

L' APOGÉE CLUB



De 12h à 18h

Entièrement décoré par Kelly Wearstler,
L'Apogée Club célèbre l'art du charme à la
française.

Un lieu où l'élégance naturelle des Alpes
rencontre la sophistication intemporelle du
design, où chaque détail invite à la détente et
à la convivialité, dans une atmosphère à la fois
chic et chaleureuse.

From 12 p.m to 6 p.m

Entirely designed by Kelly Wearstler, L'Apogée
Courchevel embodies the art of French charm.

A place where the natural elegance of the Alps
meets timeless design sophistication, every
detail inspiring relaxation and conviviality in a
chic yet welcoming atmosphere.

Français

BURGERS

Servis avec pommes allumettes et salade verte

- Le burger montagnard 🍄 59
Boeuf, rösti de pommes de terre, poitrine fumée, Tomme de Savoie
- Le burger végétal 🌱 49
Galette croustillante de légumes et céréales, pousses d'épinards, tomates, mayonnaise curry
- Le chicken burger 56
Poulet pané, avocat, cheddar, sucrine, sauce tzatziki

SANDWICHES

Servis avec pommes allumettes et salade verte

- Hot-dog 42
Saucisse, oignons frits, moutarde, ketchup, pickles
- Club sandwich classique ou saumon 49-53
- Tacos 59
Thon rouge, avocat, citron vert, coriandre
- Le Croque-Monsieur à la truffe 🍄 55
Beurre de truffe et truffe

POTAGES & SALADES

- La salade mixte et herbes fraîches 🍄 🌱 45
- La salade veggie 🌱 47
Mâche, lentilles, patate douce, feta, grenade, noisettes, sauce yaourt
- La salade de homard bleu 🌱 98
Homard bleu, mangue, avocat, pamplemousse, sucrine, sauce tabasco fumée
- La traditionnelle salade César
Poulet 56
Gambas 74
- Le potage du moment 🌱 39
- Le velouté 🌱 42
Butternut, châtaigne, cébette et burrata
- Le bouillon 39
Poulet, raviole de Royan

PÂTES & RISOTTOS

- Le risotto nature 🌱 🌱 47
- Le risotto à la truffe noire 🌱 🌱 98
- Les macaronis aux gambas 75
Jus de carapace, artichaut, citron confit, parmesan
- Les gnocchis 🍄 65
Viande de grison séchée, poire, sauce gorgonzola, noix

🍄 Produit local 🌱 Sans Gluten 🌱 Végétarien 🌱 Vegan

Veuillez indiquer toutes allergies | TVA et service compris
Les tarifs sont en euros | Viandes d'origine française

LES INCONTOURNABLES

Huîtres Gillardeau ☒ Creuses n°2 - 6 pièces	50
Caviar Petrossian "Ossetra Royal" 3Og ☒	190
Poke Bowl ☒ Riz, truite, mangue, avocat, edamame, chou rouge, grenade	60
Le foie gras Marmelade de poire au poivre de Madagascar, brioche	74
Crevettes en tempura Shiso, citron vert, sauce épicée	59
Noix de Saint-Jacques Cuits dans un bouillon au lait de coco, gingembre, citronnelle	71
Le crudo de loup Céleri, mandarine, poivre de Madagascar, ciboulette	56
La milanaise Côte de veau panée au panko	72
Tartare de bœuf traditionnel ☒	60
Filet de bœuf juste grillé ☒	82
La planche de fromages ☒ ☿ de la cave d'affinage de Savoie	40
Le reblochon ☒ ☿ Au vin jaune et à la truffe - de la cave d'affinage de Savoie	52
La planche de charcuteries de Savoie ☒ ☿	49
Inspiration du jour	69

PIZZAS

La Margherita ④ Tomate, mozzarella, basilic	38
La truffe ④ Crème de truffe, mozzarella, roquette, truffe râpée	95
La mortadelle Mortadelle, mozzarella, pistache, basilic	46
La végétarienne ④ Crème de butternut, mozzarella fumée, châtaignes, butternut, champignons, oignons frits	43

