Paris depuis 1903

~

C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Les salons de thé au décor Belle Époque mêlent élégance, charme et raffinement.

Dès son ouverture, Angelina devient l'incontournable rendez-vous de l'aristocratie parisienne. Dans ses salons se sont croisés Proust, Coco Chanel et les plus grands couturiers français…
Un lieu unique pour savourer le fameux chocolat chaud dit « l'Africain » et le Mont-Blanc dont les secrets centenaires restent bien gardés.

Founded in 1903 by Austrian confectioner Antoine Rumpelmayer and named in honour of his daughter-in-law, Angelina tearooms have been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The Belle Epoque décor offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.

Amongst our many visitors, Coco Chanel, Proust, as well as some of France's greatest couturiers have passed through our tearooms.
Today Angelina remains a unique setting in which to enjoy the world-famous hot chocolate "L'Africain" and signature Mont-Blanc pastry, which secret recipe remains closely guarded after one hundred years…

Le petit-déjeuner *Breakfast*

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *PARISIAN BREAKFAST* *20€*

Thé, café ou chocolat chaud Angelina
Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse *25 cl*
Fresh fruit juice, orange or grapefruit

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* *29,50€*

Thé, café ou chocolat chaud Angelina
Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse *25 cl*
Fresh fruit juice, orange or grapefruit

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

Œufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette
Eggs "My Way" prepared as you wish, scrambled, fried, soft-boiled, omelette

Salade de fruits *Fruit salad*

À la carte *À la carte*

Croissant *Croissant*	*2,70€*
Pain au chocolat *Chocolate-filled pastry*	*2,90€*
Croissant fourré à la crème de marron *Chestnut cream filled croissant*	*5,90€*
Toasts briochés, beurre, confiture, miel, crème de marrons *Brioche toasts, butter, jam, honey, chestnut cream*	*7,50€*
Brioche caramélisée façon pain perdu *Caramelized pain perdu style brioche*	*10,50€*
Salade de fruits *Fruit salad*	*10,50€*

Le Brunch Brunch

Les week-ends et jours feriés Week-ends and bank holidays

39,50€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina
Tea, coffee or Angelina hot chocolate

~

Jus de fruits frais au choix *25 cl*
Choice of fresh fruit juice

ou *or*

Cocktail vitaminé, orange, carotte, gingembre *25 cl*
Healthy cocktail, orange, carrot, ginger

~

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

~

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

~

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :
Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of:
Avocat *Avocado*
Poitrine fumée *Smoked bacon*
Saumon fumé *Smoked salmon*

ou *or*

Croissant Angelina au choix :
Angelina croissant of your choice:
Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines
Grilled cheese, cream cheese with herbs
Jambon, œufs brouillés *Ham, scrambled eggs*
Saumon fumé, œufs brouillés *Smoked salmon, scrambled eggs*

~

Salade de fruits
Fruit salad

ou *or*

Brioche caramélisée façon pain perdu
Caramelized pain perdu style brioche

Œufs *Eggs*

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue — *14,50€*
Plain omelette or with herbs, lettuce heart

Omelette Angelina, jambon, emmental, champignons de Paris, tomates, cœur de laitue — *18€*
Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, tomatoes, lettuce heart

Omelette à la brisure de truffe d'été*, cœur de laitue — *21€*
Omelette with summer truffle breakings, lettuce heart*

Œufs brouillés ou au plat — *13€*
Scrambled or fried eggs

Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été* — *19€*
*Scrambled eggs with summer truffle breakings**

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :
Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of:

- Avocat *Avocado* — *14€*
- Poitrine fumée *Smoked bacon* — *13,50€*
- Saumon fumé *Smoked salmon* — *14€*

Soupes *Soups*

Soupe à l'oignon *Onion soup* — *12€*

Velouté froid d'asperges — *14€*
Aspargus cold cream soup

Supplément pour les œufs *Side dishes for eggs, extra charge of*

- Emmental, jambon, poitrine fumée *Cheese, ham, smoked bacon* — *1€*
- Saumon fumé, avocat *Smoked salmon, avocado* — *2€*

*Tuber Aestivum

Club sandwichs *Club sandwiches*

Végétarien, œuf dur, avocat, concombre, tomate, radis, crème de féta, pommes allumettes ou cœur de laitue — *22€*
Vegetarian, hard-boiled egg, avocado, cucumber, tomato, radishes, feta cheese cream, matchstick potatoes or lettuce heart

Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes allumettes ou cœur de laitue — *23,50€*
Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato, matchstick potatoes or lettuce heart

Nordique, saumon frais, avocat, concombre, crème de fromage frais, pommes allumettes ou cœur de laitue — *26€*
Nordic, salmon, avocado, cucumber, cream cheese, matchstick potatoes or lettuce heart

Salades *Salads*

Salade de quinoa, chou-fleur, brocoli, houmous de lentilles corail, betterave, sablé aux graines — *21€*
Quinoa salad, cauliflower, broccoli, red lentil hummus, beetroot, shortbread with seeds

Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, croûtons, cœur de romaine — *23€*
Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart

Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine — *26€*
Smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce

Pause salée *Savoury break*

SUGGESTION DU JOUR *DISH OF THE DAY*

Croissant Angelina *Angelina croissant*

Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines
Grilled cheese, cream cheese with herbs — *12€*

Jambon, œufs brouillés *Ham, scrambled eggs* — *14€*

Saumon fumé, œufs brouillés *Smoked salmon, scrambled eggs* — *14,50€*

Croque-Monsieur, jambon, Comté, cœur de laitue — *16€*
Croque-Monsieur, ham, Comté, lettuce heart

Croque-Madame, jambon, Comté, œuf au plat, cœur de laitue — *16,50€*
Croque-Madame, ham, Comté, fried egg, lettuce heart

Quiche Lorraine, cœur de laitue — *15,50€*
Quiche Lorraine, lettuce heart

Tarte fine aux légumes du soleil — *17€*
Summer vegetables thin tart

Suprême de volaille pané aux graines, polenta crémeuse — *24€*
Breaded chicken supreme with seeds, polenta with cream

Ravioli aux champignons à la truffe d'été*, crème de Parmesan — *25€*
Ravioli with mushrooms and summer truffle, Parmesan cream*

Caviar impérial Baeri (10g), blini — *20€*
Baeri imperial caviar (10 g), blini

Pommes allumettes *Matchstick potatoes* — *7€*

Cœur de laitue *Lettuce heart* — *6€*

*Tuber Aestivum

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ *OUR SIGNATURE PASTRY*

Mont-Blanc *9,40€*
Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

LES CLASSIQUES *THE CLASSICS*

Millefeuille *9,50€*
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

Succès noisette *9,20€*
Dacquoise noisette à la fleur de sel, crème légère à la noisette, croustillant au praliné, fruits secs
Hazelnut dacquoise biscuit with pure sea salt, whipped hazelnut cream, crunchy praline heart, nuts

Éclair chocolat *7,30€*
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir
Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing

Tarte citron *7,60€*
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit
Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon

Paris-New York *9,20€*
Pâte à choux, crème légère au praliné de noix de pécan, cœur de praliné croustillant de noix de pécan
Chou pastry, pecan praline light cream, crunchy pecan praline heart

Choc Africain *9,20€*
Biscuit mœlleux façon brownie, mousse au chocolat noir, crémeux au chocolat noir amer
Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream

Pâtisseries *Pastries*

LES NOUVEAUTÉS *THE NEW COLLECTION*

Mont-Blanc cerise griotte — *9,60€*
Meringue, Chantilly légère, gelée griotte,
vermicelles de crème de marrons à la griotte
Meringue, light whipped cream, cherry jelly,
chestnut cream vermicelli with cherry

Fraisier — *9,50€*
Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches
Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries

Chou caramel-cacahuète — *8,70€*
Pâte à choux, cœur caramel, croustillant cacahuète,
coque chocolat au lait caramel, Chantilly à la vanille
Chou pastry, caramel heart, crunchy peanut,
caramel milk chocolate shell, vanilla whipped cream

Douceur abricot-miel — *9€*
Croustillant pistache, gelée d'abricots,
biscuit Joconde, mousse au miel
Crunchy pistachio biscuit, apricot jelly,
almond biscuit, honey mousse

Louise — *9,20€*
Biscuit macaron, gelée de fraises,
Chantilly légère au thé vert, framboises fraîches
Macaroon biscuit, strawberry jelly,
green tea light whipped cream, fresh raspberries

Le Goûter Angelina *Angelina Tea Time*

À partir de 15h *From 3 pm*

22€

Assortiment de pièces salées
Selection of cocktails canapés

Sélection de mini pâtisseries, mini macaron, madeleine
Selection of mini pastries, mini macaroon, madeleine

