



RAINBOW CAFÉ
Saint Martin

Menu en français

*La cuisine est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur.*

Chef David Cudicio

Événements de la Semaine

Vendredi/Jeudi

Diner Festif

Dégustez, Dansez, Vivez l'expérience Rainbow Café

Samedi

Sexy Saturday

HIP HOP & RNB MUSIC AVEC LES MEILLEURS DJ DES ANTILLES

Dimanche

AFROLOCO

Afro house & Deep house avec des DJ internationaux

Code wifi : rainbow2025

À partager ou pas

Houmous épicié et caviar d'aubergine.....	19
Rafraîchi à la tomate et pain tunisien	
Accras de morue.....	16
Malanga, piment végétarien et sauce créole	
Chipirons frits.....	26
Parmesan, herbes fraîches et aïoli	
Ceviche de thon jaune.....	29
Eau de coco, avocat et coriandre	
Focaccia à la stracciatella.	28
Tartare de tomates au basilic	
Tiradito de sériole et thon jaune.....	34
Jus de mangue, yuzu, pickles et tenkasu	
Nachos et guacamole.	23
Jalapeños, combava, huile d'olive, jus de citron vert, oignons rouges et sauce cheddar	
Pizzetta Margarita.....	23
Sauce tomate, mélange de fromages du Rainbow	
Pizzetta Avido.....	27
Sauce tomate, mélange de fromages du Rainbow, mortadelle, scamorza, basilic, tomates cerises et pistaches	
Pizzetta Tartufata.....	29
Mélange de fromages du Rainbow, tartufata	

Salades

So fresh.....	28
Pastèque, feta, tomates, olives, huile d'olive, pickles, menthe et basilic	
Rainbowl.....	32
Saumon à la flamme, riz sushi, edamame, wakamé, avocat, mangue et chou ponzu au kumquat	
Notre caesar.....	26
Poulet rôti, salade romaine, parmesan, croûtons de brioche, bacon et oeuf mollet	
Baobun	29
Boeuf teriyaki, crevettes rôties, nems de poulet, vermicelle de riz, légumes croquants, sesame et cacahuètes	

Fruits de Mer

Huîtres de Bretagne n°3 par 6 au naturel.....	32	Supplément sugaki:, wakame, ponzu et billes de yuzu.....	6
Crevettes de Madagascar, mayonnaise.....	36/200gr		
Pince de Crabe Royal, mayonnaise	70/200gr		
Langoustines, mayonnaise.....	30/200gr		

Plats

Demi poulet mariné à l'Antillaise.....	28
Cuit en rôti, jus court.	
Gigot d'agneau de lait.....	32
A la moutarde, épices indiennes.	
Famous club.....	27
Pain complet, poulet rôti, emmental, bacon, avocat, œuf dur, mayo, pain complet, tomates, romaine et chips kettle.	
Club langouste et crevette.....	38
Laitue, tomate, concombre, avocat, oignons frits, œuf dur, mayonnaise épicée et chips kettle.	
Double smash bacon cheeseburger.....	29
Frites maison, oignons sautés et la sauce secrète du Rainbow.	
Onglet de bœuf.....	28
Sauce poivre vert et bulbe confit.	
Steak de thon jaune mi-cuit.....	37
Sauce vierge et tomate concassée.	
Filet de vivaneau.....	35
Jus de bouillabaisse, rouille et crouton a l'ail confit	
Duo de Saint-Jacques et crevettes.....	39
Espuma de pomme de terre et jus de truffe	

Caviar Sturia français

Poisson exploité à 98% servi avec blinis et condiments

Oscietre	50 g. 180
Oscietre	125 g. 400

Accompagnements

Pommes grenailles, espuma de pomme de terre.....	10	Gratin dauphinois.....	14
Frites à la graisse de bœuf, tartufata et parmesan.....	13	Ratatouille façon bayaldi.....	14
Brocolis rapini, haricots verts et épinards au beurre.....	12	Riz basmati grillé.....	9
Maïs au jospet, sauce vierge.....	14	Frites de patate douce.....	10
Chou-fleur entier rôti au zaatar et miel.....	18	Frites à la graisse de bœuf.....	8
Risotto Pattes d'œuf, légumes verts et champignons.....	18		

Menu enfant 23

Afin de contribuer à l'équilibre alimentaire de vos enfants, nous leur proposons du poisson, de la bavette ou un quart de poulet servi avec au choix avec frites, riz, gratin dauphinois et haricots verts ainsi que 2 boules de glace au choix ou une salade de fruits.

