



RAINBOW CAFÉ

Saint Martin

MENU EN FRANÇAIS

Crudo Bar

Ceviche de thon jaune 29

Eau de coco et avocat

Tiradito de mahi mahi 32

Mangue, orange sanguine et tempura d'ananas aux amandes

Carpaccio de poulpe 27

Vinaigrette tropicale, chutney de piment végétarien, citron caviar

Tartare de saumon 39

Caviar et oeufs de saumon, salicornes

Faux filet de boeuf Wagyu Kagoshima 65

Grade A5 80 gr, ponzu aux kumquats

Huitres de Bretagne

Par 6/ 32

Par 12/ 64

Caviar Kaviari 50g/125g

250/500

Crevettes de Madagascar 36

Mayonnaise Maison

Plateau Découverte 140

Huitres, crevettes, pinces de tourteau
et langoustines

Plateau Imperial 450

Huitres, crevettes, pinces de tourteaux,
langoustines, crabe royal, langouste

Entrées

Edamame à la fleur de sel 13

Edamame, ail, sauce soja et jalapeños 14

L'aubergine grillée 19

Façon caviar, houmous, yaourt grec
muhammara, harissa et cajou

La tomate 28

Stracciatella, basilic, fraise et figue

Le crabe royal 36

En tacos, avocat, pico de gallo et truffe

L'avocat 24

En tartare, rougail de tomate, chutney de
patate douce

Les raviolis croustillants 27

Au canard laqué, sauce teriyaky

Pizetta Tartufatta 35

Mozzarella fior di latte, fontina
ricotta, râpé de truffes

Salade de goma wakame 11

Pizetta Italienne 25

Mozzarella fior di latte, tomate
stracciatella, pesto rosso, basilic

Les Accras de morue 16

Sauce creole

Salades

Nos salades César
Au poulet 26
A la Langouste brésilienne 34

So Fresh 28
Filo de feta, pastèque, tomates, menthe,
basilic, olives

Jamón de Bellota 100% Ibérico 49
Roquette et noix de pécan
caramélisées

Salade de langouste 39
Avocat, tomates, concombre,
fruits exotiques

Plats

Picanha al rodizio 34
Boeuf Black Angus et ananas rôti, chimichurri

Croustillant de vivaneau 39
Ponzu, salsa de fenouil et salicornes aux kumquats

Poulet mariné rôti à la broche
Sauce Caraïbes. Demi 29/ Entier 58
Jus de truffe Demi 37/ Entier 64
Tagliolini à la truffe 32
Crème de Parmigiano Reggiano

Gnocchis à l'encre de seiche 29
Ragoût de calamars, tomates confites, zeste de citron et boutargue

Croque truffe 32
Épaule de veau confite et vieux comté
Double smash bacon cheeseburger 29
Confiture d'oignon, frites et sauce Rainbow

La Pêche du Chef
Selon Arrivage du Jour

Nos Viandes Maturées
A la coupe, au prix du Marché

Accompagnements

Frites maison/Frites de patates douces 10
Brocolinis, asperges, salicornes et goma-ae 10

Maïs au beurre rôti au Josper 14
Mousseline de pomme de terre 10

Risotto de champignons au citron
12

Tarte de chou fleur aux tomates
séchées et ricotta.
20

Plateaux Sushi

Okinawa 130 28 Pièces	Edomae 250 54 Pièces	Shibuya 360 78 Pièces	Sashimi lover 76 16 Pièces	Nigiri on fire 48 8 Pièces
---------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

Sushi Rolls

Thon jaune 44

Concombre, crème double aux câpres et fines herbes, salicornes, gelée de tobiko au yuzu et caviar

Saumon 38

En tempura, rilette de saumon au fromage frais, asperge, avocat, œuf de saumon flambé minute et furikaké, mayonnaise miso wasabi

Crabe 39

Crabe à carapace molle en tempura, kanikama flambé, crabe royal, avocat, tobiko rouge, oignons frits, sauce abc et mayonnaise de crustacés épicée

Crevette 39

En tempura, mi-cuites en tartare épicé, crevettes eby et amaebi, mayonnaise de crevettes séchées au tobiko rouge, avocat, concombre et tenkasu abc sauce

Vivaneau 33

En tempura, avocat, amande, choux fleur violet, fruits rouges et tartare de vivaneau au yuzu, pickles d'oignons rouges, gelée de betterave et tobiko yuzu

Langouste 38

Avocat, concombre, mayonnaise épicée à l'huile de crustacé, corail d'oursin et combava

Shirashi futomaki 36

Thon jaune, saumon, shiso, tempura de crevettes, masago, avocat, mangue, wakamé, oignons frits, sauce unagi et mayonnaise épicée

Vegan futomaki 29

Avocat, concombre, mangue, wakamé, ail noir, menthe, basilic, cives, shiso, mélange de graines, salade de chou au ponzu de kumquat

