

BIENVENUE À L'HÔTEL DE SERS

WELCOME TO THE HOTEL DE SERS



Carte du bar

BAR MENU

Cocktails SIGNÉS

Un cocktail est une invitation à l'aventure.

Une exploration d'arômes et textures uniques où s'expriment la
créativité de mixologues passionnés.

La Brume d'Émeraude ou L'Orangée Noble, chacun de nos
cocktails signés a été minutieusement imaginé pour vous offrir
une symphonie de saveurs, révélant l'essence de l'hôtel De Sers.

Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.



A cocktail is an invitation to adventure.

*An exploration of unique aromas and textures where the creativity
of passionate mixologists is expressed.*

*La Brume d'Émeraude or L'Orangée Noble, each of our signature
cocktails has been meticulously crafted to offer you a symphony
of flavors, revealing the very essence of the Hotel De Sers.*

Our entire team wishes you a delightful tasting experience.

Bonne dégustation

Cocktails signature

SIGNATURE COCKTAILS

LA BRUME D'ÉMERAUDE

**Gin Bombay Sapphire, sucre de canne,
citron jaune, basilic frais**

*Bombay Sapphire Gin, cane sugar,
lemon, fresh basil*

17 €

L'ORANGÉE NOBLE

**Cognac Hennessy, jus d'orange, jus de cranberry,
citron vert, sirop d'érable**

*Hennessy Cognac, orange juice, cranberry juice,
lime, maple syrup*

17 €

LE LILLET SPRITZ

Lillet rosé, jus de cranberry, schwepps tonic

Lillet Rosé, cranberry juice, Schweppes tonic

17 €

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

Apérol Spritz 16 €

Apérol, Prosecco, Perrier

Aperol, Prosecco, Perrier

St Germain Spritz 17 €

Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier

St Germain liquor, Prosecco, Perrier

Mojito 16 €

Rhum Bacardi, sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Angostura bitters

Bacardi Rhum, cane sugar syrup, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, Angostura bitters

Espresso Martini 16 €

Vodka Grey Goose, Liqueur de café, sirop de sucre de canne, shot espresso

Grey Goose Vodka, coffee liqueur, cane sugar syrup, espresso shot

Margarita 16 €

Tequila Patron Silver, Cointreau, jus de citron vert

Patron Silver Tequila, Cointreau, lime juice

Cosmopolitan 16 €

Vodka Grey Goose, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice

Whiskey ou Amaretto Sour 16 €

Whiskey Jameson ou Amaretto, jus de citron, sucre de canne

Jameson Whiskey or Amaretto, lemon juice, cane sugar

Moscow Mule 16 €

Vodka Grey Goose, jus de citron vert, ginger beer

Grey Goose Vodka, lime juice, ginger beer

Mocktails

MOCKTAILS

Virgin Mojito

12 €

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

12 €

Jus d'orange, jus de cranberry, citron vert, sirop d'érable, Schweppes

Orange juice, cranberry juice, lime, maple syrup, Schweppes

Shirley Temple

10 €

Grenadine, seven up, ginger ale

Grenadine, 7 Up, ginger ale

Vins et Champagne

WINE AND CHAMPAGNE

VINS BLANCS *WHITE WINES*

75 cl

Château Carbonnieux , Bordeaux, Pessac-Léognan AOC 2017	155 €
Mâcon blanc , Bourgogne, Les Vignerons de Mancey AOC 2022	52 €
Chablis , Bourgogne, Jean-Marc Brocard AOC 2023	85 €
Menetou-Salon , Vallée de la Loire, Nicolas Cherrier AOC 2023	62 €
Pouilly-Fumé , Vallée de la Loire, Domaine Régis Minet AOC 2022	90 €
Muscat BIO , Languedoc Roussillon, Domaine Mas Neuf «L'Incompris» IGP 2018	68 €
Coteaux d'Aix-en-Provence , Côte de Provence, Villa Baulieu AOP 2012	75 €
Santi Sortesele , Italie, Pinot Grigio Valdadige AOC 2023	75 €

VINS ROUGES *RED WINES*

75 cl

Margaux , Bordeaux, Baron de Brane AOC 2020	130 €
Montagne Saint-Émilion , Bordeaux, Château de la Papeterie AOC 2021	80€
Pinot Noir , Bourgogne, Les Vignerons du Mancey AOC 2022	65 €
Crozes Hermitage , Vallée du Rhône, Noble Rives Cave de Train AOC 2022	75 €
Saint-Joseph , Vallée du Rhône, Réserve Marcilly AOP 2021	85 €
Valpolicella Ripasso , Italie, Bolla Le Poiane AOC 2019	70 €
Brunello Di Montalcino BIO , Italie, Podere Brizio AOC 2018	190 €

VINS ROSÉS *ROSE WINES*

75 cl

Minuty Prestige , Côte de Provence AOP 2023	80 €
Domaine Mas Neuf BIO , Pays d'OC «Les Aresquiers» IGP 2023	55 €
Chiarretto Di Bardolino , Italie, Santi Infinito AOC 2023	62 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS	75 cl
Charles Heidseick, Brut Réserve	110 €
Veuve Clicquot, Brut	190 €
Veuve Clicquot, Rosé	210 €
Dom Pérignon, Brut 2013	490 €
Pommery Rosé, Brut Rosé Royal	145 €
Prosecco Martini	60 €