Entrées

Edamame à la fleur de sel.....	13	Soupe miso.....	13
Salade de wakamé.....	11	Soupe miso au langouste et crevette.....	19
Edamame épicé.....	14	Salade de choux au ponzu de kumkat.....	11

Sushi Rolls

Sexy salmon.....	34
Saumon en tempura et à la flamme, Philadelphia, avocat, concombre, mayonnaise épicée, tenkasu, œufs de truite et sauce anguille.	
Sushi bagel.....	38
Tartare de saumon et de thon jaune au combava, mangue, avocat et riz au Philadelphia frit.	
Shirashi shiso futomaki.....	36
Thon jaune, saumon, tempura de crevettes, mangue, avocat, masago, wakamé, sésame, tenkasu, oignons frits, mayonnaise épicée et sauce soja ABC.	
Kakiage wagyu.....	42
Tempura de légumes et tartare de Wagyu à la thaï, coriandre, tenkasu, oeufs de truite et tobiko au yuzu.	
Grilled satay salmon futomaki.....	37
Tataki de saumon au satay, asperges, avocat, Philadelphia, shiitake grillés, mayonnaise wasabi et sauce anguille.	
Crispy spicy tuna.....	39
Thon jaune et mayonnaise épicée, tartare de mangue, tataki de thon jaune au poivre et jalapeños.	
Kamikaze.....	46
Langouste, crevettes, kani-kama, avocat, concombre, mayonnaise épicée, sauce ABC, tobiko, tenkasu et tempura de crabe mou.	
Crazy spicy vegan.....	29
Avocat, concombre, mangue, wakamé, ail noir, menthe, basilic, cives, shiso, mélange de graines, salade de chou au ponzu de kumkat.	
Booba-Gump.....	31
Crevette et crevette tempura, avocat, concombre, thon jaune épicé, mayonnaise épicée, tenkasu et tobiko.	
Yakishari ,nigiri.....	42
Nigiris servis sur un barbecue japonais, 8 pièces selon la pêche du jour et l'inspiration du chef.	
Sashimi shiso lover.....	70
16 pièces selon la pêche du jour et l'inspiration du chef.	

Plateaux

Okinawa.....	165
8 pcs California crabe et langouste, 8 pcs shirashi shiso futomaki, 8 pcs California saumon, 4 pcs nigiri thon jaune, 4 pcs nigiri saumon, 4 pcs nigiri seriole.	
Pearl Harbor.....	135
8 pcs California saumon, 8 pcs thon jaune épicé, 8 pcs California kanikama, 6 pcs nigiri saumon.	
Hiroshima.....	235
8 pcs Kamikaze, 8 pcs thon jaune épicé croustillant, 8 pcs shirashi futomaki, 8 pcs kakiage Wagyu, 8 pcs sexy salmon, 12 pcs nigiris et 12 pcs de sashimi selon la pêche du jour.	

tous nos prix sont en euros et les taxes sont incluses



RAINBOW CAFÉ
Saint Martin

English Menu

*"Cooking is the art of using food
to create happiness"*

Chef David CC

Events of the Week

Every Friday /Thursday

Festive Dinner

Eat, Drink, Groove, live the Rainbow Café experience

Every Saturday

Sexy Saturday

HIP HOP & RNB MUSIC WITH THE BEST CARRIBEAN DJ's

Every Sunday

AFROLOCO

Afro house & Deep house with international DJ's

Wifi code : rainbow2025

To share or not

Spicy hummus and eggplant caviar.....	19
Refreshed with tomatoes and Tunisian bread	
Codfish fritters.....	16
Malanga, vegetarian pepper and Créole sauce	
Fried calamari.....	26
Parmesan and fresh herbs, aioli	
Yellowfin tuna ceviche.....	29
Coconut water, avocado and coriander	
Focaccia with stracciatella.....	28
Tomato tartare with basil	
Amachi and yellowfin tuna tiradito.....	34
Mango juice, yuzu, pickles and tenkasu	
Nachos and guacamole.	23
Jalapeños, combava, olive oil, lime juice, red onions and cheddar sauce	
Pizzetta margherita.....	23
Tomato sauce, Rainbow cheese blend	
Pizetta avido.....	27
Tomato sauce, Rainbow cheese blend, mortadella, scamorza, basil, cherry tomato and pistachio	
Pizetta tartufata.....	29
Rainbow cheese blend, truffle	

Salads

So fresh.	28
Watermelon, feta, tomato, olive, olive oil, pickles, mint and basil	
Rainbowl.	32
Flamed salmon, sushi rice, edamame, wakame, avocado, mango and ponzu kumquat cabbage	
Our caesar.....	26
Roast chicken, romaine salad, parmesan cheese, brioche croutons, bacon and soft-boiled egg	
Baobun.....	29
Beef teriyaki, shrimp, chicken spring roll, rice stick, crunchy vegetables, sesame and peanuts	

