

Appetizers to share or not

Cod Fish Fritters with Malanga GF	16
Seasoning peppers and creole sauce	
Chicken Satay Yakitory GF	21
Jicama salad and massaman curry sauce	
Hummus with Jalapeños and Eggplant Caviar VEGAN	19
Tomatoes and cucumber, served with pita bread	
Nachos and Guacamole VEGAN GF	19
Combawa and avocado oil	
Pizzeta Avido	26
Burrata, tomato sauce, ham and basil	
Pizzeta Tartuffo	Market price
Truffle, ricotta, fontina and mozzarella	
Burratta V	26
Burratta and Heiloom Tomato Tartar	
Red Snapper Tartar and Thai Eggplant GF	22
Seed and pine nut crumble with sun-dried tomato pesto	
Tuna Ceviche GF	28
Coconut water, cilantro, avocado, red onions, jalapeños and lime	
Gratinated Razor Clams V	24
Garlic, parsley butter and Zatar spice croutons	
6 Oysters Marennes d'Oléron n°3 GF	32
12 Oysters Marennes d'Oléron n°3 GF	64

Salads

Rainbow Caesar	27
Rotisserie chicken, romaine heart, parmesan, brioche croutons, bacon and soft boiled egg	
So Fresh V	24
Watermelon, feta, red onions, mint, basil, Taggiasche olives, tomatoes, pumpkin seeds and tenkasu	
Rainbowl GF	29
Jicama, green papaya, sushi rice, tuna, salmon and wahoo sashimi, avocado, cucumber, quinoa, fried onions, sunflower seeds and salmon tartar	
Green Papaya Salad with Baked Kadaif Prawns GF SPICY	32
peanuts, lime and tomatoes	
Yam Thai Salad GF	28
Pan fried squid with cilantro and sticky rice	

•ALL OUR PRICES ARE IN EUROS AND TAXES ARE INCLUDED•

Main course

Famous Club	26
Rotisserie chicken, emmental, bacon, avocado, hard boiled egg, mayonnaise, whole wheat bread, tomato, romaine and Kettle chips	
Double Smash Bacon Cheese Burger	29
homemade french fries, sautéed onions and Rainbow's secret sauce + <i>Steak 8</i>	
Moqueca De Bahia 🌿🍷	46
Snapper, shrimp and octopus in a traditional Brazilian sauce	
Grilled Octopus Marinated with Smoked Paprika	44
Artichoke parmigiana, tapenade and aioli	
Grilled Prawns Flambéed with Clase Azul tequila 🍷	45
Roasted peppers, salsa verde	
Roasted « Big Eye » Snapper Tacos 🌿🍷	36
Jicama and Okinawa sweet potatoe purée with hazelnuts	
Rotisserie Half French Chicken GF 🍷	32
Caribbean spices, gravy and Josper roasted corn	
Beef Filet Mignon 7oz Grilled in Josper Charcoal Oven	56
Green beans and green peppercorn sauce	
Prime Rib Steak 18oz Grilled in Josper Charcoal Oven	62
« Café de paris » butter	
Sides	5
Green beans and artichoke parmigiana, homemade french fries, Dauphine potato croquettes, grilled vegetables, grilled corn, Okinawa sweet potato purée, sticky rice, green papaya salad	
Truffle homemade French fries	Market price

Caviar

French sturia caviar, fish exploited at 98% served with blinis and condiments
























Oscietre 50g/180

Oscietre 125g/400

Children's Menu

In order to contribute to the balanced diet of your children, we offer them fish, flank steak or a quarter of chicken served with our chef's side selection as well as 2 scoops of ice cream of your choice.

Sushis






Wakame salad  	11
Edamame   With sea salt	13
Spicy edamame  	14
Truffle Sea Salt edamame  	Market price
Gunkan Trio 	26
Tuna tomato, salmon avocado and wahoo mango	
Temari Ball  	21
Salmon, tuna and wahoo	
Sexy Salmon Roll	34
Salmon, Philadelphia, avocado, shrimp tempura, cucumber, spicy mayo, tenkasu and eel sauce	
Crab Lover's Roll 	36
Soft shell crab tempura, avocado, cucumber, spicy crab, tobiko, tenkasu and fried kanikama	
Caribbean roll 	32
Wahoo tempura, mango, avocado, tobiko and butternut ginger sauce	
Tom Yam Roll 	34
Spicy tuna, chives, cilantro, ginger, combawa in a tom yam shrimp broth	
So Sushi Hot Dog  	37
Fried futomaki stuffed with salmon tartar, avocado, tobiko, cucumber, fried onions, spicy mayo and crispy kanikama	
Shirashi shiso Futomaki 	36
Tuna, salmon, shrimp tempura, mango, avocado, masago, wakame, sesame, tenkasu, fried onions, spicy mayo, and ABC sauce	
Spicy Tuna Sushi Trio  	42
Our Chef's spicy tuna selection	
Topped Nigiri Dreams  	40
Catch of the day Chef's selection (8 pieces)	
Sashimi shiso Lover's  	70
Catch of the day Chef's selection (16 pieces)	

