

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, 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 and a DJ's set
to create a festive and glamorous ambiance.

— SÉLECTION KOORI —

Sashikoori - 8 sashimis (16 pièces) 69

Sushikoori - 8 sushis (8 pièces) 66

Calikoori - 5 californias (30 pièces) 90

— BURGERS —

Servis avec pommes allumettes et salade verte

Le burrata burger (V) 55
pesto, tomate, roquette, burrata pannée

Le hamburger végétal (V) 45

Le cheeseburger 52

— SANDWICHS —

Servis avec pommes allumettes et salade verte

Quesadillas de poulet 48
fromage, oignon rouge, coriandre, guacamole

Club sandwich classique 45

Les rouleaux de printemps (V) 45

Le croque-Monsieur, beurre de truffe 52

— POTAGE & SALADES —

La salade de crevette Obsiblu 68
iceberg, sauce cocktail

La salade de homard (V) 95
pamplemousse, haricots verts, grenaille, mangue

Salade mixte et herbes fraîches (V) (V) 42

La traditionnelle salade César
aux poulet 50
aux gambas 68

Les tomates de couleurs (V) (V) 47
burrata, vinaigrette d'agrumes

Le potage du jour (V) 37

— PÂTES & RISOTTO —

Le risotto nature (V) (V) 45

Le risotto à la truffe noire (V) (V) 95

La raviole (V) 55
chèvre, abricot sec, pignon de pin, basilic

Le gros macaroni 70
gambas, jus de carapaces, artichaut, parmesan

Les noodles 68
poulet, légumes sautes au sésame

LES INCONTOURNABLES

- Les samossas** 55
épaule d'agneau confite, aubergine
- Le tacos poulet** 58
mousseline de maïs, romaine, mayonnaise épicée,
oignon croustillant
- Le tacos saumon** 58
tartare d'ananas, guacamole, pickles d'oignon
- Suprême de volaille** 64
croûte de parmesan
- La Saint-Jacques**  62
radis aigre doux
- L'entrecôte**  78
sauce foyot
- La planche de jambon Ibérique
pur Bellota 5J Cinco Jotas** 86
- Souris d'agneau mauresque** 66
- Le thon**  62
snacké, mangue, pamplemousse, soja, sésame
- Tartare de bœuf**  65
- Poke-Bowl**  55
saumon, avocat, mangue, quinoa, pickles
- L'inspiration du jour** 70
- La planche de fromage de la cave d'affinage de Savoie**
 40

GARNITURE

Cocotte de légumes grillés

Purée de pomme de terre

Pommes allumettes

Salade verte


Garniture du jour


Maïs grillé


LES DESSERTS

30

Le chariot de desserts





L'assiette de fruits frais 

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

La crème brûlée, fève de tonka 

**Le millefeuille, tuile cacao, crémeux chocolat
et glace vanille**

**La pavolva, chantilly à la vanille,
fruits rouges frais et son sorbet**

 Produit local  Sans Gluten  Végétarien  Vegan

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

— KOORI SELECTION —

- Sashikoori - 8 sashimi** (16 items) 69
Sushikoori - 8 sushi (8 items) 66
Calikoori - 5 California rolls (30 items) 90

— BURGERS —

Served with French fries and green salad

- Burrata burger** (V) 55
pesto, tomato, rocket, burrata in breadcrumbs
Plant-based burger (V) 45
Cheeseburger 52

— SANDWICHES —

Served with French fries and green salad

- Chicken quesadillas** 48
cheese, red onion, coriander, guacamole
Classic club sandwich 45
Spring rolls (V) 45
Croque-Monsieur, truffle butter 52




— SOUPS & SALADS —

- Obsiblu prawn salad** 68
iceberg lettuce, cocktail sauce
Lobster salad (GF) 95
grapefruit, green beans, baby potatoes, mango
Mixed salad and fresh herbs (V)(GF) 42
Classic Caesar salad
with chicken 50
with prawns 68
Rainbow tomatoes (V)(GF) 47
burrata, citrus vinaigrette
Soup of the day (V) 37

— PASTA & RISOTTO —

- Plain risotto** (V)(GF) 45
Black truffle risotto (V)(GF) 95
Ravioli (V) 55
goat's cheese, dried apricot, pine nuts, basil
Large macaroni 70
king prawns, shellfish stock, artichoke, parmesan
Noodles 68
chicken, stir-fried vegetables and sesame seeds

SIGNATURE DISHES

- Samosas** 55
Braised shoulder of lamb, aubergine
- Chicken tacos** 58
creamed sweetcorn, romaine, spicy mayonnaise,
crispy onions
- Salmon tacos** 58
pineapple tartare, guacamole, pickled onion
- Chicken supreme** 64
parmesan crust
- Scallops**  62
sweet and sour radish
- Ribsteak**  78
foytot sauce
- Iberico ham platter
pur Bellota 5J Cinco Jotas** 86
- Moorish lamb shank** 66
- Tuna**  62
seared, mango, grapefruit, soy, sesame
- Beef tartare**  65
- Poke bowl**  55
Salmon, avocado, mango, quinoa, pickles
- Daily special** 70
- Mature Savoie cheese platter**  40

SIDES

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


DESSERTS

30

- Dessert trolley**
- Fresh fruit platter** 
- Our very own ice creams and sorbets** 
(vanilla, chocolate, berry, coconut, tropical fruit)
- Crème brûlée, tonka bean** 
- Millefeuille, cocoa tile, creamy chocolate
and vanilla ice cream**
- Pavlova, vanilla chantilly, fresh red fruits
and its sorbet**



L'APOGÉE
COURCHEVEL

 @lapogeecourchevel