

LE BAR

DE L'APOGÉE

LE BAR

DE L'APOGÉE

De 12h à 15h

From 12:00 – 15:00

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 OU DJ 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, HEAD 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 AND A DJ'S SET TO CREATE A FESTIVE AND GLAMOROUS AMBIENCE.

SÉLECTION KOORI

- Sashikoori - 8 sashimis (16 pièces) 69
Sushikoori - 8 pièces de sushis 66
Calikoori - 6 californias (24 pièces) 90

BURGERS

- Hamburger classique 45
Cheeseburger 50
Croustichicken burger sauce barbecue 45
Végéburger (V) 45

SANDWICHS

- Club sandwich classique 45
Piadine jambon de Savoie, tomate, pistou (S) 39
Le toast avocat, cive (V) 35
Croque - Monsieur classique 40
Croque - Madame (S) 69
Gratiné au beaufort, râpé de truffe

POTAGE & SALADES

- Sardines d'Espagne « la Guildive » Manuel Lago 43
Salade mixte et herbes fraîches (V) 38
Salade de tomates de couleurs, burrata, basilic (V) 45
La traditionnelle salade César
Au poulet 49
Aux Gambas 80
Salade végétarienne (V) 47
Le quinoa (V) 38
Exotique, curry, tofu
La consommé de volaille 36
Le potage du jour 34

PÂTES & RISOTTO

- Les noodles 59
Poulet et légumes sautés, soja et sésame
Risotto nature 42
Risotto à la truffe noire 90
Spaghetti 52
Au citron confit, vongoles
Raviole 49
Tomme de Savoie, viande des Grisons
Lasagne 55
De bœuf, tomates, parmesan

LES INCONTOURNABLES

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

Tartare de daurade 72
Mangue, caviar de France

Le carpaccio de Saint-Jacques 56
Huile vierge, agrumes

Le tataki de saumon au sésame 59

La sole meunière 90

Le homard Breton de 800g 265
Pour 2 personnes

Le Fritto Misto
Sauce tartare 58
Sauce truffe 75

La Milanaise de volaille au parmesan 65

Le filet de bœuf 76

Côtes d'agneau 65

Tartare de bœuf 65

L'inspiration du jour 69

GARNITURE

Cocotte de légumes

Purée de pomme de terre

Garniture du jour

Potatoes de patates douces

Pommes allumettes

Salade verte

LES DESSERTS

30

Le chariot de desserts

L'assiette de fruits frais 

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

**Le chocolat, fines feuilles craquantes,
sorbet framboise **

La crème brûlée au caramel et fève de tonka 

Le crumble aux pommes, sirop d'érable et cannelle



Produit local



Sans Gluten



Végétarien

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

— KOORI SELECTION —

- Sashikoori - 8 sashimi (16 pieces) 69
Sushikoori - 8 sushi 66
Calikoori – 6 California rolls (24 pieces) 90

— BURGERS —

- Classic burger 45
Cheeseburger 50
Croustichicken burger barbecue sauce 45
Veggie burger (V) 45

— SANDWICHES —

- Classic club sandwich 45
Piadina with Savoie ham, tomato, pistou (S) 39
Avocado toast, chives (V) 35
Classic Croque – Monsieur 40
Croque – Madame (S) 69
Beaufort cheese topping, grated black truffle

— SOUP & SALAD —

- « La Guildive » Manuel Lago Spanish sardines 43
Mixed salad and fresh herbs (V) 38
Heirloom tomato salad, burrata, basil (V) 45
Classic caesar salad
With chicken 49
With king prawns 80
Vegetarian salad (V) 47
Quinoa (V) 38
Exotic, curry, tofu
Chicken consommé 36
Soup of the day 34

— PASTA & RISOTTO —

- Noodles 59
Stir-fried chicken and vegetables, soy and sesame
Plain risotto 42
Black truffle risotto 90
Spaghetti 52
With preserved lemon, clams
Ravioli 49
Tomme de Savoie cheese, Grisons air-dried beef
Beef lasagne 55
Tomatoes, parmesan

SIGNATURES

Pur Bellota 5J Cinco Jotas Iberian ham platter 86

Sea bream tartare 72

Mango, French caviar

Scallop carpaccio 56

Virgin olive oil, citrus

Salmon sesame tataki 59

Sole meunière 90

800g Breton lobster 265

For two people

Fritto Misto

Tartare sauce 58

Truffle sauce 75

Chicken Milanese with parmesan 65

Beef fillet 76

Lamb chops 65

Beef tartare 65

Daily special 69

SIDE

Vegetable stew

Mashed potatoes

Today's special side

Sweet potatoes fries

French fries

Green salad

DESSERTS

30

Dessert trolley

Fresh fruit platter 

Homemade ice cream and sorbet

(vanilla, chocolate, berry, coconut, tropical fruit)

Chocolate, crispy wafers, raspberry sorbet 

Caramel and tonka bean crème brûlée 

Apple crumble, maple syrup and cinnamon



Local product



Gluten free



Vegan

Please indicate all allergies – VAT and service charge included
All prices in euros – Meat of French origin



L'APOGÉE
COURCHEVEL

 @lapogeecourchevel