



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

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

Le mot du Chef :

*" Les aliments c'est la vie
La cuisine c'est de l'art
Tout est dans la sublimation "*



@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

LA CARTE

*Tous les soirs du Mercredi au Samedi de 19h00 à 21h30
Dimanche midi de 12h00 à 14h30*

*Every evening from Wednesday to Saturday from 19:00 to 21:30
Sunday lunch from 12:00 to 14:30*

LES ENTRÉES

Soupe yin yang d'oignons rouge, carottes
et croûtons de pain aux herbes

Red onion yin yang soup, carrots and herb bread croutons

19€

Burrata di bufala, équilibre de choux fleur violet, brocoli, olives
taggiasche e capperi

*Burrata di bufala, balance of cabbage purple flower, broccoli, olives
taggiasche e capperi*

21€

La salade "Le K" avec son mélange japonais, mangue, avocat,
crevettes, saumon fumé, cacahuètes & sauce soja

*"Le K" salad with its Japanese mix, mango, avocado,
shrimp, smoked salmon, peanuts & soy sauce*

23€



LES PLATS

"Cacio e pepe"

"Cacio e pepe"

22€

"La vera carbonara"

"La vera carbonara"

24€

Risotto au safran, crème de parmesan & fèves Edamame

Saffron risotto, parmesan cream and Edamame beans

25€

*Filet de bœuf Charolais façon tagliata, légumes rôtis,
crème de balsamique & copeaux de parmesan*

*Charolais Beef filet tagliata style, roasted vegetables,
balsamic cream & parmesan shavings*

33€

Filet de Loup & Gambas sauce vierge, minis légumes
& pommes de terre grenaille

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

32€



LES DESSERTS

Café & touche gourmande maison

Coffee & homemade gourmet touch

12€

Souvenir d'enfance, brownie, éclats de M&M's, glace vanille,
caramel & fleur de sel

*Childhood memory, brownie, M&M's splinters, vanilla ice cream,
caramel & fleur de sel*

11€

Glace 2 boules (cacahuète, vanille, chocolat, fruits rouges,
citron, noisette)

*2 scoops of ice cream (peanut, vanilla, chocolate, red fruit,
lemon, hazelnut)*

7€



MENU ENFANT

(réservé aux moins de 12 ans)

(reserved for children who are 12 years and under)

16€

1 verre de sirop à l'eau au choix

1 glass of water syrup of your choice



Spaghetti bolognaise ou tomate

Spaghetti bolognese or tomato

ou

or

Filet de poulet, frites ou légumes

Chicken filet, fries or vegetables

ou

or

Filet de dorade, frites ou légumes

Filet of sea bream, fries or vegetables



1 boule de glace au choix (cacahuète, vanille, chocolat, fruits
rouges, citron, noisette)

1 scoop of ice cream (peanut, vanilla, chocolate, red fruit, lemon, hazelnut)





CÔTÉ SIGNATURE



MENU SIGNATURE

Entrée, plat, dessert

Starter, main course, dessert

65€ TTC

Le chef Raffaele Fontana vous propose un menu signature variant
au gré des ses inspirations.

*Chef Raffaele Fontana offers you a signature menu varying through his
inspirations.*

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras, pêches et crumble de pain d'épice , noix de St Jacques
Made home foie gras, peaches and gingerbread crumble with scallops

28€

ou

Tartare de filet de boeuf au couteau , lamelles "di nero pregiato" (truffe Melanosporum), crème de parmesan accompagné de ses frites maison parfumées à la truffe

Steak tartare with the knife, slices "di nero pregiato" (Melanosporum truffle), creamy parmesan with homemade truffle fries

27€

LES PLATS

Taglioni maison "al nero pregiato" (truffe Melanosporum)
Homenade taglioni "al nero pregiato" (Melanosporum truffle)

37€

ou

Bar de ligne rôti, Cêpes bouchon au persil, crème de pommes de terre rôties
Seabass roast cepes cork with parsley cream of roasted potaoes

35€

Pintade farcie aux épinards dans son jus corsé, crème de truffes, marrons
Guinea fowl stuffed with spinach in its full bobied jus cream truffles and chesnuts

37€

LES DESSERTS

Bûchette au chocolat noir et citrons confits
Dark chocolate and candied lemon log

12€

ou

Crème brûlée au romarin et fruit frais
Burnt cream of rosemary and fresh fruit.

12€



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

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

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

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