

C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Depuis plus d'un siècle, le salon de thé s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. Ici, le décor conçu par le célèbre architecte de la Belle Époque Edouard-Jean Niermans, mêle 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 l'inénarrable 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 has been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The décor, designed by famous Belle Epoque architect Edouard-Jean Niermans, offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.

Since its opening, Angelina has been the timeless rendez-vous of Parisian aristocracy. 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...



Maison fondée en 1903

Le Petit Déjeuner jusqu'à 11h45

until 11.45 am

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *PARISIAN BREAKFAST* 20€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits pressés, Orange, pamplemousse ou citron

Freshly pressed fruit juices, Orange, grapefruit or lemon

Mini viennoiseries, Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Mini viennoiseries, Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry

Petit pain, Beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll, Butter, Angelina jam, honey & chestnut cream

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 29,5€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits pressés, Orange, pamplemousse ou citron

Freshly pressed fruit juices, Orange, grapefruit or lemon

Mini viennoiseries, Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Mini viennoiseries, Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry

Petit pain, Beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll, Butter, Angelina jam, honey & chestnut cream

Œufs à ma façon cuits selon votre choix

Brouillés, au plat, à la coque, en omelette

Eggs "My Way" prepared as you wish,

Scrambled, fried, soft boiled, omelet

Salade de fruits

Fruit salad

Le Petit Déjeuner jusqu'à 11h45

until 11.45 am

À LA CARTE *À LA CARTE*

Croissant Angelina, œufs brouillés et au choix :

Angelina croissant, scrambled eggs and choice of:

Jambon « Prince de Paris » « *Prince de Paris* » Ham

14€

Saumon fumé *Smoked salmon*

14,5€

Œufs brouillés, au plat ou à la coque

13€

Scrambled, fried or soft boiled eggs

Œufs brouillés, jambon « Prince de Paris »

14€

Scrambled eggs, « Prince de Paris » ham

Œufs brouillés à la truffe

19€

Truffle scrambled eggs

Œuf Bénédicte, sauce hollandaise, saumon fumé ou poitrine fumée

13,8€

Benedict egg, hollandaise sauce, smoked salmon or bacon

Toasts, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

6,5€

Toasts, butter, Angelina jam, honey and chestnut cream

Brioche façon pain perdu

9,5€

Pain perdu style brioche

Salade de fruits

10,5€

Fruit salad

Supplément accompagnement œufs (saumon fumé, jambon, poitrine fumée, brisures de truffe)

2€

Side dishes for eggs (smoked salmon, ham, bacon, truffles shaving), extra charge of

Brunch Angelina jusqu'à 15h

until 3 pm

39,5€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits pressés, Orange, pamplemousse ou citron

Freshly pressed fruit juices, Orange, grapefruit or lemon

ou or

Cocktail vitaminé, Orange, carotte, gingembre

Healthy cocktail, Orange, carrot, ginger

Mini viennoiseries, Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Mini viennoiseries, Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry

Petit pain, Beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll, Butter, Angelina jam, honey & chestnut cream

~

Et, au choix *And choice of*

Oeuf Bénédicte, sauce hollandaise,

saumon fumé ou poitrine fumée

Benedict egg, hollandaise sauce,

smoked salmon or bacon

ou or

Croissant Angelina,

œufs brouillés, jambon « Prince de Paris » ou saumon fumé

Angelina croissant,

scrambled eggs, « Prince de Paris » ham or smoked salmon

~

Salade de fruits

Fruit salad

ou or

Brioche façon pain perdu

Pain perdu style brioche

~

Accompagné d'une coupe de Champagne Jacquart (14cl) 12€

Glass of Champagne Jacquart, extra charge of

Sur le pouce de 11h45 à 18h30

Snack menu from 11.45 am to 6.30 pm

CLUB SANDWICHES CLUB SANDWICHES

Angelina, suprême de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes frites 23,5€
Angelina, chicken supreme, bacon, hard-boiled egg, tomato, french fries