Thé, café ou chocolat chaud Angelina
Tea, coffee or Angelina hot chocolate

~

Supplément d'une coupe de Champagne Jacquart *14 cl* *14€*
Glass of Champagne Jacquart, extra charge of

Macarons *Macaroons*

Macaron individuel *6€*
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc
Individual macaroon
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut

Quatre mini macarons au choix *9€*
Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose
Choice of four small macaroons
Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry, lemon, rose

Petits gâteaux *Small cakes*

Financier, vanille, pistache ou chocolat *4,50€*
Financier, vanilla, pistachio or chocolate

Cake à la tranche, citron *5,90€*
Sponge cake, lemon

Coupes glacées *Ice creams sundaes*

Coupe Mont-Blanc — *14€*
Meringues, glace Mont-Blanc, glace vanille,
brisures de marrons confits, crème fouettée
Meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream,
candied chestnuts shreds, whipped cream

Coupe Rivoli — *13€*
Meringues, glace chocolat, glace vanille,
chocolat chaud Angelina, crème fouettée
Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream,
Angelina hot chocolate, whipped cream

Coupe Rumpelmayer — *14€*
Noisettes caramélisées, glace noisette du Piémont,
glace vanille, crème fouettée
Caramelized hazelnuts, hazelnut from Piedmont ice cream,
vanilla ice cream, whipped cream

Coupe Fraisier — *14€*
Fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille,
coulis fruits rouges, crème fouettée
Fresh strawberries, strawberry sorbet,
vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream

Glaces et sorbets *Ice creams and sorbets*

Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, noisette du Piémont,
vanille, café, caramel au beurre salé, pistache pure de Sicile,
citron pressé, framboise, poire, mangue, fraise

Chestnut, 72% dark chocolate, hazelnut from Piedmont, vanilla,
coffee, salted butter caramel, pure Sicilian pistachio, lemon,
raspberry, pear, mango, strawberry

2 parfums au choix, crème fouettée — *8€*
Choice of 2 flavours, whipped cream

3 parfums au choix, crème fouettée — *10,50€*
Choice of 3 flavours, whipped cream

Boissons fraîches *Cold drinks*

FRAPPÉS *ICED BEVERAGES*

Chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » — *8,20€*
Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"

Thé glacé mélange Angelina — *8,20€*
Angelina mix iced tea

Café glacé — *7,30€*
Iced coffee

Milkshake, glace au choix fouettée avec du lait — *8,20€*
Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk

Mocha frappé, — *7,50€*
café glacé, chocolat frappé «L'Africain», crème fouettée
Iced Mocha, iced coffee, iced chocolate "L'Africain", whipped cream

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES*

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse — *25 cl* *7,90€*
Fresh fruit juice, orange or grapefruit

Cocktails vitaminés purs jus *Healthy pur juices cocktails* — *25 cl* *8,50€*
Orange, carotte, gingembre *Orange, carrot, ginger*
Cocktail de fruits *Fruit cocktail*

Jus artisanaux Angelina, tomate au piment d'Espelette, orange* ou pomme — *25 cl* *6,90€*
Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper, orange or apple*

Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise — *25 cl* *6,90€*
Angelina nectars, apricot or strawberry

EAUX ET SODAS *WATER AND SODAS*

Limonade artisanale La Mortuacienne — *33 cl* *6,50€*
La Mortuacienne traditional lemonade

Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante — *75 cl* *6,20€*
Abatilles still or sparkling mineral water

Vittel, S. Pellegrino — *50 cl* *5,70€* / *100 cl* *7,50€*

Perrier — *33 cl* *5,50€*

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero, — *33 cl* *6,50€*

Schweppes, Orangina — *25 cl* *6,50€*

*À base de concentré
**Juice from concentrate*

Boissons chaudes *Hot drinks*

CHOCOLATS CHAUD *HOT CHOCOLATE*

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain » *8,20€*
Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"

THÉS ET INFUSIONS *TEAS AND HERBAL INFUSIONS*

Thé Mont-Blanc, thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit *7,50€*
Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours

Thé mélange Angelina, thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame *7,50€*
China Oolong tea, exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals

Thé 226 au cacao, thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose *7,50€*
Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours

Thé breakfast, thé vert nature, thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé vert à la menthe, thé Lapsang Souchong *7,50€*

