



Notre chef Raffaele Fontana vous propose  
une cuisine fusion de fraîcheur  
et de saveurs méditerranéennes  
réalisée à partir de produits frais et locaux.

### Le mot du Chef :

*" Les aliments c'est la vie  
La cuisine c'est de l'art  
Respectons-la et ne la gaspillons pas"*



@lek\_restaurant



Restaurant Le K



Le K

### Restaurant Le K

Îlot du Golf \*\*\*\* | 681 Avenue de la Mer, 06210 Mandelieu-La Napoule  
+33 (0)4 22 46 19 04 | ilotdugolf.fr

# CARTE FINE

Du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h30

*Planche de charcuteries fines d'Italie - 21€*

*Planche de fromages sélectionnés - 21€*

*Burrata di bufala, pesto à la Genovese maison, tomates multicolores et « Pane Carasau » - 20€*

*Rose de melon & pétales de jambon de Parme - 18€*

*La salade "Le K" avec son mélange japonais, mangue, avocat, crevettes, saumon fumé, cacahuètes et sauce soja - 24€*

*Spaghettis "alla chitarra", tomates cerises et stracciatella - 21€*

*Filet de bœuf Charolais façon tagliata, légumes rôtis, crème de balsamique et copeaux de parmesan - 32€*

*Filet de loup & Gambas sauce vierge, pousses de légumes et pommes de terre grenaille - 32€*

*Prix net TTC en euros, service compris. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.*

*Café gourmand - 10€*

*Souvenir d'enfance, brownie, éclats de M&M's, glace vanille,  
caramel et fleur de sel - 10€*

*Mosaïque de fruits frais de saison - 12€*

*Coupe fraises et glace vanille - 10€*

*Coupe de glace tropézienne et figes fraîches - 10€*

*Glaces artisanales 2 boules au choix - 9€*

**Parfum** : noisette, cacahuète, vanille, chocolat, fruits rouges, citron  
Supplément arrosé - 4€

*Prix net TTC en euros, service compris. Pour votre santé, pratiquez  
une activité physique régulière.*

## MENU ENFANT

*(réservé aux moins de 12 ans) - 16€  
1 verre de sirop à l'eau au choix*

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

*Glace enfant (ou 1 boule au choix)*

# CARTE

*Du Mercredi au Samedi de 19h00 à 21h30  
Du Samedi au Dimanche de 12h00 à 14h30*

## LES PLANCHES

*Planche de charcuteries fines d'Italie - 21€*

*Planche de fromages sélectionnés - 21€*

## LES ENTRÉES

*Saumon gravlax, suprêmes de pamplemousse, émulsion d'orange  
salade de wakame, sésame doré et perles de yuzu - 23€*

*Burrata di bufala, pesto à la Genovese maison, tomates  
multicolores et « Pane Carasau » - 20€*

*La salade "Le K" avec son mélange japonais, mangue, avocat,  
crevettes, saumon fumé, cacahuètes et sauce soja - 24€*

## LES ENTRÉES SIGNATURE

*Le voyage de la Daurade façon ceviche, marinée à la coco et au  
gingembre - 26€*

*La tradition Piemontaise du Vitello tonnato en clef moderne - 25€*

*Prix net TTC en euros, service compris. Pour votre santé, pratiquez  
une activité physique régulière.*

## PLATS

*Spaghettis "alla chitarra", tomates cerises et stracciatella - 21€*

*"La vera carbonara" - 22€*

*Parmigiana d'aubergine sicilienne et salade composée - 20€*

*Filet de Loup & Gambas sauce vierge, pousses de légumes et  
pommes de terre grenaille - 32€*

*Filet de boeuf Charolais façon tagliata, légumes rôtis, crème de  
balsamique et copeaux de parmesan - 32€*

## PLATS SIGNATURE

*Le Poulpe qui voulait devenir Kefta - 34€*

*Le Thon façon tataki en équilibre de saveur - 35€*

*Prix net TTC en euros, service compris. Pour votre santé, pratiquez  
une activité physique régulière.*

