



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

- Burrata di Bufala 20€
Burrata di Bufala IGP, farandole de champignons, biscuit au parmesan
Burrata di Bufala IGP, mushroom farandole, parmesan biscuit, Romarine grissini
- Vitello Tonnato maison 22€
Rond de veau cuit à basse température, sauce au thon, anchois et câpres
- Le Poulpe 23€
Tentacule de poulpe parfumé à la lavande, houmous de pois chiches, caviar d'aubergine, sauce safran
Lavender-flavoured octopus tentacle, chickpea hummus, eggplant caviar and saffron sauce
- L'Exotique 23€
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 de carottes et gingembre 16€
Velouté de carottes et gingembre, amandes torréfiées, crème de Parmesan
Carrot and ginger velouté, caramelized almonds and Parmesan cheese cream



LES PLATS

Magret de canard mariné au cognac 27€

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

Joue de bœuf braisé au vin rouge 28€

Joue de bœuf braisé au vin rouge, patate douce, baby fenouil et pointe de wasabi

Grilled Beef chick with red wine, sweet potatoe, baby fennel and a touch of wasabi

Filet de loup & gambas 26€

Filet de loup, gambas, jus de petits pois, pommes de terre grenailles, légumes de saisons (15 min de temps d'attente)

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

Mi-cuit de Saumon 27€

Mi cuit de Saumon, crème de topinambour, sauce créole, chou violet et ail noir

Half-cooked salmon, cream of Jerusalem artichoke, Creole sauce, purple cabbage and black garlic

Raviolis farcis à la truffe 22€

Raviolis farcis à la Truffe, bouillon de légumes, cèpes croquants

Ravioli stuffed with truffle, vegetables broth, crunchy porcini mushrooms

La Carbonara 19€

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

Baba à l'Alchermes 8€

Baba à l'Alchermes, crème fraîche à la vanille, fruits frais

Alchermes Baba, vanilla cream and fresh fruits

Chocolat « Venchi » 8€

Chocolat « Venchi », cœur fondant à la cacahuète salée, frappé à la vanille et orange confite

(10min de temps d'attente)

"Venchi" Chocolate heart with fondant of salted peanuts, frappe of vanilla and candied orange



Apéritifs | Digestifs

Pastis 51/ Ricard	4 cl	6 €
Martini Rosso, Bianco, Dry	4 cl	6 €
Campari	4 cl	6 €
Porto Sandeman	4 cl	6 €
Kir de l'ilot du golf	15 cl	7 €
Kir Royal Champagne Langlet	15 cl	15 €
Limoncello	4 cl	6 €
Get 27 / Get 31	4 cl	7 €
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 €
Amaretto	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	5 €
Cappuccino	5.5€
Café Frappé	7 €
Latte Macchiato	7 €
Thé Sélection Kusmi Tea	4 €
Chocolat Chaud	4 €



Cocktails

Mojito Fruité Passion, Mangue, Coco, Fraise Rhum blanc, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, Purée Monin, eau gazeuse	14€
Mojito Rhum blanc, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, sirop de sucre de canne, 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	11 €

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	25 cl	5 €
Fever Tree Tonic Water	20 cl	5 €
Fever Tree Ginger Beer	20 cl	5 €
Fever Tree Mediterranean	20 cl	5 €
Fever Tree Elderflower Tonic	20 cl	5 €
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 vigne	Ananas	Pomme rainette
Raisin Rouge Merlot	Mûre sauvage	Mandarine Ciaculli,
Raisin Rosé Cabernet	Cranberry	Rhubarbe
Tomate Rouge	Grenade	Clémentine
Fraise Sengana	Fruit de la passion	

Jus au verre ULTI (jus de fruits frais)

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