

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



41 avenue Pierre 1er de Serbie. 75008 Paris  
T. +33 1 53 23 75 75 | E. [restauration@hoteldesers.com](mailto:restauration@hoteldesers.com)  
[www.hoteldesers-paris.com](http://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

---

**Gaspacho de tomates et pastèque**   18 €

Chèvre aux herbes et tuile de focaccia

*Tomato and watermelon gazpacho*

*Herb goat's cheese and focaccia crisp*

**Crudo de bar** (+2€ en formule)   22 €

Pesto rosso, huile de persil, cébette et pickles d'oignon rouge

*Sea bass crudo* (+2€ in set menu)

*Rosso pesto, parsley oil, spring onion and red onion pickles*

**Gravlax de thon rouge aux algues** (+2€ en formule)   22 €

Œufs de truite, radis frais, citron caviar, sauce aux jalapeños

*Red tuna gravlax with seaweed* (+2€ in set menu)

*Trout roe, fresh radish, finger lime, jalapeño sauce*

 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

---

### Pavé de maigre rôti

30 €

Crème légère de poivrons, artichauts à la romaine grillés et sauce vierge aux herbes

*Roasted meagre fillet*

*Light bell pepper cream, grilled roman-style artichokes and herb vierge sauce*

### Suprême de volaille jaune

30 €

Cuit à basse température, caponata de légumes à la sicilienne servie tiède, poudre d'olives et jus corsé de volaille

*Yellow chicken supreme*

*Cooked at low temperature, warm Sicilian-style vegetable caponata, olive powder and rich poultry jus*

### Filet de bœuf français (hors formule)

44 €

Sauce au poivre, pommes de terre grenailles glacées au jus

*French beef fillet (not included in set menu)*

*Pepper sauce, baby potatoes glazed in jus*

### Pièce du boucher (hors formule - prix selon arrivage)

Garniture au choix : purée de pommes de terre ou légumes de saison sautés

*Butcher's cut (not included in set menu - price according to availability)*

*Choice of side: mashed potatoes or sautéed seasonal vegetables*

### Risotto du Chef

28 €

*Chef's risotto*

*(Supplement truffe fraîche ou caviar +15€)*

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

---

### Panna cotta en siphon

16 €

*Abricots rôtis, sorbet maison et crumble*

*Siphon panna cotta*

*Roasted apricots, homemade sorbet and crumble*

### Tartelette déstructurée à la framboise

16 €

Crème pâtissière, pâte d'amande et gelée de framboise

*Deconstructed raspberry tartlet*

*Pastry cream, almond paste and raspberry jelly*

### Profiteroles

16 €

Glace vanille, sauce chocolat, choux craquelin, amandes effilées, chantilly légère

*Profiteroles*

*Vanilla ice cream, chocolate sauce, craquelin choux pastry, flaked almonds, light whipped 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.

---

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



*Carte des boissons*

# Vins et Champagne

## WINE AND CHAMPAGNE

### VINS BLANCS *WHITE WINES*

75 cl

---

Chablis 1er cru, l'essence des climats, Bourgogne	115 €
Chablis Saint Martin, Domaine Laroche, 100% chardonnay, Bourgogne	85 €
Pouilly-Fuissé, 100% Chardonnay, Bourgogne	120 €
Château Mirefleurs, 100% Sauvignon blanc, Bordeaux	38 €
AOP Condrieu «Les Vertiges de l'Or», Maison Ogier, Vallée du Rhône	140 €
Vioigner, Maison Ogier - IGP Méditerranée, Vallée du Rhône	45 €
Pouilly-Fumé, Domaine Régis Minet, Vallée de La Loire	90 €

### VINS ROUGES *RED WINES*

75 cl

---

Pinot noir réserve, Domaine Laroche, Pays d'Oc	60 €
Côtes de Beaune «Vieilles vignes» <b>BIO</b> , Bourgogne	120 €
Châteaux Mirefleur, Bordeaux supérieur - AOP, Bordeaux	38 €
Crozes Hermitages «l'Orientale», Maison Ogier- AOP Vallée du Rhône	75 €
Saint-Joseph «les marches de Granit», Maison Ogier - AOP, Vallée du Rhône	85 €
Pic Saint Loup, Domaine des Rocs <b>BIO</b> , Languedoc	65 €
Relais de Patache d'Aux - AOP Médoc Cru Bourgeois, Médoc	55 €

