



RESTAURANT L' APOGEE COURCHEVEL

SUSHI NIGIRI

2 pcs 12 €

*Saumon Ora King, oeufs de saumon
Ora King salmon, salmon eggs*

*Thon Bluefin, sauce Yuzu
Bluefin tuna, Yuzu dressing*

*Sériole flambée, massago
Flambeed Yellow tail, masago*

SASHIMI

3 pcs 12 €

Saumon Ora King - Ora King salmon

Thon Bluefin - Bluefin tuna

Sériole - Yellow-tail

SAKE

Heaven Sake - 8cl 30 €

KOORI ROLLS

4 pcs 20 €

California

*Saumon Ora King, fromage frais, avocat, massago
Ora King salmon, cream cheese, avocado, massago*

Creation

*Thon Bluefin, avocat, saumon flambé, sauce Yuzu, sésame
Bluefin Tuna, avocado, flambeed salmon, Yuzu sauce, sesame*

Spring

*Crabe, avocat, laitue, sauce cocktail
Crab, avocado, lettuce, cocktail dressing*

Maki

*Saumon Ora King - Ora King salmon
Thon Bluefin - Bluefin tuna*

LES CREATIONS CHAMPAGNE COCKTAILS

<i>Le Jardin d'Eden</i>	35
<i>Champagne Blanc, liqueur Saint Germain, citronnelle, sirop de vanille, fruit de la passion</i>	
<i>Champagne, Saint Germain liquor, lemongrass, vanilla syrup, passion fruit</i>	
<i>Le Bacchus Blanc</i>	35
<i>Champagne Blanc, liqueur Saint Germain, jus de citron vert, raisin blanc</i>	
<i>Champagne, Saint Germain liquor, lime juice, white grape</i>	
<i>Lady Ginger</i>	35
<i>Champagne Blanc, Rhum Brun, gingembre, cannelle, zeste de citron vert</i>	
<i>Champagne, Brown Rum, ginger, cinnamon, lime zest</i>	
<i>Parfum du Sud</i>	35
<i>Champagne Blanc, liqueur Saint Germain, Gin Beefeater, sirop de lavande, jus de citron</i>	
<i>Champagne, St Germain liquor, Beefeater Gin, lavender syrup, lemon juice</i>	
<i>L'Eden Negroni</i>	35
<i>Champagne Blanc, Passoa, Aperol, Vermouth Antica Formula, jus de citron, sirop de vanille</i>	
<i>Champagne, Passoa, Aperol, Vermouth Antica Formula, lemon juice, vanilla syrup</i>	
<i>Surprise me</i>	35
<i>Champagne Blanc, liqueur Domaine de Canton, Bourbon Maker's Mark, sirop de cardamome, fruit du dragon</i>	
<i>Champagne, Domaine de Canton liquor, Maker's Mark Bourbon, cardamom syrup, dragon fruit</i>	
<i>Rose du Cap</i>	38
<i>Champagne Blanc, liqueur de litchi Cartron, jus de litchi, eau de rose, sirop de yuzu</i>	
<i>Champagne, Cartron litchee liquor, litchee juice, rose water, yuzu syrup</i>	

Red Light 38
Champagne Rosé, Vodka, liqueur de Chambord, framboise, menthe, citron vert
Rosé Champagne, Vodka, Chambord liquor, raspberry, mint, lime

Honi Honi 38
Champagne Blanc, Rhum Mount Gay 1703, liqueur de Falernum, Amaro Averna, bitter chocolat
jus d'ananas, sirop d'ananas, citron vert
Champagne, Mount Gay 1703 Rum, Falernum liquor, Amaro Averna, bitter chocolate, pineapple juice
pineapple syrup, lime

LES CLASSIQUES CHAMPAGNE COCKTAILS

Bellini 35
Champagne Blanc, pêches fraîches, crème de pêche
Champagne, fresh peaches, peach cream

Rossini 35
Champagne Blanc, fraises fraîches
Champagne, fresh strawberries

LES CHAMPAGNES

ALFRED GRATIEN

2009	<i>Blanc de Blancs</i>		150
S.A.	<i>Rosé</i>		155
S.A.	<i>Cuvée Paradis, Brut</i>		180

AGRAPART & FILS

2011	<i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Grand Cru, « Minéral »</i>		200
2010	<i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Grand Cru, « Minéral »</i>	<i>magnum</i>	570
2010	<i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Grand Cru, « Avizoise »</i>		225
2011	<i>Blanc de Blancs, Brut Nature, Grand Cru, « Vénus »</i>		385
S.A.	<i>Blanc de Blancs, Brut Nature, Grand Cru, « Expérience 07 »</i>		370
S.A.	<i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Grand Cru, « Terroir »</i>	<i>Jéroboam</i>	990

