

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

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*

43 €

PLAT + DESSERT *MAIN COURSE + DESSERT*

43 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT *STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

53 €

Produit frais et de saison
Hors boissons

*Seasonal and fresh products
Drinks not included*

Entrées

STARTERS

Poireaux à la vinaigrette

18 €

Poireaux fondants cuits à la vapeur et passés au chalumeau, œuf de caille, sauce hollandaise au vinaigre balsamique blanc, noisettes du Piémont et poudre d'olive

Leeks with vinaigrette

Tender steamed leeks finished with a blowtorch, quail egg, hollandaise sauce with white balsamic vinegar, Piedmont hazelnuts and olive powder

Salade de betteraves

20 €

Betteraves de saison multicolores parfumées au thym, croustillant de parmesan, pickles d'oignon rouge, crème fraîche au citron et gastrique de betterave rouge

Beetroot salad

Colourful seasonal beetroots infused with thyme, Parmesan crisp, pickled red onion, lemon crème fraîche and red beetroot gastrique

Maquereau saisi côté peau (+2€ en formule)

22 €

Filet de maquereau en légère salaison citronnée, saisi côté peau, topinambours en trois textures, crème au raifort et huile à l'aneth

Skin-seared mackerel (+2€ in set menu)

Lightly cured lemon-infused mackerel fillet, seared skin-side down, Jerusalem artichokes prepared three ways, horseradish cream and dill 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.

Plats

MAIN COURSES

Ballotine de daurade et mirepoix de légumes

30 €

Ballotine de daurade, carottes, pommes de terre, céleri branche, soubise d'oignons et émulsion au vin jaune

Sea bream ballotine

Sea bream ballotine, carrots, potatoes, celery, onion soubise and vin jaune emulsion

Suprême de volaille jaune, Label Rouge

30 €

Suprême de volaille jaune cuit à basse température, déclinaison de chou-fleur, tapenade de chou-fleur caramélisé et jus de volaille au cidre

Yellow chicken supreme, Label Rouge

Slow-cooked corn-fed chicken breast, cauliflower prepared in several ways, caramelised cauliflower tapenade and cider chicken jus

Filet de bœuf français *(hors formule)*

44 €

Sauce au poivre, pommes de terre grenailles fondantes glacées au jus

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

Peppercorn sauce and tender 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

Tiramisu au Disaronno en siphon 🍃

15€

Boudoirs maison et éclats de feuilletine

Disaronno tiramisu espuma

Homemade ladyfingers and feuilletine flakes

Meringue aux figues 🍃🌱

16 €

Streusel, ganache à la vanille et au chocolat blanc, sorbet maison

Fig meringue

Streusel, vanilla and white chocolate ganache, homemade sorbet

Entremet aux raisins blancs 🍃

15 €

Chocolat au lait, pistache et croustillant au miel

White grape entremet

Milk chocolate, pistachio and honey crisp

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 €
Viogner, 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» BIO , 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 BIO , 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 BIO , 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 *WHITE WINES*

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 *RED WINES*

13 cl 18 cl

Pinot noir réserve, Domaine Laroche, Pays d'Oc	11 €	15 €
Châteaux Mirefleur, Bordeaux supérieur - AOP, Bordeaux	10 €	12 €
Relais de Patache d'Aux - AOP Médoc Cru Bourgeois, Medoc	11 €	14 €

VINS ROSÉ *ROSE WINES*

13 cl 18 cl

Le pas du moine, Maison Gassier BIO , Côtes de Provence	13 €	17 €
Minuty Prestige AOP, Côtes de Provence	15 €	19 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

13 cl

Charles Heidseick, 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

Apérol Spritz 18cl	18 €
Apérol, Prosecco, Perrier	
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
St Germain Spritz 18cl	20 €
Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier	
<i>St Germain liqueur, Prosecco, Perrier</i>	
Mojito 18cl	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>	
Espresso Martini 9cl	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>	
Margarita 7cl	18 €
Tequila Patron Silver, Cointreau, jus de citron vert	
<i>Patron Silver Tequila, Cointreau, lime juice</i>	
Cosmopolitan 10cl	18 €
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert	
<i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice</i>	
Whiskey ou Amaretto Sour 7cl	18 €
Whiskey Jameson ou Amaretto, jus de citron, sucre de canne	
<i>Jameson Whiskey or Amaretto, lemon juice, cane sugar</i>	
Moscow Mule 18cl	16 €
Vodka Grey Goose, jus de citron vert, ginger beer	
<i>Grey Goose Vodka, lime juice, ginger beer</i>	

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

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

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, 7 Up 33 cl	9,50 €
Orangina, Schweppes 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 espresso 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 éthylo-tests 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