



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

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€

*PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS. POUR VOTRE SANTÉ,
PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.*



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](https://www.facebook.com/ilotdugolf)



[@ilotdugolf](https://www.instagram.com/ilotdugolf)



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

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

Restaurant Le K

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

Ilot du Golf ****

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

INSPIRATION OF THE DAY



Restaurant