



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 sauf les lundi, jeudi de 19h30 à 21h30

Every evening except monday, thursday from 19:30 to 21:30

LES ENTRÉES

Burrata di bufala, gaspacho d'avocat, concombre parfumé à la menthe et croquant de pignon de pin

Burrata di bufala, avocado gazpacho, mint-scented cucumber and pine nut crunch

23€

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

Spaghetti à la guitare , tomates cerises fraîches, pesto maison et
burrata dop 125g

Guitar spaghetti, fresh cherry tomatoes, homemade pesto and burrata

29€

"La vera carbonara"

"La vera carbonara"

24€

Mini ravioli farci à la truffe, extraction de petits pois, parmesan
double consistance

Mini ravioli stuffed with truffle, pea extract, double consistency parmesan

26€

*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

13€

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*

13€

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

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

7€

Assiette de fruits

fruit plate

13€



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, croûte de légumes déshydratés, asperge blanche & agrumes

Salmon gravlax, dehydrated vegetable crust, white asparagus & agrumes

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€

LES PLATS

Filet mignon de Veau façon tataki mariné au gingembre, sauce soja et anis, sur une bruschetta de patates douces, sauce wasabi allégée, légumes

Veal filet mignon, tataki style marinated with ginger, soy sauce and anise, on sweet potato bruschetta, wasabi sauce, vegetables

13€

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€

Mi cuit de thon , croquant de curcuma caponata sicillienne parfumée au basilic et beignets de fleurs de courgettes

Half cooked tuna , crunchy turmeric,caponata sicilian flavored with basil and zucchini flower fried

37€

LES DESSERTS

Panna cotta à la lavande, crumble croquant, mousse de pistache & fruits frais

Lavender panna cotta, crunchy crumble, pistachio mousse & fresh fruit

14€

Mousse chocolat dans sa dentelle croquante, fruits rouges et caviar de yuzu

Chocolate mousse in crisp lace, red fruits and yuzu caviar

14€



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