

BIENVENUE À L'HOTEL DE SERS
WELCOME TO THE HOTEL DE SERS



41 avenue Pierre 1er de Serbie. 75 008 Paris
T. +33 1 53 23 75 75 | E. restauration@hoteldesers.com
www.hoteldesers-paris.com

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

*Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...*

La Galerie des portraits vous guide jusque dans l'univers du Restaurant de Sers, où verdure et convivialité sauront vous séduire tout au long de l'année.

À l'abri du mur végétal, le chef Benjamin Moutard et son équipe donnent vie à une cuisine authentique et savoureuse, pensée pour le plaisir de tous.

« Rien ne vaudra jamais la satisfaction d'un client, heureux de l'expérience qu'il vient de vivre ».



The Portrait Gallery guides you into the world of the Restaurant de Sers, where greenery and conviviality all year round.

Under the shelter of the green wall, chef Benjamin Moutard and his team bring to life authentic, tasty cuisine, designed to please everyone.

"Nothing beats the satisfaction of a customer, happy with the experience they've just had".

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi
de 12h30 à 14h00 & et de 19h00 à 21h30.

*The restaurant is open Monday to Friday
from 12:30 to 14:00 and from 19:00 to 21:30.*

Nos menus

OUR MENUS

ENTRÉE + PLAT
STARTER + MAIN COURSE

42 €

PLAT + DESSERT
MAIN COURSE + DESSERT

38 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

52 €

Produit frais et de saison
Hors boissons

*Seasonal and fresh products
Drinks not included*

Entrées

STARTERS

Asperge mimosa à l'estragon    19 €

Copeaux de parmesan affiné

Mimosa asparagus with tarragon

Aged Parmesan shavings

Velouté  16 €

Concombre et avocat, truite fumée

Gaspacho

Cucumber and avocado, smoked trout

Tartare de thon  18 €

Tuna tartare

Fraicheur de tomate « ananas » et melon à la verveine   16 €

Eclats de noisette, chiffonnade de jambon

Heirloom "pineapple" tomato and verben-infused melon salad

Hazelnut crumble, fine slices of cured ham

 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN  SANS GLUTEN | GLUTEN-FREE

 SANS LACTOSE | LACTOSE-FREE  SANS FRUITS À COQUE | NUTS-FREE

Une liste d'allergènes est à votre disposition. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. *A list of allergens is at your disposal. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

Plats

MAIN COURSES

Côte de veau 33 €

Frites de polenta et jus au cumin | Viande origine France

Veal chop

Polenta fries and cumin jus | Meat from France

La pièce du boucher   30 €

Ecrasé de pomme de terre | Viande origine France

Beef butcher's piece

Mashed potatoes | Meat from France

Filet de volaille  26 €

Tagliatelles aux champignons d'été | Viande origine France

Chicken fillet

Tagliatelle with seasonal summer mushrooms | Meat from France

Filet de cabillaud   28 €

Purée de carotte et sauce vierge revisitée

Cod fillet

Carrot purée and a twist on sauce vierge

Risotto du Marquis 26 €

Marquis' Risotto

Suggestion du chef 30 €

Chef's suggestion

 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN  SANS GLUTEN | GLUTEN-FREE

 SANS LACTOSE | LACTOSE-FREE  SANS FRUITS À COQUE | NUTS-FREE

Une liste d'allergènes est à votre disposition. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. A list of allergens is at your disposal. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Les classiques du De Sers

DE SERS CLASSICS

Le Burger

28 €

Steak de boeuf, tomate, oignons caramélisés, cornichons, cheddar

The Burger

Beef steak, tomato, caramelized onions, pickles, cheddar cheese

Club sandwich au poulet ou au saumon

28 €

Pain toasté, tomate, oeuf dur, salade romaine, mayonnaise

Chicken or salmon club sandwich

Toasted bread, tomato, hard-boiled egg, romaine lettuce, mayonnaise

Salade César

24 €

Filet de volaille, oeuf dur, parmesan affiné, sauce César aux anchois, croûtons

Ceasar salad

Chicken breast, hard-boiled egg, mature parmesan, Caesar anchovy sauce, croutons

Desserts

DESSERTS

Dessert tout chocolat

15 €

All-chocolate dessert

Soupe de pastèque et fruits rouges

15 €

Sorbet framboise et meringue

Chilled watermelon and red berry soup

Raspberry sorbet and meringue

Mille-feuille abricot

16 €

Crème au romarin

Apricot mille-feuille

Rosemary cream

Café gourmand

12 €

Gourmet coffee

 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN  SANS GLUTEN | GLUTEN-FREE

 SANS LACTOSE | LACTOSE-FREE  SANS FRUITS À COQUE | NUTS-FREE

Une liste d'allergènes est à votre disposition. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. A list of allergens is at your disposal. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.



