



SHANGRI-LA
PARIS

LE SHANGRI-LA PARIS DÉVOILE MAISON ROLAND,
UN NOUVEAU BISTROT PARISIEN D'EXCEPTION NICHÉ AU CŒUR DU JARDIN

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SOUS EMBARGO JUSQU'AU 7 MAI 2026



UN BISTROT PARISIEN D'EXCEPTION, INSPIRÉ PAR ROLAND BONAPARTE

À partir du 7 mai, le Shangri-La Paris ouvre un nouveau chapitre de son art de recevoir avec l'arrivée de Maison Roland, une adresse pensée comme une respiration parisienne, installée au cœur du jardin du palace.

Plus qu'un restaurant, Maison Roland s'impose comme une maison habitée, hommage à l'ancienne demeure du Prince Roland Bonaparte, où la cuisine bourgeoise et accessible rencontre une élégance suspendue. Ici, Paris ralentit. La lumière et le calme s'installent dans cet écrin de nature, véritable havre de paix en plein cœur de la capitale.

Dès l'entrée, l'atmosphère se dessine comme une scène vivante, où extérieur et intérieur se mêlent. La lumière glisse sur les nappes blanches, la porcelaine de Gien et l'argenterie viennent sublimer l'art de la table offrant le charme d'antan des tables parisiennes.

La cuisine de Maison Roland s'ancre dans une tradition lisible et généreuse : celle d'un bistrot parisien revisité, où les gestes sont simples : partager, goûter, revenir à l'essentiel. Les assiettes prolongent l'esprit du lieu, sincères, élégantes, sans ostentation, dans une continuité naturelle avec l'espace.

Ici, tout est affaire de justesse : la qualité d'un produit, la précision d'un service, la douceur d'un moment qui se prolonge.

En entrée, les classiques s'expriment avec justesse : œufs mimosa aux œufs de saumon et ciboulette fraîche, rillettes de sardines et pain toasté, terrine de campagne aux pistaches et foie gras, gaspacho de tomates ou encore salade frisée aux lardons et œuf mollet. Les huîtres fines de Bretagne et une sélection de caviars viennent ponctuer l'offre d'une touche iodée.

Les plats principaux célèbrent une cuisine de tradition assumée : sole à la grenobloise, onglet de bœuf sauce au poivre, tartare de bœuf ou filet de bar grillé, relevé d'une sauce vierge aux herbes fraîches. Le homard, travaillé en plusieurs expressions, façon Thermidor, simplement grillé au citron ou servi froid à la mayonnaise, incarne une signature généreuse et intemporelle. Quelques garnitures accompagnent ces assiettes avec simplicité et précision : haricots verts en persillade, purée de pommes de terre, frites ou salade romaine à la moutarde en grain.

Côté fromage et desserts, la carte joue l'équilibre entre tradition et gourmandise : crémeux de Bourgogne truffé, île flottante signature, mousse au chocolat, crème caramel à la vanille de Madagascar, pavlova aux fruits rouges à partager ou encore coupe de fraises et yaourt glacé.

Ouvert du lundi au samedi en continu de 12h à 22h et le dimanche de 18h à 22h, Maison Roland vit au rythme du jour et de la soirée s'imposant comme la nouvelle adresse préférée des Parisiens en quête d'une expérience authentique et conviviale. Chaque moment propose une lecture différente du lieu, comme si Maison Roland changeait de visage sans jamais perdre son âme.





À propos du Shangri-La Paris :

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français inscrit aux Monuments Historiques propose 100 chambres et suites dont la majorité offre des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. L'hôtel abrite quatre restaurants d'exception : Les Salons du Prince, une expérience confidentielle hors du temps, Maison Roland, un bistrot parisien d'exception, inspiré par Roland Bonaparte, le Shang Palace, proposant un voyage de découverte à travers la haute gastronomie chinoise et le restaurant du Shangri-La Paris accueillant les petits-déjeuners, les brunch et tea time. Son Bar Botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des Parisiens. Ses quatre salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa offre une parenthèse de sérénité dans un cadre d'exception avec une variété d'expériences de bien-être et cérémonies holistiques : une véritable échappée hors du temps. Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.shangri-la.com/fr/paris/shangrila/>

À propos de Shangri-La :

Shangri-La, marque emblématique du groupe Shangri-La, place l'expérience client au cœur de son hospitalité asiatique unique. Grâce à un design créatif inspiré par la nature, des expériences culinaires et culturelles raffinées, un service authentique et attentionné, la marque offre à chacun la possibilité de vivre ses propres moments Shangri-La.

Aujourd'hui, l'expérience Shangri-La se décline dans plus de 90 hôtels et resorts de luxe, situés dans certaines des destinations les plus inspirantes du monde, en Asie-Pacifique, au Moyen-Orient, en Europe et en Amérique du Nord.

À propos de Shangri-La Circle :

Fondé sur l'idée que la vie doit être joyeuse, sans limites et pleine de possibilités, Shangri-La Circle est une plateforme lifestyle de voyage asiatique contemporaine. Elle offre à ses membres un univers de privilèges à chaque étape de leur expérience dans plus de 100 établissements Shangri-La, Shangri-La Signatures, Kerry, JEN by Shangri-La et Traders à travers le monde, ainsi que dans le portefeuille de restaurants, installations bien-être et expériences familiales du groupe. Tous les détails des avantages sont disponibles [ici](#).

Pour devenir membre et rester informé des dernières actualités et offres de Shangri-La Circle, rendez-vous sur www.shangri-la.com/shangrilacircle, suivez-nous sur [Instagram](#), [Facebook](#), [Weibo](#) et [WeChat](#), ou téléchargez [l'application mobile Shangri-La](#).

INFORMATIONS PRATIQUES :

Ouvert du lundi au samedi en continu de 12h à 22h et le dimanche de 18h à 22h
Réservation conseillée | 10 avenue d'Iéna, 75116 Paris

