



Raffaële Fontana, notre chef italien, vous propose une cuisine fusion. Des plats inspirés du monde entier réalisés avec des produits frais et locaux.

Restaurant Le K

Ilot du Golf**** | 681 avenue de la mer | 06210 Mandelieu-La-Napoule

+33 4 22 46 19 04 | ilotdugolf.fr



LES ENTRÉES

La Burrata farcie à la truffe 22€

Burrata di Bufala IGP, farandole de champignons, biscuit au parmesan
Burrata stuffed with truffle

Burrata di Bufala IGP, mushroom farandole, parmesan biscuit

Le Poulpe 25€

Tentacule de poulpe parfumé à la lavande, houmous de pois chiches, caviar d'aubergine, sauce safran

Lavender-flavored octopus tentacle, chickpea hummus, eggplant caviar and saffron sauce

L'Exotique 21€

Salade exotique, mélange japonais, mangue, avocat, crevettes, Saumon fumé cacahuètes et sauce soja

Exotic salad, japanese mix, mango, avocado, shrimps, smoked salmon, peanuts and soy sauce

Sélection du chef 28€

Assortiment de charcuteries et fromage sélectionnés par le Chef

Velouté d'oignons rouges 16€

Velouté d'oignons rouges servi avec ses croutons aromatisés aux herbes et une mousse de fromage

Red onion velouté served with "croutons" flavoured with herbs and a cheese mousse



LES PLATS

Magret de canard mariné au cognac 26€

Magret de canard mariné au cognac, endives, échalotes confites à l'orange, sauce amaretto caramélisé

Duck breast marinated in cognac, endives, orange confit, shallots, caramelized amaretto sauce

Pintade farcie aux épinards 27€

Pintade farcie aux épinards, polenta croquante aux olives, chou romanesco, truffe fraîche

Guinea fowl stuffed, spinach, crunchy polenta with olives, romanesco, fresh truffle

Filet de loup & gambas 28€

Filet de loup, gambas, jus de petits pois, pommes de terre grenailles, légumes de saisons

Sea bass filet, gambas, peas juice, "Grenailles" potatoes, seasonal vegetables

Spaghetti à la truffe noire Norcia 26€

Spaghetti with black Norcia truffle

Raviolis farcis à la truffe 27€

Raviolis farcis à la Truffe, bouillon de volaille, cèpes croquants, lamelles de truffe fraîche

Ravioli stuffed with truffle, chicken broth, crunchy porcini mushrooms, fresh truffle

La Carbonara 20€

Pâtes Carbonara à la Romaine

Carbonara pasta prepared Roman style



Menu enfant

16€

Réservé aux moins de 12 ans
1 verre de sirop à l'eau aux choix

Spaghetti bolognaise
Spaghetti sauce tomate
Filet de poulet, frites ou légumes
Filet de dorade, frites ou
légumes

Desserts :

Glace enfant (smarties, calipo)

Glace une boule au choix :

(Chocolat, Vanille, Citron, ...)

Plat Seul 12€

Desserts

Souvenir d'enfance 8€

Brownie, Eclats de M&M's, Glace Vanille, Caramel et Fleur de Sel

Brownie, M&M's Chips, Vanilla ice cream, Caramel and Fleur de Sel

Panna cotta 8€

Panna Cotta à la Pistache Bronte, Sorbet de Chocolat Valrhona,
Amandes Caramélisées et Piment Espelette

*Panna cotta with pistachio bronte, Valrhona chocolate sorbet, caramelized almonds,
Espelette Pepper*