OMAKASE EXPERIENCE

Prolongez l'expérience "Rainbow Café" le temps d'un menu dégustation au rooftop.
De 18h à 21h pour 2 pers minimum



RAINBOW CAFÉ

Saint Martin

ENGLISH MENU

Crudo Bar

Yellowfin Tuna Ceviche 29
Coconut water and avocado

Mahi Mahi Tiradito 32
Mango, blood orange and pineapple tempura with almonds

Octopus Carpaccio 27
Tropical vinaigrette, vegetarian chili chutney, finger lime

Salmon Tartare 39
Salmon caviar and roe, samphire

Wagyu Kagoshima Beef Fillet 65
Grade A5 8og, kumquat ponzu

Oysters from Brittany
6pcs/ 32 12pcs/ 64

Kaviari Caviar 50g/125g
250/500

Madagascar Shrimp 36
Homemade Mayonnaise

Tasting Platter 140
Oysters, prawns, crab claws,
langoustines

Imperial Platter 450
Oysters, prawns, crab claws,
langoustines, lobster, king crab

Starters

Edamame with Fleur de Sel 13
Edamame, garlic, Soy Sauce and jalapenos 14

Grilled Eggplant 19
Caviar-style, hummus, muhammara Greek
yogurt and harissa, cashew

The Tomato 28
Stracciatella, basil, strawberry and fig

King crab 36
In tacos, avocado, pico de gallo and truffle

Avocado 24
Tomato rougail, sweet potato chutney

Crispy Ravioli 27
With Peking Duck, teriyaki sauce

Truffle Pizza 35
Mozzarella fior di latte, fontina
ricotta, grated truffle

Salade de Goma Wakame 11

Italian Pizza 25
Mozzarella fior di latte, tomato
stracciatella, red pesto, basil

Cod Fritters 16
Creole sauce

Salads

Our Caesar Salads
Chicken 26
Anguillan Crayfish 34

100% Iberian Acorn-Fed Ham 49
Arugula and caramelized pecans

So Fresh 28
Feta filo, watermelon, tomatoes, mint,
basil, olives

Anguillan Crayfish Salad 39
Avocado, tomatoes, cucumber, exotic fruits

Mains

Picanha Al Rodizio 34
Black Angus Beef and roasted pineapple, chimichurri

Snapper Crispy 39
Ponzu, fennel salsa and samphire with kumquats

Rotisserie Marinated Chicken
Caribbean Sauce, Half 29 / Whole 58 Truffle Juice, Half 37 / Whole 64

Truffle Tagliolini 32
Parmigiano Reggiano cream

Squid ink Gnocchi 29
Squid ink, sun-dried tomatoes, lemon zest and bottarga

Truffle Croque 32
Confit veal shoulder and aged Comté
cheese

Double Smash Bacon Cheeseburger 29
Onion jam, fries and Rainbow sauce

The Chef's Catch
According to Today's Arrival

Our Aged Meats
By the cut at market price

Sides

Homemade fries/Sweet potato fries 10
Broccolini, asparagus, samphire and goma-ae

10
Buttered corn roasted in Josper 14
Potato Mousseline 10

Lemon mushroom risotto
12

Cauliflower tart with sun-dried
tomatoes and ricotta
20

Sushi Platters

Okinawa 130 28 Pieces	Edomae 250 54 Pieces	Shibuya 360 78 Pieces	Sashimi lover 76 16 Pieces	Nigiri on fire 48 8 Pieces
--------------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------------	-------------------------------

Sushi Rolls

Yellowfin Tuna 44

Cucumber, double cream with capers and herbs, samphire, yuzu jelly, tobiko and caviar

Salmon 38

Tempura-style salmon rilletes with cream cheese, asparagus, avocado, salmon roe, flambéed with furikake, and miso wasabi mayonnaise

Crab 39

Tempura soft-shell crab, flambéed kanikama, king crab, avocado, red tobiko, fried onions, ABC sauce, spicy shellfish mayonnaise

Shrimp 39

Tempura-style, half-cooked in a spicy tartare, eby and amaebi shrimp, dried shrimp mayonnaise with red tobiko, avocado, cucumber and tenkasu abc sauce

Red Snapper 33

Tempura-style avocado, almond, purple cauliflower, red berries and snapper tartare with yuzu, pickled red onions, beetroot jelly and red berries, yuzu tobiko

Lobster 38

Avocado, cucumber, spicy mayonnaise with shellfish oil, sea urchin roe and kaffir lime

Shirashi futomaki 36

Yellowfin tuna, salmon, shiso, shrimp tempura, masago, avocado, mango, wakame seaweed, fried onions, unagi sauce and spicy mayonnaise

Vegan futomaki 29

Avocado, cucumber, mango, wakame, black garlic, mint, basil, chives, shiso, mixed seeds, kumquat ponzu coleslaw

OMAKASE EXPERIENCE Extend the “Rainbow Café” experience with a tasting menu on the rooftop.

From 6pm to 9pm for a minimum of 2 people