

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...

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

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

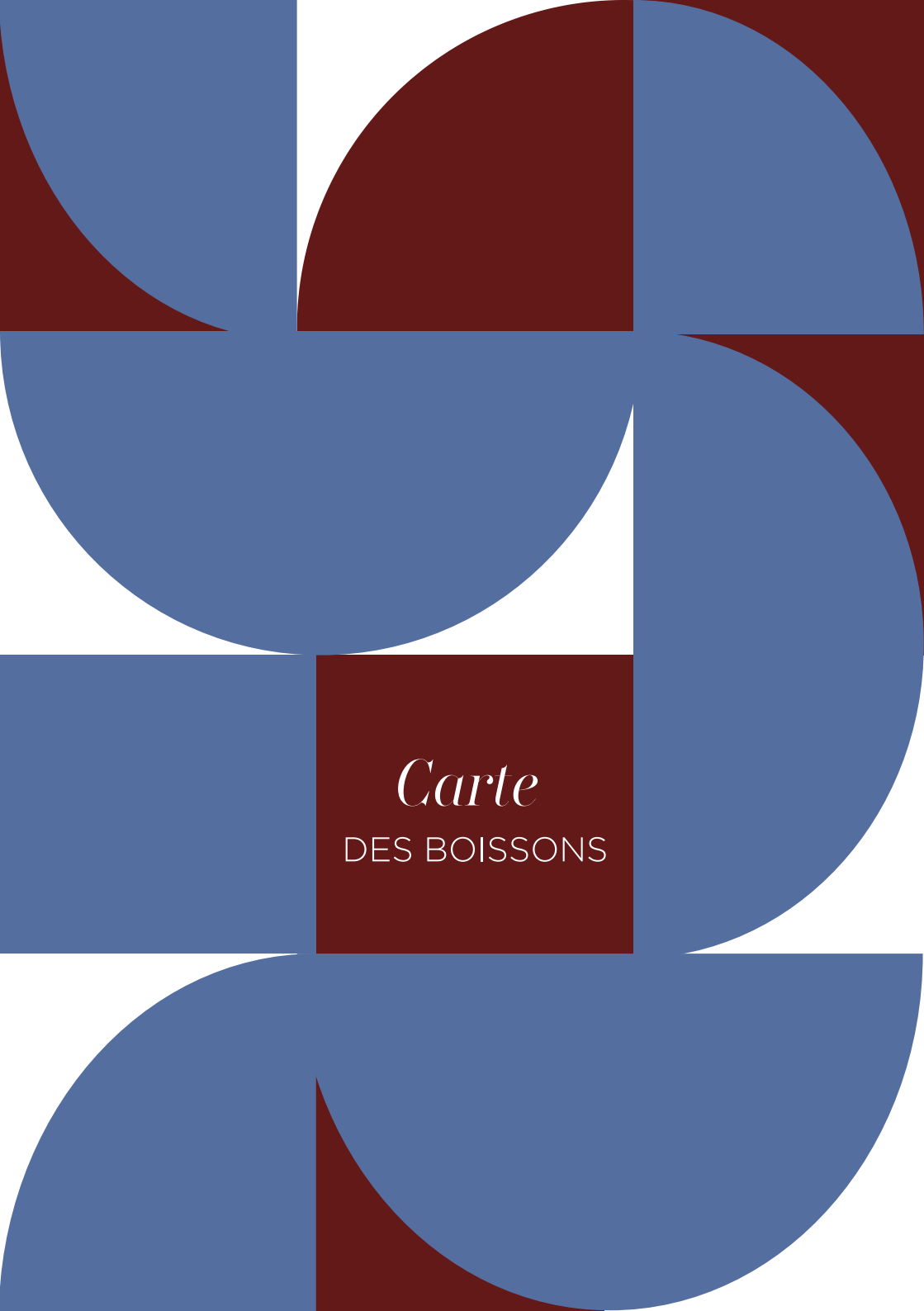
Tapioca Pearls
Coconut milk and caramelized pineapple

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

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

VINS ROUGES *RED WINES*

75 cl

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

VINS ROSÉS *ROSE WINES*

75 cl

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

CHAMPAGNE	75 cl
Charles Heidseick, Brut Réserve	110 €
Laurent-Perrier, Brut	152 €
Perrier-Jouët Grand Brut, Brut	210 €
Dom Pérignon, Brut 2013	490 €
Pommery Rosé, Brut Rosé Royal	145 €

LA SÉLECTION AU VERRE *BY THE GLASS*

VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	13 cl	18 cl
La Chablisienne, Chablis AOC 2022	15 €	21 €
Joseph Mellot, Pouilly-Fumé AOP 2022	16 €	22 €
Château Briatte, Sauternes AOC 2022	17 €	23 €

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	13 cl	18 cl
Château d'Etroyes, Mercurey AOC 2021	17 €	23 €
Château Orme Brun, Saint-Emilion Grand Cru AOC 2019	16 €	22 €
Château le Bourdieu Vertheuil, Haut-Médoc AOC 2020	15 €	21 €

VINS ROSÉ <i>ROSE WINES</i>	13 cl	18 cl
Minuty Prestige, Côte de Provence AOP 2023	17 €	23 €
Domaine Mas Neuf, Pays d'OC BIO «Les Aresquiers» IGP 2023	13 €	19 €

CHAMPAGNE	13 cl
Charles Heidseick, Brut Réserve	21 €
Pommery Rosé, 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.

Origine de nos viandes

ORIGIN OF OUR MEATS



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.*



DE SERS

HOTEL B SIGNATURE

PARIS