### VINS ROSÉS *ROSE WINES*

75 cl

---

Le pas du moine, Maison Gassier <b>BIO</b> , Côtes de Provence	65 €
Minuty Prestige AOP, Côtes de Provence	75 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS	75 cl
Charles Heidsieck, Brut Reserve	120 €
Veuve Clicquot, Brut	195 €
Veuve Clicquot, Rosé	220 €
Dom Pérignon	490 €
Prosecco Borgo Dei Cilegi, Italie	45 €

## LA SÉLECTION AU VERRE *BY THE GLASS*

VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	13 cl	18 cl
Chablis Saint Martin, Domaine Laroche, 100% Chardonnay, Bourgogne	18 €	21 €
Château Mirefleurs, 100% Sauvignon blanc, Bordeaux	10 €	12 €
Pouilly-Fumé, Domaine Régis Minet, Vallée de La Loire	18 €	21 €

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	13 cl	18 cl
Pinot noir réserve, Domaine Laroche, Pays d'Oc	11 €	15 €
Chateaux Mirefleur, Bordeaux supérieur - AOP, Bordeaux	10 €	12 €
Relais de Patache d'Aux - AOP Médoc Cru Bourgeois, Medoc	11 €	14 €

VINS ROSÉ <i>ROSE WINES</i>	13 cl	18 cl
Le pas du moine, Maison Gassier <b>BIO</b> , Côtes de Provence	13 €	17 €
Minuty Prestige AOP, Côtes de Provence	15 €	19 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS	13 cl
Charles Heidsieck, Brut Réserve	22 €
Prosecco Borgo Dei Cilegi, Italie	12 €

# 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	11 €
Corona	11 €
Asahi	11 €
1664	11 €

# Cocktails classiques

## CLASSIC COCKTAILS

---

<b>Apérol Spritz   18cl</b>	18 €
Apérol, Prosecco, Perrier	
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
<b>St Germain Spritz   18cl</b>	20 €
Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier	
<i>St Germain liqueur, Prosecco, Perrier</i>	
<b>Mojito   18cl</b>	18 €
Rhum Bacardi, sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Angostura bitters	
<i>Bacardi Rhum, cane sugar syrup, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, Angostura bitters</i>	
<b>Espresso Martini   9cl</b>	18 €
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>	
<b>Margarita   7cl</b>	18 €
Tequila Patron Silver, Cointreau, jus de citron vert	
<i>Patron Silver Tequila, Cointreau, lime juice</i>	
<b>Cosmopolitan   10cl</b>	18 €
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert	
<i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice</i>	
<b>Whiskey ou Amaretto Sour   7cl</b>	18 €
Whiskey Jameson ou Amaretto, jus de citron, sucre de canne	
<i>Jameson Whiskey or Amaretto, lemon juice, cane sugar</i>	
<b>Moscow Mule   18cl</b>	16 €
Vodka Grey Goose, jus de citron vert, ginger beer	
<i>Grey Goose Vodka, lime juice, ginger beer</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.*

---

# Cocktails signature

## SIGNATURE COCKTAILS

---

### La brume d'Émeraude | 10cl

18 €

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

*Bombay Sapphire Gin, cane sugar, lemon, fresh basil*

### L'orangée Noble | 12cl

18 €

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 | 18cl

18€

Lillet rosé, jus de cranberry, Schweppes tonic

*Lillet Rosé, cranberry juice, Schweppes tonic*

# Mocktails

## MOCKTAILS

---

### Virgin Mojito | 18cl

13 €

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 | 12cl

13 €

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

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

### Shirley Temple | 15cl

10 €

Grenadine, seven up, ginger ale

*Grenadine, 7 Up, ginger ale*

# Boissons sans alcool

## SOFT

### EAUX WATER

---

<b>Vittel, San Pellegrino</b>   1 l	10 €
<b>Chateldon</b>   75 cl	12 €
<b>Vittel, San Pellegrino</b>   50 cl	8.50 €

### SODAS

---

<b>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, 7 Up</b>   33 cl	9.50 €
<b>Orangina, Schweppes</b>   25 cl	9 €

### JUS DE FRUITS & NECTARS JUICES & NECTARS

---

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

### JUS DE FRUITS PRESSÉS PRESSED FRUIT JUICES

---

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

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

---

<b>Café espresso</b>   4 cl	6.50 €
<b>Cappuccino</b>   14 cl	8.50 €
<b>Thés et infusions Mariage Frères</b>   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