

LE BAR

DE L'APOGÉE

LE BAR

DE L'APOGÉE

De 12h à 15h30 et 19h à 22h30

From 12:00 – 15:30 and 19:00 –22:30

Entièrement décoré par Joseph Dirand,
Le Bar de L'Apogée est le lieu propice à la
relaxation dans une ambiance chic et
conviviale. L'art du charme à la française.



Au déjeuner, Jean-Luc Lefrançois, Chef Exécutif,
Vous accueille pour déguster de savoureux
mets tandis qu'en soirée l'atmosphère glamour
et festive est ponctuée par des cocktails
inédits et artistes en live.

The vision of celebrated designer Joseph Dirand,
Le Bar de L'Apogée is the perfect place to unwind;
Its chic yet welcoming atmosphere being the
epitome of french charm.

Each lunchtime, Executive Chef Jean-Luc Lefrançois
entices guests with a menu of authentic and
appetising dishes. While every evening the mixing
of cocktails mingles with live music
to create a festive and glamorous ambiance.


BURGERS

Servis avec pommes allumettes et salade verte






- Le burger montagnard**  59
bœuf, rösti de pommes de terre, bacon, beaufort, sauce maïs
- Le hamburger végétal**  49
galette de légumes et céréales, sucrine, chou fleur râpé,
sauce avocat
- Le cheeseburger** 55
bœuf, sucrine, tomate, oignon, cheddar, sauce barbecue

SANDWICHES





Servis avec pommes allumettes et salade verte

- Piadine** 48
jambon cru, pesto, mozza, roquette
- Club sandwich classique** 48
- Bagel** 48
saumon, cream cheese, avocat, mesclun, pickles d'oignon
- Le croque-Monsieur à la truffe**  55
beurre de truffe et truffe
- Tacos poulet** 58
maïs, romaine, oignon croustillant

POTAGE & SALADES

- Œufs mimosa**  58
tourteau, coeur de sucrine
- La salade de homard**  98
tétragone, choux fleurs de couleurs, mangue, grenade
- Salade mixte et herbes fraîches**  45
- La traditionnelle salade César**
au poulet 55
aux gambas 72
- Les betteraves de couleurs**  48
burrata, basilic
- Le potage du jour**  38

PÂTES & RISOTTO

- Le risotto nature**   47
- Le risotto à la truffe noire**   98
- Le gros macaroni** 75
gambas, jus de carapaces, artichaut, parmesan
- Les noodles** 72
poulet, légumes sautés au sésame

LES INCONTOURNABLES

Croquetas d'agneau 58
mayonnaise wasabi

Poke bowl 59
thon, avocat, radis, concombre, gingembre confit

Saumon tataki 58
en feuille de bananier, sésame

Dorade 72
en feuille de brick, feta, mangue, menthe

Suprême de pintade 68
croûte de cacahuète

Pluma ibérique 68
sauce chimichurri

**La planche de jambon Ibérique
pur Bellota 5J Cinco Jotas** 86

La blanquette de veau 65
oignons et champignons

Le filet de bœuf 80

Tartare de bœuf 65

L'inspiration du jour 72

La planche de fromage 40
de la cave d'affinage de Savoie

GARNITURE

Cocotte de légumes grillés

Purée de pommes de terre

Pommes allumettes

Salade verte

Caponata

Garniture du jour

LES DESSERTS

30

Le chariot de desserts





La crème brûlée, fève de tonka

Les profiteroles, au chocolat et au café, glace vanille

La pannacotta, aux fruits noirs frais et confits

L'assiette de fruits rouges

Les glaces et sorbets préparés par nos soins
(vanille, chocolat, fruits rouges, noix de coco, fruit exotique)

 Produit local  Sans Gluten  Végétarien  Vegan

*Veillez nous indiquer toute allergie / TVA et service compris
Les tarifs sont en euros / Viandes d'origine française*

BURGERS

Served with French fries and green salad

Mountain burger 59

beef, potato rösti, bacon, beaufort cheese, corn sauce

Vegetable burger 49

vegetable cake and cereal, sucrine lettuce, grated cauliflower, avocado sauce

Cheeseburger 55

beef, sucrine lettuce, tomato, onion, cheddar cheese, barbecue sauce

SANDWICHES

Served with French fries and green salad

Piadine 48

cured ham, pesto sauce, mozzarella, rocket salad

Classic club sandwich 48

Bagel 48

salmon, cream cheese, avocado, mixed green salad, onion pickles

Croque-Monsieur with truffle 55

truffle butter & truffle

Chicken taco 58

romaine lettuce, crispy onion

SOUPS & SALADS

Mimosa eggs 58

crab, sucrine lettuce

Lobster salad 98

New Zealand spinach, colored cauliflowers, mango, pomegranate

Mixed salad and fresh herbs 45

Classic Caesar salad

with chicken 55

with prawns 72

Colored beetroot 48

burrata, citrus vinaigrette

Soup of the day 38

PASTA & RISOTTO

Plain risotto 47

Black truffle risotto 98







Large macaroni 75

prawns, langoustine shell sauce, artichoke, parmesan cheese

Noodles 72

chicken, stir-fried vegetables and sesame seeds

SIGNATURE DISHES




- The lamb croquetas** 58
wasabi mayonnaise
- Poke bowl**  59
tuna, avocado, radish, cucumber, candied ginger
- Salmon tataki**  58
in a banana leaf, sesame
- The sea bream** 72
in a brick leaf, feta cheese, mango, mint
- The guinea fowl breast fillet** 68
peanut crust
- The iberian pluma**  68
chimichurri sauce
- Iberico ham platter**
pur Bellota 5J Cinco Jotas 86
- The veal stew** 65
in white sauce, onion, mushroom
- The beef fillet**  80
- Beef tartare**  65
- Daily special** 72
- The cheese platter**  40
from the Savoie French region maturing cellar

SIDES

- Roasted vegetable stew**
- Mashed potatoes**
- French fries**
- Green salad**
- Caponata**
- Today's special side**


DESSERTS

30

- Dessert trolley**
- Crème brulée, tonka bean** 
- The profiteroles, chocolate and coffee, vanilla ice cream**
- Pannacotta with fresh and candied black fruits**
- Red fruit platter** 
- Our very own ice creams and sorbets** 
(vanilla, chocolate, red fruit, coconut, tropical fruit)



L'APOGÉE
COURCHEVEL

 @lapogeecourchevel