Seafood

Brittany n°3 oysters	
by 6 natural32	Add sugaki: wakame, ponzu and yuzu pearls ,.....6
Shrimps from Madagascar, mayonnaise.....	36/200gr
Royal crab claw mayonnaise.....	70/200gr
Langoustinos.....	30/200gr

Mains

Rotisserie marinated half chicken.....	28
Antillean style.	
Rotisserie suckling lamb leg.....	32
With mustard and indian spices	
Famous club.....	27
Roast chicken, emmental cheese, bacon, avocado, hard-boiled egg, mayo, wholemeal bread, tomatoes, romaine and kettle chips	
Lobster and shrimp club.....	38
Lettuce, tomato, cucumber, avocado, fried onions, hard-boiled egg, spicy mayonnaise, wholemeal bread and kettle chips	
Double smash bacon cheeseburger.....	29
Homemade fries, sautéed onions and Rainbow's secret sauce	
Beef hanger steak black angus choice	28
Green peppercorn sauce, candied bulbs	
Grilled yellowfin tuna steak.....	37
With sauce vierge and crushed tomato	
Snapper fillet.....	35
Bouillabaisse, rouille and garlic confit croutons	
Duo of scallops and shrimp.....	39
Potato espuma and truffle reduction	

French Sturia caviar

98% exploited fish served with blinis and condiments

Oscietre	50 g. 180
Oscietre	125 g. 400

Sides

Roasted potatoes, potato espuma.....	10	Scalloped potatoes.....	14
Beef fat fries with tartufata and parmesan cheese.....	13	Bayaldi-style ratatouille.....	14
Broccoli rapini, green beans and buttered spinach.....	12	Grilled basmati rice.....	9
Josper corn with sauce vierge.....	14	Sweet potato fries.....	10
Whole roasted cauliflower with zaatar and honey.....	18	Beef fat fries.....	8
Occietre pasta risotto, green vegetables and mushrooms....	18		

Children's menu. 23

To contribute to your children's balanced diet, we offer fish, flank steak or quarter chicken served with their choice of French fries, rice, scalloped potatoes or green as well as a choice of 2 scoops of ice cream or a fruit salad.

all prices are in euros and include taxes

Starters

Edamame with Fleur de Sel.....	13	Miso Soup.....	13
Wakame Salad.....	11	Miso Soup with Lobster and Shrimp.....	19
Spicy edamame.....	14	Cabbage Salad with Kumkat Ponzu.....	11

Sushi Rolls

Sexy salmon.	34
Flamed salmon tempura, Philadelphia, avocado, cucumber, spicy mayonnaise, tenkasu, trout roe and eel sauce	
Sushi bagel.	38
Salmon and yellowfin tuna tartar with combava, mango, avocado and fried philadelphia rice	
Shirashi shiso futomaki.	36
Yellowfin tuna, salmon, shrimp tempura, mango, avocado, masago, wakame, sesame, tenkasu, fried onions, spicy mayonnaise and ABC soy sauce	
Kakiage wagyu.....	42
Thai-style vegetable tempura and Wagyu tartar, coriander, tenkasu, trout roe and yuzu tobiko	
Grilled satay salmon futomaki.....	37
Salmon tataki with satay, asparagus, avocado, Philadelphia, grilled shiitake, wasabi mayonnaise and eel sauce	
Crispy spicy tuna.....	39
Yellowfin tuna with spicy mayonnaise, mango tartar, yellowfin tuna tataki with pepper and jalapeños	
Kamikaze.....	46
Lobster, shrimp, kani-kama, avocado, cucumber, spicy mayonnaise, ABC sauce, tobiko, tenkasu and soft shell crab tempura	
Crazy spicy vegan.....	29
Avocado, cucumber, mango, wakame, black garlic, mint, basil, chives, shiso, mixed seeds and kumkat ponzu coleslaw	
Booba-Gump.....	31
Shrimp and shrimp tempura, avocado, cucumber, spicy yellowfin tuna, spicy mayonnaise, tenkasu and tobiko	
Yakishari nigiri.....	42
Nigiri served on a japanese barbecue, 8 pieces depending on the catch of the day and the chef's inspiration	
Sashimi shiso lover.....	70
16 pieces depending on the catch of the day and the chef's inspiration	

Platter

Okinawa.....	165
8 pcs California crab and lobster, 8 pcs Shirashi Shiso Futomaki, 8 pcs California salmon, 4 pcs nigiri yellowfin tuna, 4 pcs Nigiri salmon, 4 pcs Nigiri hanachi	
Pearl Harbor.....	135
8 pcs California salmon, 8 pcs spicy yellowfin tuna, 8 pcs California kanikama, 6 pcs Nigiri salmon	
Hiroshima.....	235
8 pcs Kamikaze, 8 pcs crispy spicy yellowfin tuna, 8 pcs Shirashi Futomaki, 8 pcs Kakiage Wagyu, 8 pcs Sexy Salmon, 12 pcs Nigiri and 12 pcs sashimi depending on the catch of the day	

Menu proposition for wednesday december 11

apetizzer

Spicy Hummus and Eggplant Caviar

Refreshed with tomatoes and tunisian bread.

or

Yellowfin Tuna Ceviche

Coconut water, avocado and coriander.

or

Nachos and guacamole

Jalapeños, combava, olive oil, lime juice, red onions and cheddar sauce

or

So fresh

Watermelon, feta, tomato, olive, olive oil, pickels, mint and basil.