Scandinave, saumon fumé, œuf dur, chèvre frais, pommes frites 26€
Scandinavian, smoked salmon, hard-boiled egg, fresh goat's cheese, french fries

PAUSE SALÉE SAVOURY BREAK

Croque-Monsieur, jambon « Prince de Paris », Comté, cœur de laitue 16€
Croque-Monsieur, « Prince de Paris » ham, Comté, heart of lettuce

Croque-Madame, jambon « Prince de Paris », Comté, œuf au plat, cœur de laitue 16,5€
Croque-Madame, « Prince de Paris » ham, Comté, fried egg, heart of lettuce

Quiche Lorraine, cœur de laitue 15,5€
Traditional quiche Lorraine, heart of lettuce

Tarte à l'oignon, cœur de laitue 15,5€
Onion quiche, heart of lettuce

Bagel viennois Angelina, saumon fumé, avocat, chèvre frais, œuf dur, sucrine 20€
Angelina Viennese bagel, smoked salmon, avocado, fresh goat's cheese, hard-boiled egg, sucrine lettuce

Sur le pouce de 11h45 à 18h30

Snack menu from 11.45 am to 6.30 pm

ŒUFS EGGS

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue <i>Plain or herbs omelet, heart of lettuce</i>	14,5€
Omelette mixte, jambon « Prince de Paris », Emmental, cœur de laitue <i>« Prince de Paris » ham and cheese omelet, heart of lettuce</i>	16,5€
Omelette Angelina, jambon « Prince de Paris », Emmental, champignons de Paris, tomates, cœur de laitue <i>Omelet with « Prince de Paris » ham, cheese, mushrooms, tomatoes, heart of lettuce</i>	17,5€
Omelette à la truffe, cœur de laitue <i>Truffle omelet, heart of lettuce</i>	21€
Croissant Angelina, œufs brouillés et au choix : <i>Angelina croissant, scrambled eggs and choice of :</i>	
Jambon <i>Ham</i>	14€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	14,5€
Œufs brouillés, au plat ou à la coque <i>Scrambled, fried or soft boiled eggs</i>	13€
Œufs brouillés, jambon « Prince de Paris » <i>Scrambled eggs, « Prince de Paris » ham</i>	14€
Œufs brouillés à la truffe <i>Truffle scrambled eggs</i>	19€
Œuf Bénédict, sauce hollandaise, saumon fumé ou poitrine fumée <i>Benedict egg, hollandaise sauce, smoked salmon or bacon</i>	13,8€

Sur le pouce de 11h45 à 18h30

Snack menu from 11.45 am to 6.30 pm

SALADES SALADS

Salade cæsar, Suprême de volaille, cœur de romaine, Parmesan affiné 30 mois, croûtons, sauce Cæsar <i>Cæsar salad,</i> <i>Chicken supreme, heart of romaine lettuce, 30-month mature Parmesan, croutons, Caesar dressing</i>	23€
Salade de foie gras de canard, Foie gras de canard mi-cuit, champignons de Paris, haricots verts, tomates grappes, noix de pécan, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile de noisette <i>Duck foie gras salad,</i> <i>Semi-cooked duck foie gras, button mushrooms, green beans, tomatoes on the vine, pecan nuts, heart of lettuce, dressing seasoned with hazelnut oil</i>	24,5€
Salade de saumon fumé, Saumon fumé Astara origine Écosse, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, romaine, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive vierge 1 ^{ère} pression à froid <i>Smoked salmon salad,</i> <i>Astara smoked salmon from Scotland, fresh goat's cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce, dressing seasoned with lemon and extra virgin olive oil</i>	26€
Salade de chèvre chaud, Chèvre frais pané, haricots verts, noix de pécan, poires, endives, pousses d'épinard, vinaigrette à l'huile de noisette, vinaigre de Xérès et miel mille fleurs <i>Hot goat's cheese salad</i> <i>Breaded fresh goat's cheese, green beans, pecan nuts, pear, chicory, spinach, dressing seasoned with hazelnut oil, sherry vinegar and Multi-flower honey</i>	23€