Carte
DES BOISSONS

Vins et Champagne

WINE AND CHAMPAGNE

VINS BLANCS *WHITE WINES*

75 cl

Château Carbonnieux , Bordeaux, Pessac-Léognan AOC 2017	155 €
Mâcon blanc , Bourgogne, Les Vignerons de Mancey AOC 2022	52 €
Chablis , Bourgogne, Jean-Marc Brocard AOC 2023	85 €
Pouilly-Fuissé , Bourgogne, Joseph Burrier AOC 2020	75 €
Menetou-Salon , Vallée de la Loire, Nicolas Cherrier AOC 2023	62 €
Pouilly-Fumé , Vallée de la Loire, Domaine Régis Minet AOC 2022	90 €
Muscat BIO , Languedoc Roussillon, Domaine Mas Neuf «L'Incompris» IGP 2018	68 €
Coteaux d'Aix-en-Provence , Côte de Provence, Villa Baulieu AOP 2012	75 €
Santi Sortesele , Italie, Pinot Grigio Valdadige AOC 2023	75 €

VINS ROUGES *RED WINES*

75 cl

Margaux , Bordeaux, Baron de Brane AOC 2020	130 €
Montagne Saint-Émilion , Bordeaux, Château de la Papeterie AOC 2021	80 €
Château le Bourdieu Vertheuil , Bordeaux, Haut-Médoc AOC 2020	68 €
Pinot Noir , Bourgogne, Les Vignerons du Mancey AOC 2022	65 €
Hautes-Côtes de nuits , Bourgogne, Guy et Yvan Dufouleur AOC 2020	90 €
Crozes Hermitage , Vallée du Rhône, Noble Rives Cave de Train AOC 2022	75 €
Saint-Joseph , Vallée du Rhône, Réserve Marcilly AOP 2021	85 €
Valpolicella Ripasso , Italie, Bolla Le Poiane AOC 2019	70 €
Brunello Di Montalcino BIO , Italie, Podere Brizio AOC 2018	190 €

VINS ROSÉS *ROSE WINES*

75 cl

Minuty Prestige , Côte de Provence AOP 2023	80 €
Domaine Mas Neuf BIO , Pays d'OC «Les Aresquiers» IGP 2023	55 €
Chiarretto Di Bardolino , Italie, Santi Infinito AOC 2023	62 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS	75 cl
Charles Heidseick, Brut Réserve	110 €
Veuve Clicquot, Brut	190 €
Veuve Clicquot, Rosé	210 €
Dom Pérignon, Brut 2013	490 €
Pommery Rosé, Brut Rosé Royal	145 €
Prosecco Martini	60 €

LA SÉLECTION AU VERRE *BY THE GLASS*

VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	13 cl	18 cl
Chablis, Bourgogne, Jean-Marc Brocard AOC 2023	17 €	21 €
Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire, Domaine Régis Minet AOC 2022	18 €	22 €
Santi Sortesele, Italie, Pinot Grigio Valdadige AOC 2023	16 €	21 €

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	13 cl	18 cl
Montagne Saint-Émilion, Bordeaux, Château de la Papeterie AOC 2021	16 €	22 €
Pinot Noir, Bourgogne, Les Vignerons du Mancey AOC 2022	14 €	19 €
Valpolicella Ripasso, Italie, Bolla Le Poiane AOC 2019	15 €	18 €

VINS ROSÉ <i>ROSE WINES</i>	13 cl	18 cl
Minuty Prestige, Côte de Provence AOP 2023	18 €	23 €
Chiaretto Di Bardolino, Italie, Santi Infinito AOC 2023	14 €	17 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS	13 cl
Charles Heidseick, Brut Réserve	21 €
Pommery Rosé, Brut Rosé Royal	25 €
Prosecco Martini	11 €

