

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](mailto:restauration@hoteldesers.com)  
[www.hoteldesers-paris.com](http://www.hoteldesers-paris.com)

**B SIGNATURE HOTELS & RESORTS**

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*

*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".*

# *Restaurant* DE SERS

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.*

*Bonne dégustation*

# *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

---

**Oeuf parfait** 19 €

Mouillette de brioche fondante et bisque de homard

*Perfect Egg*

*Buttery brioche soldiers and lobster bisque*

**Pâté en croute de canard** 16 €

Mesclun et acidité de framboise

*Duck Pâté en Croûte*

*Mesclun salad and raspberry acidity*

**Gravlax de saumon**    18 €

Poivre de Timut, copeaux d'asperge

*Salmon Gravlax*

*Timut pepper and shaved asparagus*

 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

---

**La pièce du boucher**   30 €

Pommes grenailles confites, sauce au poivre | Viande origine France

*Beef butcher's piece*

*Confit baby potatoes and pepper sauce | Meat from France*

**Suprême de volaille jaune**   27 €

Purée de butternut et son jus corsé | Viande origine France

*Yellow Chicken Supreme*

*Butternut purée and rich jus | Meat from France*

**Pavé de Lieu noir** 27 €

Wok de légumes et sauce umami

*Pollock Fillet*

*Stir-fried vegetables and umami sauce*

**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

---

**Entremet tout vanille** 15 €

Coulis de framboise

*All-Vanilla Entremet*

*Raspberry Coulis*

**Tarte mi-cuit au chocolat**  12 €

Boule de glace vanille

*Chocolate tarte with melting heart*

*Vanilla ice cream*

**Perle du japon**    12 €

Lait de coco et ananas caramélisé

*Tapioca Pearls*

*Coconut milk and caramelized pineapple*

**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

# *Les grandes histoires* COMMENCENT AVEC *un bon verre de vin*

Un verre de vin est une invitation au voyage.  
A la découverte de saveurs unique, d'un terroir et du savoir-faire  
historique de nos vignerons passionnés.  
Du Rhône à la Bourgogne, chaque cuvée a été soigneusement  
sélectionnée pour vous offrir une symphonie de saveurs en  
bouche.  
Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.

---

*A glass of wine is an invitation to travel.  
It offers the discovery of unique flavors, a terroir, and the historical  
expertise of our passionate winemakers.  
From the Rhône to Burgundy, each vintage has been carefully  
selected to provide you with a symphony of flavors on the palate.  
Our entire team wishes you a delightful tasting experience.*

*Bonne dégustation*

# Vins et Champagne

## WINE AND CHAMPAGNE

### VINS BLANCS *WHITE WINES*

75 cl

---

<b>Château Carbonnieux</b> , Bordeaux, Pessac-Léognan AOC   2017	155 €
<b>Château Briatte</b> , Bordeaux, Sauternes AOC   2022	90 €
<b>Domaine Laroche</b> , Bourgogne, Chablis 1er Cru AOC   2022	105 €
<b>Domaine Innocenti</b> , Bourgogne, Saint-Véran AOC   2022	65 €
<b>La Chablisienne</b> , Bourgogne, Chablis AOC   2022	80 €
<b>Joseph Burrier</b> , Bourgogne, Pouilly-Fuissé AOC   2020	75 €
<b>Nicolas Cherrier</b> , Vallée de la Loire, Menetou-Salon AOC   2023	62 €
<b>Joseph Mellot</b> , Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé AOP   2022	85 €
<b>Domaine Mas Neuf</b> , Languedoc Roussillon, Muscat <b>BIO</b> «L'Incompris» IGP   2018	68 €
<b>Clos de l'Oratoire des Pâpes</b> , Vallée du Rhône, Château Neuf du Pape AOC   2022	120 €
<b>Villa Baulieu</b> , Côte de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP   2012	75 €
<b>Villa Baulieu Bérengère</b> , Côte de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP   2015	68 €
<b>Santi Sortesele</b> , Italie, Pinot Grigio Valdadige AOC   2023	75 €

### VINS ROUGES *RED WINES*

75 cl

---

<b>Château Orme Bru</b> , Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru AOC   2019	90 €
<b>Baron de Brane</b> , Bordeaux, Margaux AOC   2020	130 €
<b>Château le Bourdieu Vertheuil</b> , Bordeaux, Haut-Médoc AOC   2020	68 €
<b>Château d'Etroyes</b> , Bourgogne, Mercurey AOC   2021	98 €
<b>Guy et Yvan Dufouleur</b> , Bourgogne, Hautes-Côtes de nuits AOC   2020	90 €
<b>Réserve Marcilly</b> , Vallée du Rhône, Saint-Joseph AOP   2021	85 €
<b>Clos de l'Oratoire des Papes</b> , Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape AOC   2020	110 €
<b>Bolla Le Poiane</b> , Italie, Valpolicella Ripasso AOC   2019	70 €
<b>Podere Brizio</b> , Italie, Brunello Di Montalcino <b>BIO</b> AOC   2018	190 €

### VINS ROSÉS *ROSE WINES*

75 cl

---

<b>Minuty Prestige</b> , Côte de Provence AOP   2023	79 €
<b>Domaine Mas Neuf</b> , Pays d'OC <b>BIO</b> «Les Aresquiers» IGP   2023	55 €
<b>Santi Infinito</b> , Chiaretto Di Bardolino AOC   2023	62 €

## CHAMPAGNE

75 cl

<b>Charles Heidseick</b> , Brut Réserve	110 €
<b>Laurent-Perrier</b> , Brut	152 €
<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b> , Brut	210 €
<b>Dom Pérignon</b> , Brut   2013	490 €
<b>Pommery Rosé</b> , Brut Rosé Royal	145 €

## LA SÉLECTION AU VERRE *BY THE GLASS*

### VINS BLANCS *WHITE WINES*

13 cl 18 cl

<b>La Chablisienne</b> , Chablis AOC   2022	15 €	21 €
<b>Joseph Mellot</b> , Pouilly-Fumé AOP   2022	16 €	22 €
<b>Château Briatte</b> , Sauternes AOC   2022	17 €	23 €

### VINS ROUGES *RED WINES*

13 cl 18 cl

<b>Château d'Étroyes</b> , Mercurey AOC   2021	17 €	23 €
<b>Château Orme Brun</b> , Saint-Émilion Grand Cru AOC   2019	16 €	22 €
<b>Château le Bourdieu Vertheuil</b> , Haut-Médoc AOC   2020	15 €	21 €

### VINS ROSÉ *ROSE WINES*

13 cl 18 cl

<b>Minuty Prestige</b> , Côte de Provence AOP   2023	17 €	23 €
<b>Domaine Mas Neuf</b> , Pays d'OC BIO «Les Aresquiers» IGP   2023	13 €	19 €

## CHAMPAGNE

13 cl

<b>Charles Heidseick</b> , Brut Réserve	21 €
<b>Pommery Rosé</b> , Brut Rosé Royal	25 €

# 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 €

# 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.

---



DE SERS

HOTEL B SIGNATURE

PARIS