

LE S'BAR

Les Cocktails

Arms and Navy <i>Bombay Sapphire, Citron, Orgeat</i>	15€	The Reminder <i>Armagnac, Liqueur d'amande, Bitter Chocolat</i>	15€
Delicious Sour <i>Calvados, Citron, Pêche, Soda</i>	15€	My Governor <i>Bullet Bourbon, Liqueur d'abricot, Angostura</i>	15€
Chicago Fizz <i>Bacardi Cuatro, Porto, Citron, Orgeat, Ginger Beer</i>	15€	El Presidente <i>Bacardi Cuatro, Martini Rosso, triple sec, Grenadine</i>	15€
Pink Gimlet <i>Bombay Sapphire, Pamplemousse</i>	15€	Rhum Old fashioned <i>Bacardi Cuatro, Angostura, Sucre</i>	15€
The Lickerish <i>Bullet Bourbon, Citron, Abricot, Orgeat, Soda</i>	15€	My White Negroni <i>Bombay Sapphire, Lillet Blanc, Bénédictine</i>	15€

Racontez-moi votre histoire... 18€

Citronnade de l'Hôtel de Sers** 13€
Citron jaune ou Citron Vert

LA COUPE DE CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Reserve	18
Charles Heidsieck Rosé	21

VERRES DE VINS BLANCS

Chablis 1 ^{er} Cru Laroche 2017	14
Pouilly Fuisse George Burrier 2014	14
Bourgogne Aligoté 2017	11

VERRES DE VINS ROUGES

Mercrey Faiveley 2016	14
Saint Joseph Jaboulet 2016	14
Saint Emilion Grand Cru 2013	14
Château Magnan La Gaffeliere	14

Envie de vous restaurer ? N'hésitez pas à nous demander notre carte

TVA et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération
Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes – leur liste est à demander au maître d'hôtel
Hôtel de Sers - 41 avenue Pierre 1^{er} de Serbie – 75008 Paris – Service voiturier

RHUM / CACHACA	5cl	VODKA	5cl
Bacardi Cuatro	16	Grey Goose	16
Bacardi 8 ans	18	Grey Goose Poire	18
Sailor Jerry	16	Belvédère	16
Banks 5 ans	17		
Banks 7 ans	20	APERITIF	5cl
Flor de Cana Centenario	25	Martini Bianco / Rosso / Dry	14
Leblon Cachaca	15	Picon	14
		Campari	14
TEQUILA / MEZCAL / PISCO	5cl	Porto Rouge / Blanc	14
Patron Silver	17	Ricard / Pastis 51	14
Patron Reposado	20	Lillet Blanc	14
Patron Anejo	25		
Calle 23 Criollo	30	LIQUEUR	5cl
Mezcal San Cosme	15	Bailey's, Kalhua, Amaretto	14
Pisco Quatro Gallos	15	Get 27 ou 31	14
		Cointreau, Chambord, Manzana	14
GIN	5cl	Grand Marnier, Cherry Brandy	14
Bombay Sapphire	15	Sambuca	14
Star of Bombay	18		
G'Vine	18	EAU DE VIE	5cl
Hendrick's	18	Vieille Prune	17
		Mirabelle, Poire	18
BOURBON WHISKEY	5cl	COGNAC	5cl
Jack Daniel's	15	Remy Martin VSOP	20
Maker's Mark	15	Hennessy XO	35
Bulleit (Rye Ou Bourbon)	18		
Knob Creek	20	CALVADOS	5cl
		Busnel VSOP	20
IRISH WHISKEY	5cl	ARMAGNAC	5cl
Connemara Irish	18	Salamens	20
		Laubade	23
BLENDED WHISKY	5cl	BIERE	
Johnnie Walker Red	14	Heineken, Corona	9
Johnnie Walker Black	18	La Parisienne Blonde, Rousse, Blanche	9
Dewars 12 ans	15		
Chivas 12 ans	18	SODA	
		Coca Cola, Light, Zéro	8
HIGHLAND WHISKY	5cl	7Up, Orangina, Schweppes tonic,	8
Dalwhinnie	25	Fever Tree Limonade, Ginger Beer	8
Glenmorangie Nectar D'or	20	Jus de fruit	8
Oban	25	Jus de fruit frais	10
SPEYSIDE WHISKY	5cl	EAUX	
Craggamore	18	Vittel, San Pellegrino 50cl	8
Glenlivet 12 ans	18	Vittel, San Pellegrino 1L	10
Macallan	28		
		BOISSON CHAUDE	
SKYE / ISLAY WHISKY	5cl	Expresso, Décaféiné	6
Talisker	22	Cappuccino, Café Crème	8
Lagavulin	25	Chocolat Chaud, Double Expresso	8
		Thé Mariage Frères	8

