

BIENVENUE À L'HÔTEL DE SERS

BIENVENUE À L'HÔTEL 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

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

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.

Le Chef Benjamin Moutard a grandi avec les saveurs des produits du jardin et en garde une passion pour la cuisine.
« 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.

*Chef Benjamin Moutard grew up with the flavors of garden produce, and has retained a passion for cooking.
"Nothing beats the satisfaction of a customer, happy with the experience they've just had".*

Restaurant & BAR

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi
de 12h30 à 14h00 & et de 19h00 à 21h30.

Pour les oiseaux de nuit, certains plats vous seront
servis toute la nuit ou presque !

☾ 24/24 ✨ 7/7 de 12h30 à 23h00

*The restaurant is open Monday to Friday
from 12:30 to 14:00 and from 19:00 to 21:30.*

*For night owls, some dishes will be served
almost all night long!*

☾ 24/24 ✨ 7/7 from 12:30 pm to 11:00 pm

Bonne dégustation

Entrées

STARTERS

Saumon gravlax à la betterave

22 €

Blini à la bergamote et aneth, crème acidulée au vinaigre de cidre

Salmon beetroot gravlax

Blini with bergamot and dill, sour cream with cider vinegar

Tarte aux carottes et parmesan

19 €

Salade de roquette et pickles de carottes

Carrot tart with parmesan

Rocket salad with carrot pickles

Le chou-fleur en trompe l'œil

18 €

Velours de chou-fleur, jaune d'œuf confit au soja, shichimi togarashi

Cauliflower trompe l'œil

Cauliflower cream soup, egg yolk confit in soy, shichimi togarashi

Les croquettes en salade

19 €

Croquettes de courgettes, copeaux de légumes, sauce fromage blanc aux herbes

The croquettes in salad

Zucchini croquettes, vegetables, cream cheese sauce with herbs

Plats

MAIN COURSES

Filet de bœuf Simmental 38 €

Filet de bœuf grillé, pommes de terre grenaille rôties, sauce bordelaise

Simmental beef fillet

Grilled beef tenderloin, roasted shot potatoes, sauce bordelaise

La sole 34 €

Filet de sole juste saisi, petits pois frais et en purée, beurre blanc à la grenade