ASSIETTES PLATTERS

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figue <i>Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, fig chutney</i>	22€
Assiette de saumon fumé, sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée <i>Astara smoked salmon from Scotland, blini, lemon and chive cream</i>	27€

Le Déjeuner de 11h45 à 15h

from 11.45 am to 3 pm

ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	12€
Velouté de châtaignes à la truffe <i>Chestnut cream soup with truffle</i>	15€
Œuf mollet, champignons poêlés, crème de Parmesan <i>Soft-boiled egg, pan-fried mushrooms, Parmesan cream</i>	14€
Raviole de crabe, gambas poêlée, écrasé de patate douce <i>Crab ravioli, king prawns, mashed sweet potatoes</i>	15€
Caviar impérial Baeri sélection Angelina (10 g), blini <i>Baeri imperial caviar Angelina selection (10 g), blini</i> Servi avec une coupe de Champagne Jacquart (14cl) <i>With a glass of Champagne (14cl)</i>	18€ 30€

SUGGESTION DU JOUR DAILY MAIN COURSE

Formule déjeuner 29,5€

Lunch menu

Suggestion du jour, mini pâtisseries, boisson chaude

Dish of the day, mini pastries, hot drink

Le Déjeuner de 11h45 à 15h

from 11.45 am to 3 pm

PLATS MAIN COURSES

Suprême de volaille rôti, légumes d'hiver, sauce suprême <i>Roasted chicken supreme, seasonal vegetables, creamy poultry gravy</i>	24€
Tartare de bœuf charolais aux couteaux, pommes allumettes <i>Hand-cut beef tartare, french fries</i>	23,5€
Filet de bœuf, purée de pommes de terre Lily Rose, crème de morilles <i>Beef fillet, mashed Lily Rose potatoes, morel cream</i>	36€
Risotto aux légumes d'hiver <i>Seasonal vegetables risotto</i>	22€
Ravioli à la truffe, crème de Parmesan, roquette <i>Truffle ravioli, Parmesan cream, rocket salad</i>	24€
Filet de bar rôti, cannelloni de pleurotes, purée de céleri et cerfeuil <i>Roasted sea bass fillet, oyster mushrooms cannelloni, celery and chervil purée</i>	27€
Cœur de saumon fumé sélection Astara, écrasé de pommes de terre aux herbes, crème ciboulette <i>Astara royal fillet of smoked salmon, mashed potatoes with herbs, lemon & chive cream</i>	25€

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Cœur de laitue <i>Heart of lettuce</i>	5,5€
Pommes allumettes <i>French fries</i>	7€
Poêlée de légumes de saisons <i>Pan-sautéed seasonal vegetables</i>	9€

FROMAGES CHEESES

Assortiment de fromages affinés Marie Quatrehomme, servi avec cœur de laitue et beurre d'Isigny AOP <i>Selection of Marie Quatrehomme cheeses, served with heart of lettuce and Isigny butter</i>	13€
---	-----

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Le Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

9,2€

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

9€

Saint-Honoré

Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème pâtissière à la vanille, Chantilly légère
Puff pastry, caramelized Chou pastry, vanilla pastry cream, light whipped cream

9,4€

Éclair chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir amer, glaçage chocolat
Chou pastry, bitter dark chocolate cream filling, chocolate icing

7,3€

Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, guimauves à la vanille
Sweet pastry, smooth lemon cream, vanilla marshmallows

7,3€

Choc Africain

Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir pure origine Africaine, crémeux de chocolat amer
Chocolate brownie, African pure dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream

9€

Paris-New York

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

9€

Pâtisseries Pastries

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc chocolat

Meringue, Chantilly légère au chocolat noir, copeaux de chocolat noir, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light Chantilly with dark chocolate, dark chocolate shavings, chestnut cream vermicelli

9,3€

Éclair framboise-passion

Pâte à choux, crémeux à la framboise, ganache au fruit de la passion, framboise fraîche, granulés de fruit de la passion, glaçage framboise

Chou pastry, raspberry cream, passion fruit ganache, fresh raspberry, passion granules, raspberry icing

7,5€

Religieuse cassis-vanille

Pâte à choux, crémeux au cassis, cœur vanille, crème légère à la vanille

Chou pastry, blackcurrant cream, vanilla heart, light vanilla cream

8,9€

Délice au caramel

Pâte sucrée, crémeux caramel, mousse légère à la vanille, ganache au caramel, ganache à la vanille

Sweet pastry, caramel cream, light vanilla mousse, caramel ganache, vanilla ganache

9€

Demoiselle Tatin

Croustillant crumble, ganache vanille, pommes fraîches caramélisées, cannelle, badiane, poivre de Java

Crispy crumble, vanilla ganache, fresh caramelised apples, cinnamon, mace, cubeb pepper

8,5€

Vienne

Biscuit macaron, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, ganache au chocolat au lait, disque de chocolat noir

Macaroon biscuit, dark chocolate mousse, white chocolate mousse, milk chocolate ganache, dark chocolate disk

9,1€

Céleste

Streusel cacao, crémeux chocolat, gelée à la framboise, framboises fraîches entières

Cocoa streusel, chocolate cream, raspberry jelly, whole fresh raspberries

8,9€

Cheesecake mangue-passion

Croustillant amande-coco, confit de mangue et fruit de la passion, mousse de creamcheese

Almond-coconut crisp, mango-passion fruit confit, creamcheese mousse

9€

Flore

Meringue, confit de framboise, mousse chocolat blanc vanille

Meringue, raspberry confit, white chocolate and vanilla mousse

8,7€

Macarons Macaroons

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

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

Viennoiseries Viennoiseries

Croissant 2,7€
Croissant

Pain au chocolat 2,9€
Chocolate-filled pastry

Chausson aux pommes 3,9€
Apple turnover

Pain aux raisins 3,4€
Raisins puff pastry bread

Petits gâteaux Small cakes

Financier Vanille, pistache, chocolat 4,5€
Vanilla, pistachio or chocolate financier

Cake au citron à la tranche 5,9€
Lemon sponge cake

Toasts, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina 6,5€
Toasts, butter, Angelina jam, honey and chestnut cream

Tea Time Angelina de 15h à 18h30

from 3 pm to 6.30 pm

20€€

Assortiment de petits sandwichs
Selection of mini sandwiches

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 (14cl) 12€
Glass of Champagne Jacquart, extra charge of

L'heure du thé Tea time

CHOCOLATS CHAUDS HOT CHOCOLATES

Le chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain » 8,2€
Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"

Chocolat chaud au chocolat blanc 8,2€
White hot chocolate

THÉS ET INFUSIONS TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Thé Mont-Blanc 7,5€
Mélange de thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger et abricot confit
A blend of black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom and apricot flavours

Thé mélange Angelina 7,5€
Thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame
China Oolong tea, exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals

Thé 226 au Cacao 7,5€
Mélange de thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de roses
A blend of teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours

Thé Breakfast, Thé Vert au jasmin, Thé Earl Grey, Thé Vert à la menthe, Thé Lapsang Souchong 7,5€

Thé Darjeeling 7,7€

Infusions, mélange Angelina, verveine, tilleul-menthe 6,5€
Herbal infusions, Angelina mix, verbena, lime blossom-mint