Thé Darjeeling *7,70€*

Infusion mélange Angelina, sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat *6,50€*
Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours

Infusions *Herbal infusions* *6,50€*
Miel, gingembre, citron, orange *Honey, ginger, lemon, orange*
Verveine *Verbana*
Tilleul-menthe *Lime blossom-mint*

CAFÉS *COFFEES*

Expresso/Double expresso *Espresso/Double espresso* *4,30€/6,50€*

Grand café *Large black coffee* *20 cl* *5,30€*

Grand café au lait *Large coffee with steamed milk* *20 cl* *5,50€*

Café viennois, café chaud et crème fouettée *6,50€*
Black coffee with whipped cream

Cappuccino *6,50€*

Mocha, café, Chocolat chaud à l'ancienne, crème fouettée *7,50€*
Coffee, Old-fashioned hot chocolate, whipped cream

Latte Macchiato, double expresso, lait, mousse de lait *6,80€*
Macchiato latte, double espresso, milk, milk foam

Carte des vins Wine list

VINS BLANCS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BOURGOGNE			
AOP[1] Chablis, Le Finage, La Chablisienne	*52€*	*32€*	*10,50€*
VALLÉE DE LA LOIRE			
AOP[1] Sancerre, Pascal Jolivet	*47€*	*30€*	*9,50€*
MOELLEUX			
AOP[1] Sauternes, Chateau du Levant	*39,50€*		*8,50€*
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
IGP[2] Chardonnay, d'Oc Camas	*25,50€*		*6€*

VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BORDEAUX			
AOP[1] Bordeaux, Château Le Clairiot	*28,50€*		*6,50€*
AOP[1] Médoc, Château Gauthier	*39,50€*		*8,50€*
VALLÉE DU RHÔNE			
AOP[1] Côtes du Rhône, "Parallèle 45" Domaine Jaboulet Aîné	*30€*		*6,50€*

VINS ROSÉS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
IGP[2] Pays d'Oc Cinsault, Camas	*24,50€*		*5,50€*
AOP[1] Côtes de Provence, Esprit de Gassier	*35€*	*21€*	*7,50€*

[1]Appellation d'Origine Protégée

[2]Indication Géographique Controlée

Prix nets – Service compris

La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels.

Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Champagnes Champagnes

	Bouteille 75 cl	Verre 14 cl
Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	68€	14€
Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	78€	15,50€

Apéritifs Aperitifs

Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,50€
Kir - Framboise ou cassis	14 cl	10€
Kir Royal - Framboise ou cassis	14 cl	16€
Martini Rosso ou Bianco	7 cl	9€
Pastis 51	4 cl	9€
Bière 1664 blonde, 1664 blanche	33 cl	7,90€
Bière Corona	35,5 cl	7,90€

Spiritueux Spirit

Cognac Otard VSOP	4 cl	15€

Nos adresses

PARIS

Rivoli,
226 rue de Rivoli, Paris 1er – 01.42.60.82.00

Musée du Louvre, (accès par le musée)
Aile Richelieu, Paris 1er – 01.49.27.93.31

Musée du Luxembourg,
19 rue de Vaugirard, Paris 6e – 01.46.34.31.19

Haussmann, (1er étage mode femme)
Galeries Lafayette, 40 bd Haussmann, Paris 9e – 01.73.71.94.68

Palais des Congrès,
2 place de la Porte Maillot, Paris 17e – 01.40.68.22.50

Boutique Bac,
108 rue du Bac, Paris 7e – 01.42.22.63.08

VERSAILLES

Château de Versailles, (accès par le musée)
Pavillon d'Orléans, Versailles - 01.39.20.08.32

Domaine de Trianon,
Parc du Château de Versailles, Petit Trianon, Versailles
01.39.20.91.67

LYON – VILLEFONTAINE

The Village Outlet, Parc du Couvent
04.74.95.57.94

INTERNATIONAL

Arabie Saoudite, Bahreïn, Chine,
Émirats Arabes Unis, Japon, Koweït,
Liban, Oman, Qatar, Singapour

angelina-paris.fr

@ANGELINA_PARIS @ANGELINAPARIS

Nous vous invitons à contacter notre service commercial qui répondra à toutes vos demandes de plus de 10 personnes : angelina.maillot@groupe-bertrand.com ou 01 40 68 22 50

Cap Impression IMPRIM'VERT

MAILLOT CARTE PE19