

BIENVENUE À L'HOTEL DE SERS
WELCOME TO THE HOTEL DE SERS



41 avenue Pierre 1er de Serbie. 75008 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...

Découvrez l'univers du Restaurant de Sers, un écrin de verdure où l'art de vivre méditerranéen et la convivialité se savourent en toute saison.

Sous la signature du Chef Stefano Stafie, la carte célèbre un esprit méditerranéen raffiné. Ancrée dans ses racines italiennes, sa cuisine se révèle lumineuse, généreuse et imprégnée des saveurs de saison.



*We invite you into the world of
Restaurant de Sers, where Mediterranean flair and conviviality
unfold throughout the year.*

*Signed by Chef Stefano Stafie, the menu celebrates a refined
Mediterranean spirit. Rooted in his Italian heritage, his cuisine is
bright, generous, and infused with the flavors of the season.*

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.*

Nos menus

OUR MENUS

Uniquement le midi.
Available only during lunch.

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

Carpaccio de betteraves

17 €

Crème de parmesan, citron caviar, oignons rouges de Tropea en aigre-doux, amandes effilées

Beet carpaccio

Parmesan cream, finger lime, sweet-and-sour Tropea red onions, almond flakes

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 mousse

Poulpe grillé (+2€ en formule)

19 €

Tuile de polenta, mayonnaise épicée au piment d'Espelette, tagliatelles de céleri branche

Grilled octopus (+2€ in set menu)

Polenta tuile, spicy Espelette pepper mayonnaise, celery tagliatelle

Foie gras poêlé (+4€ en formule)

24 €

Oignons de Cévennes rôtis, pain brioché toasté, pickles de moutarde, chutney de pommes et jus de volaille

Pan-seared foie gras (+4€ in set menu)

Roasted Cévennes onions, toasted brioche, mustard pickles, apple chutney and poultry jus

 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

Tagliolino fait maison

29 €

Bisque de langoustine tomatée, langoustine et huile de basilic

Homemade tagliolino

Tomato-infused langoustine bisque, langoustine and basil oil

Noix de Saint-Jacques poêlées (+4€ en formule)

32 €

Purée de céleri-rave, salsifis rôtis au beurre et thym, noisettes et beurre nantais

Pan-seared scallops (+4€ in set menu)

Celeriac purée, butter-and thyme-roasted salsify, hazelnuts and beurre nantais

Suprême de volaille jaune

30 €

Cuit à basse température, façon cordon bleu, purée de pommes de terre, Comté affiné 36 mois, jambon de Paris et jus de volaille | Viande origine France

Yellow chicken supreme

cooked at low temperature, cordon bleu style, mashed potatoes, 36-month aged Comté, Paris ham and poultry jus | Meat from France

Pièce du boucher (hors formule)

36 €

Purée de pommes de terre ou légumes sautés | Viande origine France

Butcher's cut (not included in set menu)

Potato purée or sautéed seasonal vegetables, meat jus | Meat from France

Noix d'entrecôte Black Angus (hors formule)

44 €

Pommes de terre ratte rôties au beurre persillé, jus de viande

Black Angus Ribeye Steak (not included in set menu)

Ratte potatoes roasted in parsley butter, meat jus | Meat from France

Risotto aux champignons de saison et taleggio

26 €

Seasonal mushroom risotto with taleggio

(Supplement truffe fraîche ou caviar +15€)

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.

Desserts

DESSERTS

Tiramisu trompe-l'œil du Chef 🌿 🌾 16 €

Chef's trompe-l'œil tiramisu

Tourbillon à l'orange sanguine 🌿 🌾 16 €

Mousse de chocolat blanc, biscuit moelleux, crème pâtissière au citron et segments d'orange sanguine

Blood Orange Swirl

White chocolate mousse, soft sponge cake, lemon pastry cream and blood orange segments

La pomme déstructurée 🌿 16 €

Pâte sablée, crème d'amande et vanille, ganache aux pommes, jus de pomme à l'estragon

Deconstructed apple

Shortcrust pastry, almond and vanilla cream, apple ganache, tarragon-infused apple juice

Café gourmand 🌿 12 €

Gourmet coffee with miniature desserts

🌿 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.

Tout bon repas
SE TERMINE PAR
une note sucrée...



Carte
DES BOISSONS

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 €
Chiaretto 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 €

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 €
Brooklyn Lager	10 €
Brooklyn IPA	14 €
Heineken 0%	10 €

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

Apérol Spritz	16 €
----------------------	------

Apérol, Prosecco, Perrier

Aperol, Prosecco, Perrier

St Germain Spritz	17 €
--------------------------	------

Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier

St Germain liqueur, 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

Cocktails signature

SIGNATURE COCKTAILS

La brume d'Émeraude

17 €

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

Bombay Sapphire Gin, cane sugar, lemon, fresh basil

L'orangée Noble

17 €

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

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

Le Lillet Spritz

17 €

Lillet rosé, jus de cranberry, Schweppes tonic

Lillet Rosé, cranberry juice, Schweppes tonic

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

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, 7 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 espresso 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.

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 éthylo-tests 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



DE SERS

HOTEL B SIGNATURE

PARIS