The sole

Seared sole fish fillet, mashed and fresh peas, pomegranate beurre blanc sauce

Risotto gambas 32 €

Risotto au parmesan et citron vert avec des gambas snackées

Risotto with gambas

Parmesan risotto with lime, seared gambas

Soba Yasai 24 €

Nouilles soba, carottes, daïkon, courgettes, copeaux de betterave chioggia

Soba Yasai

Soba noodles, carrots, daïkon, zucchini, chioggia beet

Desserts

DESSERTS

Pomme Pomme 19 €

Insert de compoté de pommes, enrobé d'une ganache à la vanille

Apple entremet

Apple compoté coated with vanilla ganache

Tarte tatin à l'ananas 18 €

Servie avec une quenelle de crème fraîche

Pineapple tarte Tatin

Caramel pineapple tart, served with sour cream quenelle

L'éclair 18 €

Eclair au chocolat et praliné de noisettes

The éclair

Chocolate éclair with hazelnuts praliné

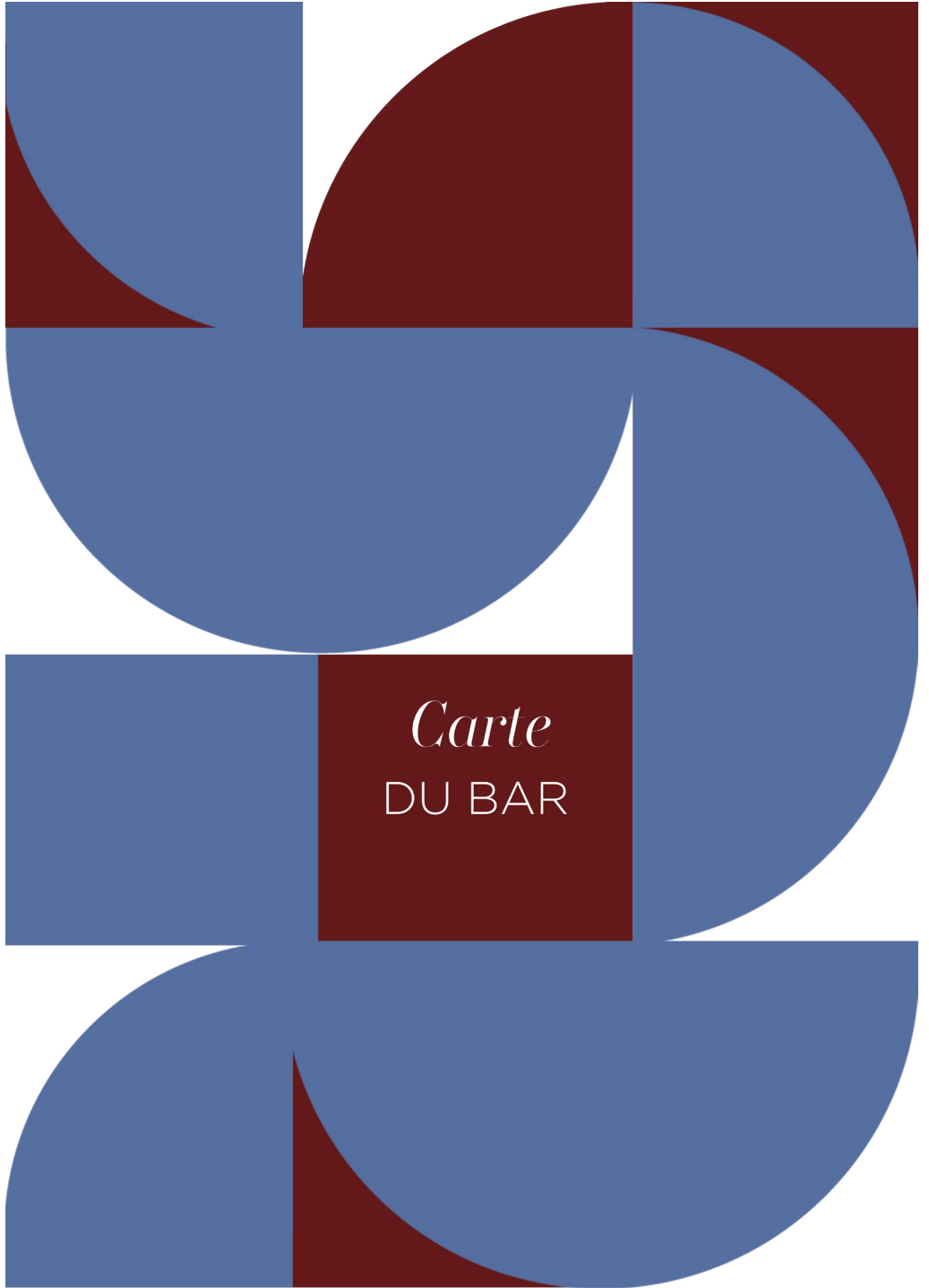
Crème brûlée au thé matcha 17 €

Crème brûlée avec du thé vert japonais, servie avec une glace framboise

Crème brûlé with matcha tea

Crème brûlée with Japanese green tea, served with raspberry ice cream

Tout bon repas
SE TERMINE PAR
une note sucrée



Carte
DU BAR

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.

Spiritueux

SPIRITS

GIN | 5cl

Bombay Sapphire Angleterre	15 €
Star of Bombay Angleterre	20 €
Beefeater London Angleterre	15 €
Beefeater 24 Angleterre	18 €
Hendrick's Ecosse	18 €
Oxley Angleterre	20 €

VODKA | 5cl

Belvedere Pologne	16 €
Grey Goose France	16 €
Grey Goose La Poire France	18 €
Absolut Elyx Suède	20 €
Absolut Citron Suède	20 €

TEQUILA, MESCAL | 5cl

Patron Silver	20 €
Patron Reposado	24 €
Patron Anejo	26 €
Mezcal Los Siete Misterios	18 €

RHUMS AGRICOLE, CACHACA | 5cl

Saint James Cuvée 1765	15 €
Leblon	20 €

Spiritueux

SPIRITS

RHUM TRADITIONNEL | 5cl

Bacardi 4 Ans Porto Rico	16 €
Bacardi 8 Ans Porto Rico	18 €
Plantation 3* Caraïbes	15 €
Banks 5 Caraïbes, Indonésie	17 €
Banks 7 Caraïbes, Guatemala, Panama, Indonésie	20 €
Zacapa 23 Guatemala	25 €
Santa Teresa 1796 Venezuela	22 €
Flor de Cana Centenario Nicaragua	25 €
Havana Club 7 Ans Cuba	20 €

WHISKY ECOSSAIS SINGLE MALT | 5cl

Talisker 10 Ans	22 €
Talisker Port Rugh	25 €
Glenmorangie 12 Ans	25 €
Oban 14 Ans	28 €
Dalwhinnie 15 Ans	25 €
Glenfidich Solera Reserve 15 Ans	24 €
Cragganmore 12 Ans	19 €
Glenlivet 12 Ans	18 €
Lagavulin 16 Ans	30 €
Ardbeg 10 Ans	26 €

WHISKEY IRLANDAIS | 5cl

Sexton	24 €
Jameson Black Barrel	20 €

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.

Spiritueux

SPIRITS

BLENDÉD WHISKY | 5cl

Johnnie Walker Black Label	18 €
Chivas Regal 12 Ans	18 €
Dewars 12 Ans	17 €
Monkey Shoulder	16 €

BOURBON, RYE WHISKEY | 5cl

Jack Daniel's N°7	15 €
Maker's Mark	17 €
Bulleit Bourbon	18 €
Bulleit 95 Rye	18 €

WHISKY JAPONNAIS | 5cl

Nikka Coffee Grain	26 €
---------------------------	------

Digestifs

LIQUEUR

CALVADOS | 4cl

Adrien Camut 6 Ans	20 €
Adrien Camut 18 Ans	40 €

COGNAC | 4cl

Rémy Martin VSOP	20 €
Camus Borderies VSOP	22 €
Hennessy XO	45 €

ARMAGNAC | 4cl

Gaston Legrand Bas Armagnac 1986	28 €
---	------

PORTO | 4cl

Graham's Fine Tawny	15 €
Graham's 10 Ans	18 €
Graham's Fine White	15 €

LIQUEUR | 5cl

Saint Germain	14 €
Chambord	14 €
Cointreau	14 €
Chartreuse Verte	14 €
Fernet Branca	14 €
Get 27	14 €
Get 31	14 €
Merlet Cognac au Café	14 €
Bénédictine	14 €
Amaretto Di Saronno	14 €
Limoncello	14 €
Sambuca	14 €
Bailey's	14 €
Plymouth Sloe Gin	14 €

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.

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 €

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 Dufouleur , 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 *WHITE WINES*

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 *RED WINES*

13 cl 13 cl

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

VINS ROSÉ *ROSE WINES*

13 cl 13 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 €

Les meilleurs
REPAS SONT CEUX
que l'on partage...



DE SERS
HOTEL B SIGNATURE
PARIS