LE BAR LONG

LE ROYAL MONCEAU RAFFLES PARIS

ALL DAY DINING · COCKTAILS & TAPAS · PETIT-DÉJEUNER

Véritable destination où l'on s'arrête et converse, Le Bar Long offre des temps forts à chaque moment de la journée. Laissez-vous transporter dans une atmosphère chaleureuse et vibrante troublée par de grands rideaux en lin blanc, des bibelots intimes, des œuvres d'art et une surprenante collection de lampes. Un cadre unique évoluant au fil de la journée, afin de déguster les plats emblématiques des brasseries chics de palaces, revisités avec soin.

Daily 8.00am to midnight · All day dining 11.00am to 11.00pm

ALL DAY DINING

11H00 – 23H00

MENU DÉJEUNER

Menu déjeuner : entrée, plat, dessert 65
Velouté de courge butternut, espuma au Comté et châtaignes croquantes, OU tartare de thon parfumé au sésame, condiment herbacé au concombre. Filet de poulet jaune des Landes, fricassée de champignons et sauce forestière, OU bar rôti, panais poêlé et beurre battu aux sucs de persil. Le Pur Venezuela OU la tarte aux fruits de saison.

Servi uniquement du lundi au vendredi de 12H à 14H30. Only served from Monday to Friday from noon to 2:30pm.

ENTRÉES – STARTERS

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT 26
Espuma au Comté et châtaignes croquantes. Butternut squash velouté, Comté cheese espuma and crispy chestnuts

BETTERAVES CUITES EN CROÛTE DE SEL 29
Vinaigrette aux agrumes et stracciatella à la noisette. Beetroot, citrus vinaigrette and hazelnut stracciatella

TARTARE DE THON PARFUMÉ AU SÉSAME 32
Condiment herbacé au concombre. Sesame-infused tuna tartare, herbed cucumber condiment

ŒUFS MAYONNAISES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE 24
Croûtons dorés au curry. Eggs with wholegrain mustard mayonnaise and golden curry croutons

À PARTAGER – SHARING

CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN RÔTIE 130
Jus corsé perlé à l'huile d'olive. Roasted Limousin veal chop, rich jus finished with a drizzle of olive oil

INCONTOURNABLES – CLASSICS

BURGER CLASSIQUE 48
Classic burger

CLUB SANDWICH AU POULET FERMIER (AVEC OU SANS BACON) 42
Chicken club sandwich (with or without bacon)

ROYAL MONCEAU LOBSTER ROLL 49

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

ALL DAY DINING

SALADES – SALADS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU PÈRE FABRE 32
"Père Fabre" warm goat cheese salad

SALADE CÉSAR, NATURE / PLAIN 34
Caesar salad

SALADE CÉSAR, POULET / CHICKEN 42
Caesar salad

SALADE CÉSAR, GAMBAS / PRAWNS 38
Caesar salad

SAUCE CÉSAR CAVIAR FAÇON MAISON NORDIQUE +15
Homemade façon nordique César caviar sauce

PLATS – MAIN COURSES

BAR RÔTI 39
Panais poêlé et beurre battu aux sucs de persil. Roasted sea bass, pan-seared parsnips and whipped parsley butter

FILET DE BŒUF AU POIVRE (GARNITURE AU CHOIX) 54
Beef fillet with peppercorn sauce (choice of side dish)

FILET DE POULET JAUNE DES LANDES 46
Fricassée de champignons et sauce forestière. Landes yellow chicken fillet, wild mushroom fricassée and forest mushroom sauce

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 12
Mousseline de pommes de terre, gnocchi parmesan beurre ou sauce tomate, frites de pommes de terre, légumes sautés, haricots verts à l'ail, tombée d'épinards. Potato mousseline, gnocchi, French fries, sautéed vegetables, garlic green beans, wilted spinach

ENFANTS – KIDS CORNER

SPAGHETTI OU PENNE 35
Sauce au choix : tomate, crème parmesan, bolognaise. Choice of sauce: tomato, parmesan cream, bolognese

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

ALL DAY DINING

ENFANTS – KIDS CORNER · CONTINUED

NUGGETS DE POULET ET FRITES 33
Chicken nuggets with French fries

DESSERTS – SWEETS

LE FLAN DU MOMENT 25
The flan of the day

LE PUR VENEZUELA 25
The Pure Venezuela

LA TARTE AUX FRUITS DE SAISON 25
The seasonal fruit tart

LE PARIS BREST 25
The Paris Brest

LA TARTE CITRON 25
The lemon tart

LE MACARON DU MOMENT 6
The macaron of the day

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS 24
Fresh sliced fruits plate

Sans gluten / Gluten free. Sans lactose / Lactose free.