LA SÉLECTION AU VERRE *BY THE GLASS*

VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	13 cl	18 cl
Chablis, Bourgogne, Jean-Marc Brocard AOC 2023	17 €	21 €
Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire, Domaine Régis Minet AOC 2022	18 €	22 €
Santi Sortesele, Italie, Pinot Grigio Valdadige AOC 2023	16 €	21 €

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	13 cl	18 cl
Montagne Saint-Émilion, Bordeaux, Château de la Papeterie AOC 2021	16 €	22 €
Pinot Noir, Bourgogne, Les Vignerons du Mancey AOC 2022	14 €	19 €
Valpolicella Ripasso, Italie, Bolla Le Poiane AOC 2019	15 €	18 €

VINS ROSÉ <i>ROSE WINES</i>	13 cl	18 cl
Minuty Prestige, Côte de Provence AOP 2023	18 €	23 €
Chiarretto Di Bardolino, Italie, Santi Infinito AOC 2023	14 €	17 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS	13 cl
Charles Heidseick, Brut Réserve	21 €
Pommery Rosé, Brut Rosé Royal	25 €
Prosecco Martini	11 €

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, MISCAL | 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 €
Cragganmore 12 Ans	19 €
Lagavulin 16 Ans	30 €

WHISKEY IRLANDAIS | 5cl

Sexton	24 €
Jameson Black Barrel	20 €

WHISKY JAPONNAIS | 5cl

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

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 €

Digestifs

LIQUEUR

COGNAC | 4cl

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

PORTO | 4cl

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

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 €

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	10 €
Corona	10 €
Asahi	10 €
1664	10 €
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.

SERVICE 7/7 de 12h à 22h 7SERVICE DAYS A WEEK 12 PM TO 10 PM

Carte
DES SNACKS

Tapas

TAPAS

Assortiment de fromages 22 €
Cheese platter

Assortiment de charcuteries 22 €
Charcuteries platter

Houmous au zaatar et focaccia 17 €
Hummus with za'atar and focaccia

Saumon fumé d'Écosse 19 €
Crème fraîche d'Isigny, citron et blinis
Scottish smoked salmon
Isigny crème fraîche, lemon and blinis

Cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards 17 €
Croustillant d'échalotes, huile d'épinards et mousse de béchamel
Cannelloni filled with ricotta and spinach
Crispy shallots, spinach oil and béchamel foam

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Des frais de service de 5€ seront appliqués. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution
employés de 5 %.

If you suffer any allergies, please inform a member of the team when ordering.

A service charge of 5€ will be applied. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Sandwiches

SANDWICHES

Club sandwich au poulet ou au saumon

28 €

Pain toasté, tomates, œuf dur, romaine, mayonnaise

Servi avec frites ou salade verte

Chicken or salmon club sandwich

Toasted bread, tomatoes, hard-boiled egg, romaine lettuce, mayonnaise

Served with fries or green salad

Croque-Monsieur à la truffe

28 €

Pain de campagne, jambon de Paris ou blanc de poulet, Comté, béchamel, truffe

Servi avec frites ou salade verte

Croque-Monsieur with ham and truffle

Country bread, Paris ham or chicken, Comté cheese, béchamel, truffle

Served with fries or green salad

Le Burger

28 €

Bun brioché steak de bœuf, tomates, oignons caramélisés, cornichons, cheddar

Servi avec frites ou salade verte

Beef burger

Brioche bun, beef steak, tomatoes, caramelized onions, pickles, cheddar

Served with fries or green salad

Plats

MAIN-COURSES

Salade César 26 €

Filet de volaille, œuf dur, parmesan affiné, sauce César aux anchois, croûtons

Caesar salad

Chicken breast, hard-boiled egg, mature parmesan, Caesar anchovy sauce, croutons

Pêche du jour 32 €

Catch of the day

Suprême de volaille 29 €

Garniture du moment

Chicken supreme

Seasonal garnish

La pièce du boucher 36 €

Purée de pommes de terre ou légumes de saison sautés, jus de viande

Butcher's cut

Potato purée or sautéed seasonal vegetables, meat jus

Pâtes du jour 29 €

Pasta of the day

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Des frais de service de 5€ seront appliqués. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

If you suffer any allergies, please inform a member of the team when ordering.

A service charge of 5€ will be applied. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Desserts

DESSERTS

Dessert du jour 16 €

Dessert of the day

Riz au lait de coco 15 €

Caramel au beurre salé et pistaches concassées

Coconut milk rice pudding

Salted butter caramel and crushed pistachios

Assiette de fruits de saison 14 €

Seasonal fruit plate

Glaces & sorbets - 3 parfums au choix 12 €

Vanille, pistache, chocolat, caramel au beurre salé, passion, fraise, framboise,
citron vert

Ice cream & sorbets - 3 flavours of your choice

*Vanilla, pistachio, chocolate, salted butter caramel, passion fruit, strawberry,
raspberry, lime*

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Des frais de service de 5€ seront appliqués. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution
employés de 5 %.

If you suffer any allergies, please inform a member of the team when ordering.

A service charge of 5€ will be applied. 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 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

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