## DESSERTS

*Souvenir d'enfance, brownie, éclats de M&M's, glace vanille,  
caramel et fleur de sel - 10€*

*Mosaïque de fruits frais de saison - 12€*

*Coupe fraises et glace vanille - 10€*

*Coupe de glace tropézienne et figues fraîches - 10€*

*Glaces artisanales 2 boules au choix - 9€*

**Parfum** : noisette, cacahuète, vanille, chocolat, fruits rouges,  
citron

Supplément arrosé - 4€

*Prix net TTC en euros, service compris. Pour votre santé,  
pratiquez une activité physique régulière.*

## DESSERTS SIGNATURE

*La visite du Pastis dans la tradition du Tiramisu - 11€*

*Terre de crumble, naissance de fruits rouges et de menthe,  
cheesecake citron dans une dentelle de chocolat - 12€*

## MENU ENFANT

*(réservé aux moins de 12 ans) - 16€  
1 verre de sirop à l'eau au choix*

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

*Glace enfant (ou 1 boule au choix)*

# MENU SIGNATURE

## LES ENTRÉES

*Le voyage de la Daurade façon ceviche, marinée à la coco et au  
gingembre*

*ou*

*La tradition Piémontaise du Vitello tonnato en clef moderne*

## LES PLATS

*Le poulpe qui voulait devenir Kefta*

*ou*

*Le thon façon tataki en équilibre de saveur*

## LES DESSERT

*La visite du Pastis dans la tradition du Tiramisu*

*ou*

*Terre de crumble, naissance de fruits rouges et de menthe,  
cheesecake citron dans une dentelle de chocolat*

59€



Pour toute demande d'évènements,  
n'hésitez pas à solliciter notre équipe en  
réception

*"Que vous soyez en vacances, en voyage  
d'affaire ou en séminaire. Profitez...et ne  
faites que ça !"*



[ilotdugolf](#)



[@ilotdugolf](#)



[www.ilotdugolf](mailto:www.ilotdugolf)

**Îlot du Golf \*\*\*\***

Îlot du Golf\*\*\*\* | 681 Avenue de la Mer, 06210 Mandelieu-La Napoule  
+33 (0)4 22 46 19 04 | [ilotdugolf.fr](http://ilotdugolf.fr)



# SUGGESTION DU JOUR



Our chef Raffaele Fontana offers you  
a fusion cuisine with freshness and  
Mediterranean flavors  
made from fresh and local products.

### The chef's word :

*" Aliment is life,  
Cooking is art,  
Let's respect it and not waste it. "*



@lek\_restaurant



Restaurant Le K



Le K

### **Restaurant Le K**

Îlot du Golf\*\*\*\* | 681 Avenue de la Mer, 06210 Mandelieu-La Napoule  
+33 (0)4 22 46 19 04 | [ilotdugolf.fr](http://ilotdugolf.fr)

# THIN CARD

*From Monday to Friday from 12:00am to 2:30pm*

*Italian delicatessen board -21€*

*Board of selected Cheese -21€*

*Burrata di bufala, homemade pesto alla Genovese, rainbow tomato salad and « Pane Carasau » -20€*

*Melon's rose and Parma ham's petals -18€*

*Salad "The K" with japanese mix, mango, avocado, shrimps, smoked salmon, peanuts and soja sauce -24€*

*Spaghetti "alla chitarra", cherry tomatoes and stracciatella -21€*

*Charolais beef tenderloin "tagliata style", roasted vegetables, balsamic sauce and parmesan shavings -32€*

*Sea Bass fillet and prawns, French sauce, vegetables shoots and "grenaille" potatoes -32€*

*Gourmet coffee - 10€*

*Childhood memory sweetness : brownie, M&M's sprinkles, vanilla ice-cream, caramel and "fleur de sel" - 10€*

*Patchwork of seasonal fresh fruits - 12€*

*Strawberries with vanilla ice-cream bowl - 10€*

*French ice-cream bowl with fresh figs - 10€*

*Handmade ice-cream : 2 scoops - 9€*

*To choose amongst the following flavors: Hazelnut, peanut, vanilla, chocolate, berries, lemon*