DESSERTS GLACÉS – FROZEN SWEETS

FRUTTINI À L'UNITÉ 25
Fruttini per unit

PLATEAU POUR 2-3 105
5 fruits au choix / 5 fruits of your choice

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

ALL DAY DINING

DESSERTS GLACÉS – FROZEN SWEETS · CONTINUED

PLATEAU POUR 4-5 6 paires de fruits au choix / 6 pairs of fruits of your choice	220

VINS – WINES · CHAMPAGNE

KRUG – GRANDE CUVÉE 174ÈME EDITION BRUT	15 cl 62 · 75 cl 495
SERVEAUX & FILS CARTE D'OR	15 cl 29 · 75 cl 110
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	15 cl 32 · 75 cl 160
LAURENT PERRIER BRUT ROSÉ	15 cl 39 · 75 cl 260
LENOBLE BLANC DE BLANCS	15 cl 37 · 75 cl 155

Prix en euro, taxes et service inclus. Prices in euros, taxes and service included.

VINS – BLANC

DOMAINE ROGER NEVEU AOC SANCERRE 2025	15 cl 30 · 75 cl 115
DOMAINE WENGIER AOC PETIT CHABLIS 2023	15 cl 29 · 75 cl 115
DOMAINE LUCIEN MUZARD AOC SANTENAY 2024	15 cl 33 · 75 cl 140

VINS – ROUGE

CHÂTEAU JEAN FAURE LA RÉSERVE AOC SAINT-ÉMILION 2023	15 cl 34 · 75 cl 130
DOMAINE WASSLER AOC ALSACE PINOT NOIR 2024	15 cl 29 · 75 cl 115
DOMAINE DE BOISSEYT CÔTES DU RHÔNE CHUTE LIBRE 2023	15 cl 27 · 75 cl 95
DOMAINE LUCIEN MUZARD AOC SANTENAY VIEILLES VIGNES 2023	15 cl 34 · 75 cl 140

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

ALL DAY DINING

VINS – ROSÉ

CHÂTEAU MINUTY AOC CÔTES DE PROVENCE ROSÉ OR 2025	15 cl 29 · 75 cl 105

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

COCKTAILS & TAPAS

Room of Vision

ROOM OF VISION

CINEMA 32
Beurre salé, vodka Beluga fatwash, cordial de popcorn acidulé. Salted butter fatwashed Beluga vodka, popcorn acid cordial

THE ROOM 32
Vodka Nikka infusée au safran, sirop de gomme sangria, vin de figues fermentées. Saffron infused Nikka vodka, sangria gum syrup, fermented figs wine

IL CARPACCIO 32
Gin London N.3 infusé au foin, amaro di Barolo. Hay infused London N.3 gin, amari di Barolo

LE BAR LONG 39
Sésame rôti fatwash, whisky Dalmore 12 ans, hydromel fermenté aux épices. Roasted sesame fatwashed, Dalmore 12 whisky, fermented spiced hydromel

MASTUHISA 32
Purple ube shochu Mujen, kombucha tropical, yuzu, perles de saké. Purple ube shochu Mujen, tropical kombucha, yuzu, sake pearls

MIRROR BATH 39
Rhum Brugal 1888, soda à l'açai, fumée de palo santo. Rhum Brugal 1888, açai soda, palo santo's smoke

SMOKER ROOM 32
Tequila Ocho blanco, cola épicé, air salin. Tequila Ocho blanco, spiced cola, salt air

SWIMMING POOL 39
Macallan Sherry Oak 12, orgeat de pignons de pin, liqueur d'agrumes. Macallan 12 Sherry Oak, pine nuts orgeat, citrus fruits liquor

THE LADDER 32
Cognac Martell VS, ananas clarifié, orgeat, bitter. Martell VS cognac, clarified pineapple, orgeat, bitter

Plongez dans l'âme de l'hôtel et dégustez des cocktails s'inspirant des styles d'artistes internationaux, des espaces emblématiques et de la vision du Palace. Step inside the very soul of the hotel with cocktails inspired by international artist styles and the Palace's iconic spaces and vision.

