

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

### **Le hamburger végétal** 49

galette croustillante de légumes et céréales, pousses d'épinards, tomate, mayonnaise curry

### **Le cheeseburger** 56

bœuf, sucrine, tomate, oignon, bacon, cheddar, sauce Savora

## SANDWICHES

*Servis avec pommes allumettes et salade verte*

### **Hot-dog** 42

saucisse, oignon frit, moutarde, ketchup, pickles

### **Club sandwich classique** 49

### **Tartine de truite fumée** 44

guacamole, salade d'herbes

### **Croque-Monsieur à la truffe** 55

beurre de truffe et truffe

### **Katsu Sando** 49

poulet pané, choux rouge aigre doux, mayonnaise kimchi

## POTAGES & SALADES

### **La salade de canard** 59

mesclun, magret de canard fumé, fromage de chèvre, croutons, pomme Granny Smith, fruits du mendiant

### **La salade de homard** 98

pousses d'épinards, chou-fleur de couleur, pamplemousse, coco, banane plantain

### **Salade mixte et herbes fraîches** 45

### **La traditionnelle salade César**

au poulet 56

aux gambas 74

### **La burrata** 42

caviar d'aubergine, tomates, olives Kalamata, pignon de pin, basilic

### **Le potage du jour** 39

## PÂTES & RISOTTOS

### **Le risotto nature** 47

### **Le risotto à la truffe noire** 98

### **Le gros macaroni** 75

gambas, jus de carapace, artichaut, parmesan

### **Les ravioles** 62

viande de grison, Reblochon, courge

 Produit local  Sans Gluten  Végétarien  Vegan

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

## LES INCONTOURNABLES

### Huîtres Gillardeau 50

creuse n°2 - 6 pièces

### Poke bowl 60

dorade en gravlax, riz, concombre, edamame, mangue, radis et sésame

### Le tacos 59

thon, mole, citron vert, coriandre, oignons croustillants

### Crevette en tempura 59

shiso, citron vert, sauce épicée

### Saumon mi-cuit 70

salsifis, granola, bouillon végétal

### Le poulet 70

grillé à l'américaine, potatoes, oignons grelot

### La milanaise de veau 72

### Le tajine 76

de boeuf aux pruneaux

### Filet de boeuf juste grillé 81

### L'inspiration du jour 73

### La planche de fromage 40

de la cave d'affinage de Savoie

### La planche de jambon Ibérique 86

pur Bellota 5J Cinco Jotas

## GARNITURES

20

### Cocotte de légumes vapeurs

### Purée de pommes de terre

### Pommes allumettes

### Salade verte

### Caponata d'aubergine

### Garniture du jour

## LES DESSERTS

30

### Le chariot de desserts

de la cheffe pâtissière Tanya Colella

### La crème brûlée

vanille de Madagascar

### Le vacherin

pistache et framboise, chantilly vanille

### Assortiment de fruits rouges

### Glaces et sorbets faits maison

vanille, chocolat, fruits rouges, coco, exotique

A PARTAGER... OU PAS

### Le Cookie XXL

35

Cookie chaud aux éclats de chocolat noir et au lait, glace vanille, caramel et noisette

 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 matchstick fries and green salad*

### Mountain burger 🍄 59

beef, rösti potatoes, bacon, Beaufort cheese

### Veggie burger 🌿 49

crispy vegetables and cereals pancake, spinach, tomato, curry mayonnaise

### Cheeseburger 56

beef, sucrine lettuce, tomato, onion, bacon, cheddar, Savora sauce

## SANDWICHES

*Served with matchstick fries and green salad*

### Hot-dog 42

sausage, fried onion, mustard, ketchup, pickles

### Classic club sandwich 49

### Smoked trout toast 44

guacamole, herbs salad

### Truffle Croque-Monsieur 55

truffle butter and truffle

### Katsu Sando 49

fried chicken, sweet and sour red cabbage, kimchi mayonnaise

## SOUP & SALADS

### Duck salad 59

mesclun salad, smoked duck breast, goat cheese, croutons, Granny Smith apple, dry fruits

### Lobster salad 🍤 98

spinach, coloured cauliflower, grapefruit, coconut, plantain banana

### Mixed salad and fresh herbs 🌿🌱 45

### Traditional Caesar salad

with chicken 56

with king prawns 74

### Burrata 🍷🌿 42

eggplant caviar, tomatoes, Kalamata olives, pinenuts, basil

### Soup of the day 🌱🍷 39

## PASTA & RISOTTOS

### Plain risotto 🌿🍷 47

### Black truffle risotto 🌿🍷 98

### Large macaroni 75

king prawns, shell sauce, artichoke, parmesan


### Ravioli 🍄 62


grison meat, Reblochon cheese, squash

🍄 Local product 🍷 Gluten Free 🌿 Vegetarian 🌱 Vegan

*Please inform us of any allergies / VAT and service included  
Prices in Euros / French meat*

## SIGNATURE DISHES

**Gillardeau Oysters**  50  
Creuse n°2 - 6 pieces

**Poke bowl**  60  
seabream gravlax, rice, cucumber, edamame, mango,  
sweet and sour radish, sesame


**Tacos** 59  
tuna, mole, lime, coriander, fried onions

**Shrimp tempura** 59  
shiso, lime, spicy sauce

**Half-cooked salmon** 70  
salsify, granola, vegetal broth

**Chicken** 70  
American-style grilled, potatoes, grelot onions

**Veal milanaise, parmesan** 72

**Tajine**  76  
of beef with prunes

**Beef fillet just grilled**  81

**Inspiration of the day** 73

**The cheese platter**   40  
from the Savoie French region maturing cellar

**Iberico ham platter**  86  
pur Bellota 5J Cinco Jotas

## SIDES

20

**Steamed vegetables casserole**  

**Mashed potatoes**  

**Matchstick fries** 

**Green salad**  

**Eggplant Caponata**  

**Today's special side**

## DESSERTS

30

**Dessert trolley**  
of the Pastry Chef Tanya Colella

**Crème brûlée**  30  
Madagascar vanilla

**Vacherin**  30  
pistachio and raspberry, vanilla whipped cream

**Red fruits assortment**

**Homemade ice cream and sorbet**  
vanilla, chocolate, red fruit, coco, exotic

TO SHARE... OR NOT

**The XXL Cookie**

35


warm cookie with dark and milk chocolate chunks,  
vanilla ice cream, caramel and hazelnuts

 Local product  Gluten Free  Vegetarian  Vegan

*Please inform us of any allergies / VAT and service included  
Prices in Euros / French meat*



L'APOGÉE  
COURCHEVEL

 @lapogeecourchevel