Main course

Rotisserie Suckling Lamb Leg

With mustard and indian spices.

Snapper fillet,

bouillabaisse juice, rouille and garlic confit croutons

or

Occietre pasta risotto, green vegetables and mushrooms

or

Crazy Spicy Vegan roll

Avocado, cucumber, mango, wakame, black garlic, mint, basil, chives, shiso, mixed seeds and kumkat ponzu coleslaw.

Dessert

Cheese cake with lime zest and berries coulis

or

Chocolate cookie and Madagascar vanilla ice cream

or

Paris brest

menu snacking sortant
de la cuisine de la plage
1er janvier 15h 23h avec
4 personnes en extra
prevoir aussi boites
togo

Cheese burger wagyu. 36
pain brioché, salade, tomate, oignon
mayo ketchup en dosette, frites.

Temaki sushi de saumon 29
wakamé et avocat sauce ponzu et oeufs de saumon
et caviar

Croque truffe 38
Jambon truffé
vieux conté et frites a la tartufatta et parmesan

Club sandwich à la langouste et crevettes 39
Pain complet, tomate, avocat, oignon frits,
romaine, oeufs durs, frites de patate douce

poke ball 26
au tartare de saumon et de thon teriyaki ,
edamame, wakamé, riz sushi, guacamole, mangue,
crudités, quinoa

menu breakfast 1er janvier Prevoir une plongeuse en extra
a partir de 8 h et 2 extras cuisine la matin a 6 h prevoir aussi
quelqu'un pour aller chercher les mignardises a la
patisserie de mont vernon 80 thunes

amuse bouche

oeuf parfait a la creme de foie gras et morilles feuilles d'or

après au choix une proposition de salé;

bali bagel de la carte on y rajoute du caviar

ou

english muffin on y rajoute langouste et oeuf de truite

ou

avocado toast de la carte on y ajoute feuille d'or et truffe
fraiche rappée

ensuite une proposition de sucré

la vie en rose ameliorée avec en plus feuilles d'or et des
frruit rouges plus sympa de chez fifi style franboise ananas
cerise, fraise gariguette, pink pineapple

ou

une idée de pain perdu brioché pareil amelioré

ou

une idée de pancake amelioré aussi
pareil avec de ingredient plus

apres

mignardise pour tout le monde

Carte du 1er janvier

sushi

porn star roll 8 pcs 49\$

california roll gravlax de wahho vodka vanille de
madagascar, avocat concombre, mayo maracuja
sirop champagne, perles de champagne et yuzu
shot de champagne, feuilles d'or

pina colada roll 8 pcs 43\$

tempura de crevettes coco, avocat concombre,
lamelles ananas sur le dessus
coco rapée, perles de rhum
reduction coco rhum, feuilles d'or

christmass roll 8 pcs 47\$

foie gras, anguille, mangue, thon
sauce anguille et chutney de mangue, gel oignon et truffe
fraiche

nigiri, 8 pcs 76\$

boeuf wagyu de kobe,
corail d'oursin et caviar et perles de yuzu

tataki de thon et tartare de bavette de wagyu oeufs de
saumon, coriandre,
caviar et truffe 86\$

main course

Langouste grillé 15€/100 gr
sauce creole purée de patate douce okinawa au gingembre

Fillet de turbo cuit basse temperature puis juste snacké sur une
fondue de poireau aux algues wakamé creme de caviar et oeufs d
truite 67€

fish and chips de vivaneau
Frites et chips a la truffe, menalosporum
parmesan mayonnaise tartufatta 78€

longe de marlin en rotis de feuille d'or
60 € /pax 2 pax minimum

tomawack black angus frites, salade, sauce poivre et bearnaise 210€

tomawack wagyu frites, salade, sauce poivre et bearnaise 450€

bavettes wagyu entiere frites sauce 250\$

demis poulet contisé a la truffe melanosporum, farci a la tartuffa
et mie de pain pommes sautée salade 200\$

surf and turf purée patate douce bisque et sauce poivre
bavette Wagyu et 1/2 langouste 100\$

king crabe et gravlax de saumon, avocats, haricots vert, fgois gra
poelé et vinaigrette aux noisettes. 69€

caesar a la demie langoustelangouste