Appéritifs et bières

APPERITIFS & BIÈRES

AMER, GENTIANE | 5cl

Aperol	14 €
Campari	14 €
Suze	14 €

QUINQUINA, ANISE | 5cl

Dubonnet	14 €
Lillet Blanc, Lillet Rosé	14 €
Ricard, Pastis 51	14 €
Absinthe La Fontaine Blanche	15 €

VERMOUTH | 5cl

Noilly Prat Dry	14 €
Martini Bianco, Ambrato, Extra Dry	14 €
Martini Rosso, Rubino, Fiero	14 €

BIÈRES | 33cl

Heineken	10 €
Corona	10 €
Asahi	10 €
1664	10 €
Brooklyn Lager	10 €
Brooklyn IPA	14 €
Heineken 0%	10 €

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

Apérol Spritz	16 €
----------------------	------

Apérol, Prosecco, Perrier

Aperol, Prosecco, Perrier

St Germain Spritz	17 €
--------------------------	------

Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier

St Germain liquor, Prosecco, Perrier

Mojito	16 €
---------------	------

Rhum Havana club 3 ans, sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier, angostura bitters

Havana Club 3-Year-Old Rhum, cane sugar syrup, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, Angostura bitters

Espresso Martini	16 €
-------------------------	------

Vodka Grey Goose, Liqueur de café, sirop de sucre de canne, shot espresso

Grey Goose Vodka, coffee liqueur, cane sugar syrup, espresso shot

Margarita	16 €
------------------	------

Tequila José Cuervo silver, cointreau, jus de citron vert

José Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime juice

Cosmopolitan	16 €
---------------------	------

Vodka Grey Goose, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice

Whiskey ou Amaretto Sour	16 €
---------------------------------	------

Whiskey Jameson ou amaretto, jus de citron, sucre de canne

Jameson Whiskey or Amaretto, lemon juice, cane sugar

Moscow Mule	16 €
--------------------	------

Vodka Grey Goose, jus de citron vert, ginger beer

Grey Goose Vodka, lime juice, ginger beer

Cocktails signature

SIGNATURE COCKTAILS

La brume d'Émeraude

17 €

Gin Bombay Sapphire, sucre de canne, citron jaune, basilic frais

Bombay Sapphire Gin, cane sugar, lemon, fresh basil

L'orangée Noble

17 €

Cognac Hennessy, jus d'orange, jus de cranberry, citron vert, sirop d'érable

Hennessy Cognac, orange juice, cranberry juice, lime, maple syrup

Le Lillet Spritz

17 €

Lillet rosé, jus de cranberry, schwepps tonic

Lillet Rosé, cranberry juice, Schwepps tonic

Mocktails

MOCKTAILS

Virgin Mojito

12 €

Sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier, angostura bitters

Cane sugar syrup, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, Angostura bitters

L'orangée Noble, virgin

12 €

Jus d'orange, jus de cranberry, citron vert, sirop d'érable, Schweppes

Orange juice, cranberry juice, lime, maple syrup, Schweppes

Shirley Temple

10 €

Grenadine, seven up, ginger ale

Grenadine, 7 Up, ginger ale

Boissons sans alcool

SOFT

EAUX WATER

Vittel, San pellegrino 1 l	10 €
Chateldon 75 cl	12 €
Vittel, San pellegrino 50 cl	8.50 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 cl	9 €
Orangina, Schweppes, Seven'up 25 cl	9 €

JUS DE FRUITS & NECTARS JUICES & NECTARS

Pomme, Mangue, Ananas, Cranberry, Tomate 25 cl	9 €
<i>Apple, Mango, Pineapple, Cranberry, Tomato</i>	

JUS DE FRUITS PRESSÉS PRESSED FRUIT JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron 20 cl	13 €
<i>Orange, Grapefruit, Lemon</i>	

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso 4 cl	6.50 €
Cappuccino 14 cl	8.50 €
Thés et infusions Mariage Frères 25 cl	8.50 €
<i>Mariage Frères teas and infusions</i>	

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés
excluent la contribution employés de 5 %.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011,
pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant.

Si vous présentez une allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire
part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding
a 5% employee benefit charge.*

*In accordance with the ministerial decree
of 24 August 2011, for your comfort breathalysers
available upon request Information on allergens present
in our dishes is available at the restaurant desk.*

*If you suffer of any allergies, please inform
a member of the team upon ordering.*



ORIGINE DE NOS VIANDES
ORIGIN OF OUR MEATS



DE SERS

HOTEL B SIGNATURE

PARIS