CAFÉS COFFEES

Espresso/ Double espresso 4,3€/6,5€

Café, le pot de 20 cl 5,3€
Black coffee

Café au lait, le pot de 20 cl 5,5€
Coffee, with steamed milk

Café viennois, café chaud et crème fouettée 6,5€
Black coffee with whipped cream

Cappuccino 6,5€

Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

- 2 parfums au choix, crème fouettée 8€
Choice of 2 flavours, whipped cream
- 3 parfums au choix, crème fouettée 10,5€
Choice of 3 flavours, whipped cream

SORBETS PLEIN FRUITS SORBETS

Citron pressé, framboise, abricot, mangue, fraise, pêche de vigne
Lemon, raspberry, apricot, mango, strawberry, peach

GLACES ICE CREAMS

Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, vanille, café, caramel au beurre salé, pistache pure de Sicile
Chestnut, 72% dark chocolate, vanilla, coffee, salted butter caramel, pure Sicilian pistachio

COUPES GLACÉES ICE CREAMS SUNDAES

- Coupe Mont-Blanc 14€
 Meringue, glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée
Meringue, chestnut ice cream, vanilla ice cream, candied chestnuts shards, whipped cream
- Coupe Rivoli 13€
 Glace chocolat, glace vanille, mini meringue, sauce chocolat, brisures de succès noisette, noisettes caramélisées, crème fouettée
Chocolate ice cream, vanilla ice cream, mini meringue, chocolate sauce, hazelnut success biscuit shards, caramelized hazelnuts, whipped cream
- Coupe Rumpelmayer 13€
 Glace café, glace vanille, brisures de chocolat au lait, crème fouettée, poudre de cacao
Coffee ice cream, vanilla ice cream, milk chocolate shards, whipped cream, cocoa powder

Fruits frais Fresh fruits

- Salade de fruits 10,5€
Fruit salad

Boissons fraîches Cold drinks

FRAPPÉS ICED BEVERAGES

- Le chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » 8,2€
Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"
- Le thé glacé mélange Angelina 8,2€
Angelina mix iced tea
- Café glacé 7,3€
Iced coffee
- Lait frappé, glace au choix fouettée avec du lait 8,2€
Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

- Jus de fruits pressés, Orange, pamplemousse ou citron 20 cl 7,9€
Freshly pressed fruit juices, Orange, grapefruit or lemon
- Cocktail vitaminé, Orange, carotte, gingembre 20 cl 8,5€
Healthy cocktail, Orange, carrot, ginger
- Cocktail de fruits 20 cl 8,5€
Fruit cocktail
- Pur jus et nectars artisanaux Angelina 25 cl 6,9€
 tomate au piment d'Espelette, abricot, fraise, pomme, orange
Angelina pure fruit juices and nectars, Tomato with Espelette pepper, apricot, strawberry, apple, orange

EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

- Limonade artisanale Lorina 33 cl 6€
Lorina traditional lemonade
- Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante 75 cl 6,2€
Abatilles still or sparkling mineral water
- Vittel, San Pellegrino 50 cl 5,7€
 100 cl 7,5€
- Perrier 33 cl 5,5€
- Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero 33 cl 6,9€
- Schweppes, Orangina 25 cl 6€

Apéritifs et alcools *Aperitifs and spirits*

Kir - framboise ou cassis	<i>14 cl</i>	<i>10€</i>
Kir Royal - framboise ou cassis	<i>14 cl</i>	<i>16€</i>
Martini Rosso ou Bianco	<i>7 cl</i>	<i>9€</i>
Pastis 51	<i>4 cl</i>	<i>9€</i>
Leffe blonde, Leffe brune, Hoegaarden, Corona	<i>33 cl</i>	<i>7,9€</i>
Cidre Loïc Raison	<i>27,5 cl</i>	<i>6,5€</i>
Gin Bombay Sapphire	<i>4 cl</i>	<i>15€</i>
Vodka Grey Goose	<i>4 cl</i>	<i>15€</i>
Whisky Irlande Tullamore Dew	<i>4 cl</i>	<i>15€</i>
Cognac Otard VSOP	<i>4 cl</i>	<i>15€</i>
Armagnac Clé des ducs VSOP	<i>4 cl</i>	<i>15€</i>
Eau de vie de Poire	<i>4 cl</i>	<i>15€</i>