*With a dash of alcohol - 4€*

## CHILDREN MENU

*Only for children below 12 years old  
1 glass of sirup (ask for the sirup flavor) - 16€*

*Bolognese or tomatoe spaghetti  
or Chicken fillet with fries or vegetables  
or Sea bream fillet with fries or vegetables*

*Small ice-cream (or 1 scoop)*

# CARD

*From Wednesday to Saturday from 7:00pm to 9.30pm  
From Saturday to Sunday from 12:00am to 14:30pm*

## BOARDS

*Italian delicatessen board - 21€*

*Board of selected Cheese - 21€*

## STARTERS

*Gravlax salmon with grapefruit, orange fruit emulsion,  
wakame salad and golden sesame seeds - 23€*

*Burrata di bufala, homemade pesto alla Genovese,  
rainbow tomato salad and « Pane Carasau » - 20€*

*Salad "Le K" with japanese mix, mango, avocado, shrimps, smoked  
salmon, peanuts and soja sauce - 24€*

## SIGNATURE'S STARTERS

*The journey of the Sea bream Ceviche style, marinated in coconut  
and ginger - 26€*

*The Piedmontese tradition of vitello tonnato in modern key - 25€*

## DISHES

*Spaghetti "alla chitarra", cherry tomatoes and stracciatella - 21€*

*"La vera carbonara" - 22€*

*Sicilian eggplant Parmigiana with mixed salad - 20€*

*Sea Bass fillet and prawns, French sauce, vegetables shoots and  
"grenaille" potatoes - 32€*

*Charolais beef tenderloin "tagliata style", roasted vegetables,  
balsamic sauce and parmesan shavings - 32€*

## SIGNATURE'S DISHES

*The octopus who wanted to become Kefta - 34€*

*Tuna tataki in a balance of flavors - 35€*

## DESSERTS

*Childhood memory sweetness : brownie, M&M's sprinkles, vanilla ice-cream, caramel and "fleur de sel" - 10€*

*Patchwork of seasonal fresh fruits - 12€*

*Strawberries with vanilla ice-cream bowl - 10€*

*French ice-cream bowl with fresh figs - 10€*

*Handmade ice-cream : 2 scoops - 9€*

*To choose amongst the following flavors: Hazelnut, peanut, vanilla, chocolate, berries, lemon*

*With a dash of alcohol - 4€*

## SIGNATURE'S DESSERTS

*The visit of Pastis in the tradition of Tiramisu - 11€*

*Crumble ground, birth of red fruits and mint, lemon cheesecake in a chocolate lace - 12€*

## CHILDREN MENU

*Only for children below 12 years old  
1 glass of sirup (ask for the sirup flavor) - 16€*

*Bolognese or tomatoe spaghetti  
or Chicken fillet with fries or vegetables  
or Sea bream fillet with fries or vegetables*

*Small ice-cream (or 1 scoop)*

# SIGNATURE'S MENU

## STARTERS

The journey of the Sea bream Ceviche style,  
marinated in coconut and ginger

*or*

The Piedmontese tradition of vitello tonnato in modern key

## DISHES

*The octopus who wanted to become Kefta*

*or*

*Tuna tataki in a balance of flavors*

## DESSERTS

*The visit of Pastis in the tradition of Tiramisu*

*or*

*Crumble ground, birth of red fruits and mint, lemon cheesecake in a  
chocolate lace*

59€





For all event requests, do not hesitate to contact our reception team

*"Whether you're on vacation, a business trip or a seminar. Enjoy...and just do it!"*



[ilotdugolf](#)



[@ilotdugolf](#)



[www.ilotdugolf](mailto:www.ilotdugolf)

**Ilot du Golf \*\*\*\***

Îlot du Golf\*\*\*\* | 681 Avenue de la Mer, 06210 Mandelieu-La Napoule  
+33 (0)4 22 46 19 04 | [ilotdugolf.fr](http://ilotdugolf.fr)

# INSPIRATION OF THE DAY



Restaurant