GARNITURES

20

Cocotte de légumes vapeur 🌿 ✕

Purée de pommes de terre ✕

Pommes allumettes 🌿

Salade verte 🌿 ✕

Polenta crémeuse 🌿 ✕

Riz jasmin au lait de coco 🌿 ✕

LES DESSERTS

30

Le chariot de desserts

Créé par la cheffe pâtissière Tanya Colella

Le Paris-Courch

Praliné, amandes et noisette

Millefeuille crunchy

À la vanille et caramel au beurre salé

Fleur d'hiver ✕

A la framboise et litchi frais confit, crémeux vanille

Assortiment de fruits rouges 🌿 ✕

Glaces et sorbets faits maison ✕

Vanille, chocolat, fruits rouges, coco, exotique

à partager ... ou pas

Le Cookie XXL 🌿

38

Cookie chaud aux éclats de chocolat noir et au lait, glace vanille, caramel au beurre salé et noisettes

English

BURGERS

Served with French fries and green salad

- Mountain burger 🍄 59
Beef, rösti potatoes, bacon, Tomme cheese
- Veggie burger 🌱 49
Crispy vegetables and cereals pancake, spinach, tomatoes, curry mayonnaise
- Chicken burger 56
Breaded chicken, avocado, cheddar, sucrine lettuce, tzatziki sauce

SANDWICHES

Served with French fries and green salad

- Hot-dog 42
Sausage, fried onion, mustard, ketchup, pickles
- Classic or salmon club sandwich 49-53
- Tacos 59
Bluefin tuna, avocado, lime, coriander
- Truffle croque-monsieur 🍄 55
Truffle butter and truffle

SOUPS & SALADS

- Mixed salad and fresh herbs 🌱 🍴 45
- Veggie salad 🌱 47
Lamb's lettuce, lentils, sweet potato, feta cheese, pomegranate, hazelnuts, yoghurt sauce
- Blue lobster salad 🍴 98
Blue lobster, mango, avocado, grapefruit, sucrine salad, smoked tabasco sauce
- Traditional Caesar salad
Chicken 56
King prawns 74
- Soup of the moment 🌱 39
- Velouté 🌱 42
Butternut squash, chestnuts, spring onions and burrata
- Broth 39
Chicken, Royan ravioli

PASTA & RISOTTO

- Plain risotto 🌱 🍴 47
- Black truffle risotto 🌱 🍴 98
- King prawns Macaroni 75
Shell sauce, artichoke, preserved lemon, parmesan
- Gnocchis 🍄 65
Dried grison meat, pear, gorgonzola sauce, walnut

🍄 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 ☒ Creuses n°2 - 6 pieces	50
Caviar Petrossian "Ossetra Royal" 3Og ☒	190
Poke Bowl ☒ Rice, trout, mango, avocado, edamame, red cabbage, pomegranate	60
Foie gras Pear marmalade with Madagascar pepper, brioche	74
Tempura shrimp Shiso, lime, spicy sauce	59
Scallops Cooked in a broth with coconut milk, ginger and lemongrass	71
Sea bass crudo Celery, mandarin orange, Madagascar pepper, chives	56
Milanaise Panko-breaded veal chop	72
Traditional beef tartar ☒	60
Slightlyrilled beef fillet ☒ 82	
Cheese selection ☒ ☒ from local maturing cellar	40
Reblochon cheese ☒ ☒ White wine and truffles - from local maturing cellar	52
Local charcuterie selection ☒ ☒	49
Inspiration of the day	69

PIZZAS

Margherita ☑ Tomato, mozzarella, basil	38
Truffle ☑ Truffle cream, mozzarella, arugula, grated truffle	95
Mortadella Mortadella, mozzarella, pistachio, basil	46
Vegetarian ☑ Butternut cream, smoked mozzarella, chestnuts, butternut, mushrooms, crispy onions	43

SIDES

20

Steamed vegetables 🌿 ✕

Mashed potatoes ✕

Matchstick fries 🌿

Green salad 🌿 ✕

Creamy polenta 🌿 ✕

Jasmine rice with coconut milk 🌿 ✕

DESSERTS

30

Dessert trolley

Of the Pastry Chef Tanya Colella

Paris-Courch

Praline, almonds and hazelnuts

Crunchy millefeuille

Vanilla and salted butter caramel

Winter flower ✕

Raspberry and fresh candied lychee,
creamy vanilla

Red berries assortment 🌿 ✕

Homemade ice creams and sorbets ✕

Vanilla, chocolate, red berries, coco, exotic

to share ... or not

XXL Cookie 🌿

38

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