Champagnes *Champagnes*

Coupe de Champagne Jacquart – Brut Mosaïque	<i>14 cl</i>	<i>13,5€</i>
Coupe de Champagne Jacquart – Rosé Mosaïque	<i>14 cl</i>	<i>15€</i>
Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	<i>14 cl</i>	<i>13,5€</i>
Jacquart Brut Mosaïque	<i>75 cl</i>	<i>65€</i>
Jacquart Rosé Mosaïque	<i>75 cl</i>	<i>78€</i>
Coupe de Champagne Louis Roederer – Brut Premier	<i>14 cl</i>	<i>14,5€</i>
Coupe de Champagne Louis Roederer – Brut Rosé Millésimé	<i>14 cl</i>	<i>16€</i>
Louis Roederer Brut Premier	<i>75 cl</i>	<i>85€</i>
Louis Roederer Brut Rosé Millésimé	<i>75 cl</i>	<i>100€</i>

Carte des vins Wine list

VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BORDEAUX Graves AOP Château Chanteloiseau	32€		
Bordeaux AOP Château Le Clairiot	28,5€		6,5€
Médoc AOP Château Gauthier	39,5€		8,5€
Saint-Emilion AOP Château Fortin Plaisance	44€		9€
BEAUJOLAIS Brouilly AOP Vigneron de Bel Air	37€		7,5€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Merlot IGP d'Oc Camas	24€		6€
VALLÉE DU RHÔNE Côtes du Rhône "Parallèle 45" AOP Domaine Jaboulet Aîné	30€		6,5€
VALLÉE DE LA LOIRE Saumur Champigny AOP Domaine des Pierres Rouges	29,5€	19€	6,5€

Carte des vins Wine list

VINS BLANCS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BOURGOGNE Chablis AOP Domaine Moreau	52€	32€	10,5€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Chardonnay IGP d'Oc Camas	25,5€		6€
VALLÉE DE LA LOIRE Sancerre AOC Domaine F. Mollet	46€	29€	9€
Touraine Sauvignon AOP Domaine de la Charmoise-Henry Marionnet	34€		7,5€
MOELLEUX Jurançon Moelleux AOP Château de Jurque	39€		8,5€
VINS ROSÉS Pays d'Oc Cinsault IGP Camas	24,5€		5,5€
Bandol AOP Château Barthès	37,5€	23,5€	8€
Côtes de Provence AOP Esprit de Gassier	35€		7,5€

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.

Nos adresses Angelina

PARIS

Rivoli,

226 rue de Rivoli, Paris 1^{er} – 01.42.60.82.00

Musée du Louvre, (accès par le musée)

Aile Richelieu, Paris 1^{er} – 01.49.27.93.31

Musée du Luxembourg,

19 rue de Vaugirard, Paris 6^e – 01.46.34.31.19

Haussmann, (1^{er} étage mode femme)

Galleries Lafayette, 40 bd Haussmann, Paris 9^e – 01.42.82.82.93

Palais des Congrès

2 Place de la Porte Maillot, Paris 17^e – 01.40.68.22.50

Boutique Bac,

108 rue du Bac, Paris 7^e – 01.42.22.63.08

VERSAILLES

Château de Versailles, (accès par le musée)

Pavillon d'Orléans, Versailles - 01.39.20.08.32

Domaine de Marie-Antoinette,

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

INTERNATIONAL

Chine, Japon, Singapour, Qatar,
Émirats Arabes Unis, Liban, Koweït

angelina-paris.fr

Nous vous invitons à contacter notre service commercial qui répondra à toutes vos demandes de plus de 10 personnes : angelina.rivoli@groupe-bertrand.com ou 01 42 60 83 45