



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

Gravlax de Saumon, kiwi, suprême d'orange & crevettes bleu de Nouvelle Calédonie

Gravlax of salmon, kiwi, orange supreme & New Caledonian blue shrimp

25€

Carpaccio de boeuf, mousse de parmesan, crème de truffe, accompagné de ses frites maison parfumées à la truffe

Beef carpaccio, parmesan mousse, truffle cream with home fries flavoured with truffle

26€

Ceviche de loup, glace curry coco, popcorn au curcuma

Seabass ceviche, curry coco icecream, curcuma popcorn

26€

LES PLATS

Filet de Boeuf du Limousin, pommes de terres grenailles , artichauts violets croquants, sauce gorgonzola dop

Filet of beef from Limousin, potatoes, purple artichokes, gorgonzola dop sauce

35€

Poulpe qui s'habille en kefta, houmous de pois chiche, caviar d'aubergine parfumée à la menthe sauce safran

The octopus wearing his kefta, hummus, eggplant caviar flavored with mint, saffron sauce

36€

LES DESSERTS

Brioche baba à l'archermes, crème fraiche vanille, fruits frais

Archerms baba brioche, fresh vanilla cream, fresh fruits

12€

Lava cake au chocolat, coeur de cacahuètes salées & vanille glacée

Chocolate lava cake, salted peanut heart & vanilla ice cream

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