutarde brune | sucre brun foncé | biscuits à base de gingembre | le jambon

Noodle

CRABE

La blanca-steaks

ENTRECÔTE

Les grandes patates douces | autres | le sel | 1 CS D'huile Isio 4 | Des magnifiques friandises à côte de Charolais | ...

Snails

ESCARGOT

le beurre | Les noix de coco, triturées | les escargots hélicoïdes, sans coquilles | champignons frais de grande taille

Energydrinks

BLANC

Italian specialties

RISOTTO

bouillon de poulet, divisé | huile d'olive, divisée | une livre de champignons portobello, tranchés en tranches minces | une livre de champignons blancs, tranchés en tranches minces | autres, d'une largeur de <= 10 mm | ...

Sushi*

SUSHIS À L'AVOCAT

La cuisine | jus de citron | huile d'olive | l'oignon | sel de mer | ...

Dessert*

DESSERT

Platters and baskets

COQUILLES SAINT-JACQUES

bœuf, fondue | les écailles de la baie, rincées et drainées | crèmes de pain sec assaisonnées | poudre d'oignon | poudre d'ail | ...

Kitchen entrees-tempura

HOMARD

cuillère à soupe de sel de mer | queues de homard | bœuf, fondue

Pj.'s wings

TRADITIONNEL

Boissons non alcoolisées

EAU

ÉVIAN

Pâtes

NOUILLES BOEUF

Noodles à l'œuf chinois (Mie) | Le sel et le poivre | l'oignon | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | Le gingembre | ...

NOUILLES

Plats de poisson

CROQUETTES DE POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

POISSON DU JOUR

Sauces

COCKTAIL

SAUCES

Menu Le Cap Horn



Pizza



PIZZA FRANÇAISE

champagne | Le gin. | couches de
glace | jus de citron | sucre

MIXTE

PIZZA GRANDE

Menus de sushis

ENTRÉE

SUSHI

CANARD

Menu *Le Cap Horn*



Le Cap Horn

74 r. des Moulins, 74400 Chamonix-Mont-Blanc,
France

**Heures
d'ouverture:**

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