Crème brûlée 8€

Crème Brulée à la Noix de Coco, Fruits Frais

Creme brulee with coconut, fresh fruits

Café Gourmand 9€

Gourmet Coffee



Apéritifs | Digestifs

Pastis 51	4 cl	6 €
Ricard	4 cl	6 €
Martini Rosso, Bianco, Dry	4 cl	6 €
Campari	4 cl	6 €
Porto Sandeman	4 cl	6 €
Kir	15 cl	7 €
Kir Royal Champagne Langlet	15 cl	15 €
Limoncello	4 cl	6 €
Get 27	4 cl	7 €
Get 31	4 cl	9 €
Fernet Branca	4 cl	6 €
Calvados Busnel VSOP	4 cl	7 €
Cognac B. Deboissac VSOP Bio	4 cl	9 €
Armagnac Samalens VSOP	4 cl	9 €
Disaronno	4 cl	9 €

Café

Café Nespresso (Espresso forte, Ristretto intenso, Lungo forte)	3 €
Café Double Nespresso	6 €
Décaféiné	3 €
Café Noisette	3 €
Café Américain	3 €
Café Crème	6 €
Cappuccino	6 €
Café Frappé	7 €
Latte Macchiato	7 €
Thé Sélection Kusmi Tea	4 €
Chocolat Chaud	4 €



Cocktails

Mojito Rhum blanc, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	12 €
Mojito Fruité Passion, Mangue, Coco, Fraise Rhum blanc, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Purée Monin, eau gazeuse	12 €
Piña Colada Rhum blanc, Rhum ambré, Purée Monin coco, Jus d'Ananas	12 €
Sex on The Beach Vodka, Liqueur de Pêche, Jus d'Ananas, Jus de Cranberry	12 €
Moscow Mule Vodka, jus de Citron Vert, ginger beer	12 €
Caïpirinha Cachaça, Citron Vert, sucre	12 €
Apérol Spritz Champagne Apérol, Champagne, eau gazeuse	14 €
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse	10 €

Cocktails à la demande

Mocktails

Virgin Mojito Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, sirop de sucre de canne, limonade	9€
Virgin Mojito Fruité Passion, Mangue, Coco, Fraise Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Purée Monin, limonade	9€
Virgin Colada Purée Monin coco, Jus d'Ananas, citron vert	9€
Swing Jus de pamplemousse, sirop de sucre de canne, menthe fraîche	9€
Bora Bora Jus d'ananas, purée Monin coco, citron vert, grenadine	9€



Softs

Perrier, Coca-Cola, Coca Zéro	33 cl	5 €
Orangina, Schweppes Tonic, Limonade Bois Bordet	24 cl	5 €
Fuze Tea Pêche/ Mangue Camomille	25 cl	5 €
Fever Tree Tonic Water	20 cl	5 €
Fever Tree Ginger Beer	20 cl	5 €
Fever Tree Méditerranéen	20 cl	5 €
Fever Tree Elderflower Tonic	20 cl	5 €
Schweppes Premium Hibiscus	20cl	4 €
San Bitter	10 cl	4 €
Vittel	25 cl	4 €
Sirops Monin à l'eau		2.50 €

Eaux / Mineral Water

Evian	50 cl/ 1 L	5 € / 7 €
San Pellegrino	50 cl/ 1 L	5 € / 7 €

Jus Alain Milliat

Pêche Blanche	Ananas	Myrtille Sauvage
Pêche vigne	Mûre sauvage	Litchi
Raisin Rouge Merlot	Cranberry	Mandarine Ciaculli,
Raisin Rosé Cabernet	Grenade	Rhubarbe
Tomate Rouge	Fruit de la passion	Clémentine
Fraise Sengana	Pomme rainette	

Jus au verre ULTI (jus de fruits frais)

Orange, Pamplemousse, Pomme	25 cl	6 €
-----------------------------	-------	-----



Lunch break

Semaine du 27 au 31 Décembre



Lundi

Magret de Canard, Sauce à l'orange, Légumes rôtis




Mardi

Raviolis farcis à la Truffe, Cèpes Croquants



Mercredi

Filet de Loup Façon Meunière, Pomme de Terre Grenaille et Légumes



Jeudi

Poulpe à la plancha, Sauce Vierge et Polenta Croquant



Vendredi

Burrata farcie à la Truffe et Farandoles de Champignons

Plats du jour prix et plat unique

17€90