

L' APOGÉE CLUB



De 12h à 15h30

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 3.30 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
- Le burger végétal  49
Galette croustillante de légumes et céréales, pousses d'épinards, tomate, 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, oignon frit, 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, noisette, 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
- 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
- Macaronis aux gambas 75
Jus de carapace, artichaut, citron confit, parmesan
- Les gnocchis  65
Viande de grison séchée, poire, sauce gorgonzola, noix

LES INCONTOURNABLES

Huîtres Gillardeau ☒ Creuses n°2 - 6 pièces	50
Caviar Petrossian "Ossetra Royal" 3Og ☒	190
Poke Bowl ☒ Truite, riz, mangue, avocat, edamame, chou rouge, grenade	60
Le foie gras Marmelade de poire au poivre de Madagascar, brioche	74
Crevette en tempura Shiso, citron vert, sauce épicée	59
Noix de Saint-Jacques Cuit 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 fromage ☒ ☿ 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 charcuterie de Savoie ☒ ☿	49
Inspiration du jour	69

PIZZA

La marguerite ☑ Tomate, mozzarella, basilic	38
La truffe ☑ Crème de truffe, mozzarella, roquette, truffe râpée	95
Mortadelle Mortadelle, mozzarella, pistache, basilic	46
Végétarienne ☑ Crème de butternut, mozzarella fumée, châtaigne, butternut, champignon, oignon frit	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, amande et noisette

Millefeuille crunchy

À la vanille et caramel 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 noisette

🌿 Produit local ✕ Sans Gluten 🌿 Végétarien 🌿 Vegan

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

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, tomato, 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 club sandwich or salmon 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, hazelnut, yoghurt sauce
- Blue lobster salad 🌿 98
Blue lobster, mango, avocado, grapefruit, sucrine salad, smoked tabasco dressing
- Traditional Caesar salad
Chicken 56
King prawns 74
- Soup of the moment 🌱 39
- Velouté 🌱 42
Butternut squash, chestnut, spring onion 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 dressing, walnut

SIGNATURE DISHES

Gillardeau Oysters ☒ Creuses n°2 - 6 pieces	50
Caviar Petrossian "Ossetra Royal" 3Og ☒	190
Poke Bowl ☒ Trout, rice, mango, avocado, edamame, red cabbage, pomegranate	60
Foie gras Pear marmalade with Madagascar pepper, brioche	74
Shrimp tempura 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
Grilled beef filet ☒	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

PIZZA

Margherita ☑ Tomato, mozzarella, basil	38
Truffle ☑ Truffle cream, mozzarella, arugula, grated truffle	95
Mortadella Mortadella, mozzarella, pistachio, basil	46
Vegetarian ☑ Butternut cream, smoked mozzarella, chestnut, butternut, mushroom, crispy onion	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, almond and hazelnut

Crunchy millefeuille

Vanilla and salted butter caramel

Winter flower ✂️

Raspberry and fresh candied lychee,
creamy vanilla

Red fruits assortment 🌿 ✂️

Home made ice cream and sorbet ✂️

Vanilla, chocolate, red fruits, coco, exotic

to share ... or not

XXL Cookie 🌿

38

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