BOLLINGER

S.A.	<i>Rosé</i>		180
2007	<i>La Grande Année</i>		295
2002	<i>R. D.</i>		750
1999	<i>R. D.</i>	<i>magnum</i>	1790
1996	<i>R. D.</i>	<i>magnum</i>	1990
1995	<i>R. D.</i>		1090
2006	<i>Vieilles Vignes Françaises – Blanc de Noirs</i>		1795

DEUTZ

2007	<i>Amour de Deutz</i>		395
2007	<i>Amour de Deutz, Rosé</i>		570

	DOM PERIGNON		
2009	<i>Dom Pérignon</i>		475
2009	<i>Dom Pérignon</i>	<i>magnum</i>	995
2005	<i>Dom Pérignon, Rosé</i>		990
2005	<i>Dom Pérignon, Rosé</i>	<i>magnum</i>	1995
1998	<i>Dom Pérignon, Rosé</i>	<i>jéroboam</i>	9100
1998	<i>Dom Pérignon, « CÉnothèque »</i>		990
1995	<i>Dom Pérignon, « CÉnothèque », Rosé</i>		2075
	EGLY-OURIET		
S.A.	<i>Brut Tradition, Grand Cru</i>		250
2007	<i>Brut, Grand Cru</i>		390
	JACQUESSON		
S.A.	<i>« Cuvée 734 – Dégorgement Tardif »</i>		295
2004	<i>Dizy – Corne Bautray</i>		385
2004	<i>Avize – Champ Caïn</i>		375
2005	<i>Aÿ – Vauzelle Terme</i>		510
2002	<i>La Cuvée Millésimée</i>		250
	KRUG		
S.A.	<i>Grande Cuvée</i>		440
S.A.	<i>Brut Rosé</i>		860
2002	<i>Brut Vintage</i>		750
1996	<i>Brut Vintage</i>		630
2002	<i>Clos du Mesnil</i>		1965
1995	<i>Clos d'Ambonnay</i>		4150
	BILLECART-SALMON		
S.A.	<i>Brut Réserve</i>		170
S.A.	<i>Brut, rosé</i>		230

LAURENT PERRIER

2007	Brut		175
2007	Brut	magnum	350
S.A.	Brut Rosé		245
S.A.	Brut Rosé	magnum	495
S.A.	Grand Siècle		330
S.A.	Grand Siècle	magnum	695
2004	Alexandra Rosé		880

LOUIS ROEDERER

2009	Brut Millésimé		180
2011	Brut Millésimé Rosé		195
2009	Cristal		425
2007	Cristal	magnum	985
2002	Cristal « Edition Limitée en Or – Numéro 66 »	jéroboam	19900
2007	Cristal Rosé		840
2006	Cristal Rosé	magnum	1960

MOET & CHANDON

S.A	Brut Impérial		140
S.A.	Rosé Impérial		160
2008	Grand Vintage		175
2008	Grand Vintage Rosé		175

POMMERY

2002	Cuvée Louise		245
2000	Cuvée Louise Rosé		675

PERRIER JOUËT

S.A.	Grand Brut		140
2008	Belle Epoque		350
2004	Belle Epoque Blanc de Blancs		860
2006	Belle Epoque Rosé		660

RUINART

S.A.	Blanc de Blancs		210
S.A.	Blanc de Blancs	magnum	450
S.A.	Blanc de Blancs	jéroboam	990
S.A.	Brut Rosé		220
2004	Dom Ruinart		370
1998	Dom Ruinart	magnum	740
1998	Dom Ruinart Rosé	magnum	1690

SALON

2002	"S" de Salon		1240
1999	"S" de Salon		1365
1997	"S" de Salon		1475

TAITTINGER

2005	Comtes de Champagne		310
2005	Comtes de Champagne, rosé		475

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

2008	Vintage Réserve		170
2008	Vintage Réserve Rosé		220
2004	La Grande Dame		435

LES VODKAS

4 cl.

