

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...

Découvrez l'univers du Restaurant de Sers, un écrin de verdure où l'art de vivre méditerranéen et la convivialité se savourent en toute saison.

Sous la signature du Chef Stefano Stafie, la carte célèbre un esprit méditerranéen raffiné. Ancrée dans ses racines italiennes, sa cuisine se révèle lumineuse, généreuse et imprégnée des saveurs de saison.

*We invite you into the world of
Restaurant de Sers, where Mediterranean flair and conviviality
unfold throughout the year.*

*Signed by Chef Stefano Stafie, the menu celebrates a refined
Mediterranean spirit. Rooted in his Italian heritage, his cuisine is
bright, generous, and infused with the flavors of the season.*

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

Uniquement le midi.
Available only during lunch.

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

Poireaux à la vinaigrette 🌿 16 €
Crumble salé au parmesan, sauce hollandaise, amandes effilées,
et huile de poireaux

Leeks with vinaigrette
Savory parmesan crumble, hollandaise, flaked almonds and leek oil

Gravlax de saumon 🌿🌱 19 €
Radis red meat, sauce aux jalapeños, crème aigrette, tobiko rouge

Salmon gravlax
Red meat radish, jalapeño dressing, sour cream, red tobiko

Vitello Tonnato (+2€ en formule) 🌿🌱🌱 20 €
Légumes de saison en pickle, câpres à queue

Vitello Tonnato (+2€ in set menu)
Pickled seasonal vegetables, stemmed capers

🌿 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

Pièce du boucher (hors formule) 🌿🌱 36 €
Purée de pomme de terre ou légumes de saison sautés, jus de viande
| Viande origine France

Butcher's cut (not included in set menu)
Potato purée or sautéed seasonal vegetables, meat jus | Meat from France

Ballotine de volaille jaune 🌿🌱 28 €
Champignons de saison au beurre persillé, chutney de figues et jus
corsé de volaille | Viande origine France

Poultry ballotine
Seasonal mushrooms in parsley butter, fig chutney, rich poultry jus
| Meat from France

Linguine à la bisque de langoustine (+3€ en formule) 🌿 29 €
Tomates cerise

Linguine with langoustine bisque (+3€ in set menu)
Cherry tomatoes

Filet de bar 🌿🌱 27 €
Trio de topinambour, perles de carotte et beurre blanc

Sea bass fillet
Jerusalem artichoke trio, carrot pearls, beurre blanc

Risotto à la courge 🌿🌱🌱 26 €
Burrata, crème balsamique de Modène et huile d'espelette

Pumpkin risotto
Burrata, Modena balsamic cream, Espelette chili oil

🌿 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.

Desserts

DESSERTS

Tiramisu trompe l'œil en chocolat 🌿 🥚 16 €

Chocolate trompe-l'œil tiramisu

Crumble aux figues rôties au miel 🌿 🥚 16 €

Crème pâtissière au citron et sorbet maison

Honey roasted fig crumble

Lemon pastry cream with house-made sorbet

Poire Belle Hélène 🌿 14 €

Glace vanille

Belle Hélène Pear

Vanilla ice cream

Café gourmand 🌿 12 €

Gourmet coffee with miniature desserts

*Tout bon repas
SE TERMINE PAR
une note sucrée...*

🌿 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.*

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 €
Chiaretto 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 €

Apéritifs et bières

APERITIFS & BEERS

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 Apérol, Prosecco, Perrier <i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	16 €
St Germain Spritz Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier <i>St Germain liquor, Prosecco, Perrier</i>	17 €
Mojito Rhum Havana club 3 ans, sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier, angostura bitters <i>Havana Club 3-Year-Old Rhum, cane sugar syrup, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, Angostura bitters</i>	16 €
Espresso Martini Vodka Grey Goose, Liqueur de café, sirop de sucre de canne, shot espresso <i>Grey Goose Vodka, coffee liqueur, cane sugar syrup, espresso shot</i>	16 €
Margarita Tequila José Cuervo silver, cointreau, jus de citron vert <i>José Cuervo Silver Tequila, Cointreau, lime juice</i>	16 €
Cosmopolitan Vodka Grey Goose, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert <i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice</i>	16 €
Whiskey ou Amaretto Sour Whiskey Jameson ou amaretto, jus de citron, sucre de canne <i>Jameson Whiskey or Amaretto, lemon juice, cane sugar</i>	16 €
Moscow Mule Vodka Grey Goose, jus de citron vert, ginger beer <i>Grey Goose Vodka, lime juice, ginger beer</i>	16 €

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.

Cocktails signature

SIGNATURE COCKTAILS

La brume d'Emeraude Gin Bombay Sapphire, sucre de canne, citron jaune, basilic frais <i>Bombay Sapphire Gin, cane sugar, lemon, fresh basil</i>	17 €
L'orangée Noble Cognac Hennessy, jus d'orange, jus de cranberry, citron vert, sirop d'érable <i>Hennessy Cognac, orange juice, cranberry juice, lime, maple syrup</i>	17 €
Le Lillet Spritz Lillet rosé, jus de cranberry, schwepps tonic <i>Lillet Rosé, cranberry juice, Schwepps tonic</i>	17 €

Mocktails

MOCKTAILS

Virgin Mojito Sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier, angostura bitters <i>Cane sugar syrup, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, Angostura bitters</i>	12 €
L'orangée Noble, virgin Jus d'orange, jus de cranberry, citron vert, sirop d'érable, Schweppes <i>Orange juice, cranberry juice, lime, maple syrup, Schweppes</i>	12 €
Shirley Temple Grenadine, seven up, ginger ale <i>Grenadine, 7 Up, ginger ale</i>	10 €

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 %.

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