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

COCKTAILS & TAPAS

COCKTAILS ARTISTIQUES – ARTISTIC COCKTAILS

PARISIAN SLING 30
Gin Tanqueray Ten, eau de vie cerise, Chartreuse jaune, ananas. Gin Tanqueray Ten, cherry eau de vie, yellow Chartreuse, pineapple

ROB-SAN 39
Whisky Dalmore 12, umeshu Hokusetsu infusé au thé fumé Lapsang, tonka bitter maison. Whisky Dalmore 12, umeshu Hokusetsu infused with Lapsang souchong tea, house-made tonka bitters

MOCKTAILS – ALCOHOL FREE

THE TERRACE 24
Roots Divino virgin vermouth, Nooh rosé pétillant by La Coste. Roots Divino virgin vermouth, Nooh sparkling rosé by La Coste

SCOBY 24
JNPR1, kombucha fruit de la passion et grenade. JNPR1, passionfruit and pomegranate kombucha

SHINJUKU 24
Soda à l'orange fumée, miel acide au shiso vert. Smoked orange soda, shiso infused acid honey

TAPAS

BŒUF ANGUS EN TARTARE 32
Confit d'oignons, yuzu, Philadelphia, gaufrette au sésame. Angus beef tartare, candied onions, yuzu, cream cheese, sesame tuile

CHURROS DE CHORIZO IBÉRIQUE 29
Espuma de tomate, parmesan affiné. Iberian chorizo churros, tomato espuma, aged Parmesan

MINI BURGERS BŒUF 30
Mini beef burgers

KARAAGE DE LÉGUMES 24
Sauce tartare, crème d'Isigny, citron vert. Vegetable karaage, tartare sauce, Isigny cream, lime

MINI HOMER LOBSTER ROLL 36

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

COCKTAILS & TAPAS

TAPAS · CONTINUED

FRITES 12
French fries

CAVIAR OSCIÈTRE 50 gr 151

Sans gluten / Gluten free. Sans lactose / Dairy free.

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

PETIT-DÉJEUNER

08H00 – 11H00

PETIT-DÉJEUNER

RÉGLETTE DE VIENNOISERIES 20
Selection of fresh bakeries

BAGUETTE PARISIENNE 15
Beurre et sélection de confiture. Parisian bread, butter and marmelade

ŒUFS BÉNÉDICTE MONCEAU, BACON / SAUMON FUMÉ / AVOCAT 25
Muffin, œufs pochés, hollandaise. Eggs Benedict: muffin, poached eggs, hollandaise; bacon, smoked salmon or avocado

AVOCADO TOAST 25
Muffin, guacamole, Philadelphia, citron vert, pickles d'oignon rouge, copeaux d'asperges. Muffin, guacamole, Philadelphia, lime, pickled red onions, asparagus shavings

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS 24
Freshly sliced fruit platter

JUS DE FRUITS FRAIS 25 CL 18
Orange, citron, pamplemousse. Orange, lemon, grapefruit

JUS DÉTOX 25 CL : L'ÉNERGISANT 22
Pomme, carotte, orange, citron, gingembre. Apple, carrot, orange, lemon, ginger

JUS DÉTOX 25 CL : LE DÉTOXIFIANT 22
Pomme, concombre, citron. Apple, cucumber, lemon

CHOCOLAT CHAUD / MATCHA LATTE 20
Hot chocolate / Matcha latte

CAFÉS : DOUBLE ESPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO 15
Double espresso, long coffee, coffee with cream, cappuccino

ESPRESSO BIO, ESPRESSO MACCHIATO 13
100% pur arabica du Pérou

CAFÉ LATTE 16
Latte

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER · CONTINUED

CAFÉ GLACÉ MAISON 20
Home made coffee

INFUSIONS BIO 17
Camomille, verveine, menthe poivrée, rooibos citrus. Chamomile, verbena, peppermint, rooibos citrus

THÉS NOIRS BIO 17
English Breakfast, Earl Grey Yin Zhen

THÉS VERTS BIO 17
Sencha Fukuyu, jasmin, menthe fraîche. Sencha Fukuyu, jasmine, fresh mint

Prix en euro, taxes et service inclus. Prices in euros, taxes and service included.

Prix en euro, taxes et service inclus. Les chèques et les titres restaurant ne sont pas acceptés.
Provenance viande : France, Espagne. Produits de la mer issus de l'élevage et de la pêche durable : France, Canada, Maldives, Océan Indien.
Liste d'allergènes disponible sur demande.