Tous les accompagnements sont facturés 3€

***Fabrication Artisanal*

LES BOUTEILLES (75 CL)

LES CHAMPAGNES

CHARLES HEIDSIECK		<i>Brut Reserve</i>	85.00
CHARLES HEIDSIECK		<i>Rosé</i>	110.00
DOM PERIGNON	Millésime 2009	<i>Brut</i>	300.00
CRISTAL ROEDERER	Millésime 2008	<i>Brut</i>	400.00

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

LA BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTE	2017	<i>Domaine V. Bouzereau</i>	30.00
SAINT VERAN	2016	<i>Pierre Ferraud & Fils</i>	49.00
CHABLIS 'CHANTRERIE 1ER CRU'	2017	<i>Domaine Laroche</i>	59.00
POUILLY FUISSÉ	2016	<i>George Burrier</i>	59.00

LA VALLEE DE LA LOIRE

MENETOU SALON	2017	<i>Guy & Christophe Turpin</i>	35.00
QUINCY	2017	<i>Les Nouzats</i>	40.00
POUILLY FUMÉ	2017	<i>Pascal Jolivet</i>	62.00

LA VALLEE DU RHONE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE	2017	<i>Château Mont-Redon</i>	79.00
---------------------	------	---------------------------	-------

LE BORDELAIS

PESSAC-LEOGNAN	2012	<i>Château Carbonnieux</i>	79.00
----------------	------	----------------------------	-------

LES VINS ROUGES / RED WINES

LE BORDELAIS

HAUT SEGUR	2014	<i>Lussac Saint Emilion</i>	35.00
CHATEAU DU SEUIL	2016	<i>Graves</i>	40.00
CHATEAU LA GARDE	2011	<i>Pessac Leognan</i>	69.00
CHATEAU MAGNAN LA GAFFELIERE	2013	<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	69.00
SEUIL DE MAZERES	2014	<i>Pommerol</i>	69.00
BARON DE BRANE	2012	<i>Margaux</i>	72.00
FLEUR DE PEDESCLAUX	2013	<i>Pauillac</i>	82.00

LA BOURGOGNE

HAUTES COTES DE NUIT	2017	<i>Albert Bichot</i>	55.00
MERCUREY	2016	<i>Faiveley</i>	65.00
GEVREY CHAMBERTIN	2012	<i>Albert Bichot</i>	89.00

LA VALLEE DE LA LOIRE

SAINT NICOLAS	2017	<i>Vallettes</i>	35.00
---------------	------	------------------	-------

LA VALLEE DU RHONE

CROZES HERMITAGE	2016	<i>Jaboulet</i>	49.00
SAINTE JOSEPH	2016	<i>Jaboulet</i>	59.00
CHATEAU NEUF DU PAPE	2013	<i>Mont Redon</i>	79.00

LES VINS ROSES / ROSE WINES

CHATEAU COUSSIN SAINTE VICTOIRE	2017	<i>Côtes De Provence</i>	45.00
DOMAINE D'OTT	2016	<i>Bandol</i>	65.00

LES VINS MOELLEUX-LIQUOREUX / LIQUOROUS WINES

CHATEAU BRIATTE	2013	<i>Sauternais</i>	79.00
-----------------	------	-------------------	-------

LA SELECTION AU VERRE

LES CHAMPAGNES

CHARLES HEIDSIECK	<i>Brut Reserve</i>	18.00
CHARLES HEIDSIECK	<i>Rosé</i>	21.00

LES VINS BLANC

Le coup de Cœur du Sommelier			14.00
2017	CHABLIS 'CHANTRERIE 1ER CRU' AOP	<i>LaRoche</i>	14.00
2017	BOURGOGNE ALIGOTE	<i>Domaine V. Bouzereau</i>	11.00
2016	POUILLY FUISSE	<i>George Burrier</i>	14.00
2017	POUILLY FUME	<i>Pascal Jolivet</i>	14.00
2013	CHATEAU BRIATTE AOC	<i>Sauternes</i>	14.00

LES VINS ROUGE

Le coup de Cœur du Sommelier			14.00
2016	MERCUREY	<i>Faiveley</i>	14.00
2016	SAINTE JOSEPH	<i>Jaboulet</i>	14.00
2013	CHATEAU MAGNAN LA GAFFELIERE	<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	14.00

LES VINS ROSE

2017	CHATEAU COUSSIN SAINTE VICTOIRE	<i>Côtes De Provence</i>	12.00
------	---------------------------------	--------------------------	-------