<i>Skyy</i>	22
<i>Ketel One</i>	24
<i>Belvédère</i>	28
<i>Greygoose</i>	28
<i>Stolichnaya Elit</i>	32
<i>Chopin Potatoes</i>	38
<i>Beluga Gold</i>	68

LES WHISKYS

<i>Jack Daniel's</i>	22
<i>Chivas Regal, 12 ans</i>	24
<i>Maker's Mark</i>	28
<i>Bulleit rye</i>	28
<i>Knob Creek</i>	32
<i>Chivas Regal, 18 ans</i>	38
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	28
<i>Johnnie Walker, Blue Label</i>	78

LES TEQUILAS

<i>Patrón - Silver</i>	30
<i>Don Julio, Blanco</i>	32
<i>Patron XO Café</i>	35
<i>Don Julio, Anejo 1942</i>	60
<i>Gran Patron Burdeos Anejo</i>	98

LES MALTS

<i>Laphroaig Quarter Cask</i>	28
<i>Glenfiddich 12 ans</i>	28
<i>Macallan Amber</i>	36
<i>Lagavulin 16 ans</i>	38
<i>Glenlivet, Founder Reserve</i>	38
<i>Glenfiddich 15 ans</i>	38
<i>Balvenie Cuban Selection 14 ans</i>	48
<i>Glenmorangie</i>	48
<i>Michel Couvreur "Blossoming Auld Sherried"</i>	68
<i>Yamasaki</i>	78

LES GINS

<i>Sloe Gin</i>	22
<i>Tanqueray</i>	22
<i>Bombay Sapphire</i>	24
<i>Original 41,2</i>	24
<i>Navy strength</i>	28
<i>Tanqueray ten</i>	28
<i>Star of Bombay</i>	28
<i>Hendrick's</i>	30
<i>Monkey 47</i>	30

LES COGNACS

<i>Remy Martin – VSOP</i>	38
<i>Martell – VSOP</i>	38
<i>Delamain – X.O.</i>	48
<i>Martell “Cordon Bleu”</i>	58
<i>Remy Martin – X.O.</i>	68
<i>Hennessy – X.O.</i>	68
<i>Martell “Cohiba”</i>	98
<i>Hennessy “Paradis”</i>	190
<i>Hennessy “Richard” (2cl)</i>	340
<i>Remy Martin “Louis XIII” (2cl)</i>	380
<i>Hennessy “Ellipse” (2cl)</i>	980

LES RHUMS

<i>Bacardi Superior</i>	22
<i>Havana Club 3 ans</i>	22
<i>Santa Theresa</i>	24
<i>Havana Club 7 ans</i>	28
<i>Appleton Estate 12 ans</i>	28
<i>Pyrat, X.O. Reserve</i>	32
<i>Diplomatico, Reserva Exclusiva</i>	32
<i>Zacapa 23 ans d’âge</i>	38
<i>Facundo Exquisito</i>	68
<i>Mount Gay “1703”</i>	68
<i>Union</i>	98
<i>Havana Club Maximo</i>	380

LES ARMAGNACS & BAS ARMAGNACS

<i>De Montal</i> 1960	68
<i>Laberdolive</i> 1976	68
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1982	98
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1973	98
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1968	108
<i>Château de Laubade</i> 1914 (2cl)	320
<i>Veuve J. Goudoulin</i> 1914 (2cl)	380
<i>La Fontaine de Coincy</i> 1914 (2cl)	550

LES CALVADOS DU PAYS D'AUGE

<i>Roger Groult "Age d'Or"</i>	38
<i>Roger Groult "Doyen d'Age"</i>	48

LA CAVE A CIGARES

<i>Monte Cristo N°5</i>	40
<i>Cohiba Siglo 1</i>	40
<i>Petit Partagas</i>	40
<i>Montecristo N°4</i>	50
<i>Cohiba Siglo 2</i>	50
<i>Ramon Allonès</i>	60
<i>Roméo y Julieta, Short Churchill</i>	60
<i>Bolivar</i>	60
<i>Monte Cristo, Open Master</i>	60
<i>Hoyo De Monterey, Epicure N°2</i>	60
<i>Partagas Série D, N4</i>	60

" La mission d'accompagnement d'une boisson ne doit évidemment pas aller à l'encontre de votre goût, de votre envie, à ce moment précis. On entend souvent dire qu'il faut boire un bon whisky avec un cigare, Si vous disiez cela à Cuba ou à Saint Domingue, on vous répondrait que seul un rhum est capable de se marier parfaitement avec un cigare. La question est donc : Qui a raison? La réponse ...? Tout le monde et personne. Laissez-vous guider par votre goût et votre envie."

"The cigar pairing should not be against the taste or your desire. Generally speaking, we hear that a good whisky should be paired with a cigar. If you travel to Cuba, they will recommend nice old rum. Who is right? Any answer? No one has the answer; just leave it to your envy of the moment".