•ALL OUR PRICES ARE IN EUROS AND TAXES INCLUDED•

A partager ou pas

Accras de Morue au Malanga et Piments Végétariens GF 	16
Sauce créole	
Yakitori de Poulet au Saté  GF	21
Salade de jicama et curry massaman	
Houmous et Caviar d'Aubergines VEGAN 	19
Huile de pistache et pain pita	
Nachos et Guacamole VEGAN GF 	19
Combawa et huile d'avocat	
Pizzeta Avido	26
Sauce tomate, burrata, jambon cuit, basilic	
Pizzeta Tartuffe	Prix du marché
Truffe de saison, ricotta, fontina, mozzarella	
Burrata V	26
Burrata et Tartare de Tomates Anciennes	
Tartare de Vivaneau et Aubergine Confite GF 	22
Crumble de graines et pignons de pin, pesto de tomates séchées	
Ceviche de Thon à l'Eau de Coco GF 	28
Coriandre, avocat, oignons rouges, jalapeños, citron vert	
Couteaux Gratinés à la Persillade 	24
Petits croûtons au zaatar	
Les Six Huîtres GF  	32
Marennes d'Oleron Fines de Claire Numéro 3	
La Douzaine d'Huîtres GF  	64
Marennes d'Oleron Fines de Claire Numéro 3	

Salades

Rainbow Cesar	27
Poulet rôti, salade romaine, parmesan, croûtons de brioche, bacon et oeuf mollet	
So fresh V	24
Pastèque, feta, tomates, menthe, basilic, olives taggiasche, oignons rouges, graines de courges et tenkasu	
Rainbowl GF 	29
Jicama, papaye verte, riz sushi, sashimi, edamame, avocat, concombre, quinoa, oignons frits, graines de tournesol et tartare de saumon	
Salade de Papaye Verte   	32
Gambas rôties au kadaïf	
Salade Thaï de Calamars à la Coriandre GF 	28
Servie avec du riz gluant	

Plats

Famous Club	26
Poulet rôti, emmental, bacon, avocat, oeuf dur, mayonnaise, pain complet, tomates, romaine et Chips Kettle	
Double Smash Bacon Cheeseburger	29
Frites maison, oignons sautés et la sauce secrète du Rainbow + <i>steak 8</i>	
Moqueca de Bahia 🌿🍴	46
Vivaneau, gambas et poulpe, cuisinés dans une sauce traditionnelle Brésilienne	
Tentacule de Poulpe, Marinée au Paprika Fumé	44
Artichauts gratinés au parmesan, tapenade et aioli	
Gambas Grillées au Four à Charbon Josper 🍴	45
Flambées à la Tequila Clase Azul, poivrons grillés et salsa verde	
Tacos de Vivaneau « Œil de Bœuf » 🍴🌿	36
Salade de Jicama, purée de patate douce d'Okinawa à la noisette	
Demi Poulet Français Mariné à l'Antillaise Cuit en Rôtisserie GF🍴	32
Jus court et maïs grillé au Josper	
Filet de Bœuf Grillé au Four à Charbon Josper	56
Haricots verts et sauce au poivre vert	
Côte de Bœuf 500g Grillée au Four à Charbon Josper	62
Beurre 'Café de Paris'	
Accompagnements	5
Haricots verts et artichauts gratinés au parmesan, frites maison, pommes dauphines, légumes grillés, maïs grillé, purée de patate douce d'Okinawa, riz gluant, salade de papaye verte	
Frites à la truffe	Prix du marché

Caviar

Caviar sturia français, poisson exploité à 98% servi avec blinis et condiments




























Oscietre 125g/400

Oscietre 50g/180

Menu Enfant

Afin de contribuer à l'alimentation équilibrée de vos enfants nous leur proposons du poisson, de la bavette ou un quart de poulet servi avec notre accompagnement du jour au choix ainsi que 2 boules de glace au choix

Sushis

Wakame salade  	11
Edamame  	13
à la fleur de sel	
Edamame épicé  	14
Edamame à la truffe  	Prix du marché
À la fleur de sel	
Temari Ball  	21
Saumon, thon, wahoo	
Trio de Gunkan  	26
Thon tomate, saumon avocat et wahoo mangue	
Sexy Salmon Roll	34
Saumon, philadelphia, avocat , tempura de crevettes, concombre, mayonnaise épicée, tenkasu et sauce anguille	
Crab Lover's Roll 	36
Tempura de crabe mou, avocat, concombre, crabe épicé, tobiko, tenkasu et kanikama	
Caribbean Roll  	32
Tempura de wahoo, mangue, avocat, tobiko, mousseline de butternut au gingembre	
Tom yam roll  	34
Thon épicé, cives, coriandre, gingembre, combawa, crevettes cuisinées a la thaï	
So Sushi Hot Dog  	37
Rouleau au kanikama frit et garni de tartare de saumon, concombre, avocat, tobiko, spicy tuna et kanikama croustillant	
Chirashi Futomaki 	36
Thon, saumon, tempura de crevettes, mangue, avocat, masago, wakame, sésame, tenkasu, oignons frits, mayo épicée et sauce soja ABC	
Sashimi shiso lover  	70
16 pièces selon la pêche du jour	
Topped nigiri Dreams   	40
8 pièces selon la pêche du jour	
Spicy Tuna Sushi Déclinaison  	42
Trois différentes façons de cuisiner le thon épicé en sushi	