



FORMULE DÉJEUNER LUNCH SET MENU

1 sandwich parisien + 1 eau minérale 50 cl + 1 financier* vanille

10,50€

*1 Parisian sandwich + 1 mineral water 50cl + 1 vanilla financier**

Sandwichs Sandwiches

Parisien

Jambon, Emmental, beurre moutardé aux cornichons

Parisian, cooked ham, Emmental cheese, mustard butter with pickles

6,90€

Méditerranéen

Thon listao, tartare de tomates à l'échalote*, mayonnaise à l'aneth, mesclun, pain brioché aux graines de pavot

Mediterranean, listao tuna, tomatoes tartare with shallots, mayonnaise with dill, mesclun salad, brioche bread with poppy seeds*

8,90€

Sur le pouce Snack menu

Salade de penne^{tes}* au pouletPâtes penne^{tes}, poulet, épinards, Grana Padano, pignons de pin, sauce moutarde*Pennettes pasta salad*, chicken, spinachs, Grana Padano, pine nuts, mustard sauce*

8,90€

Quiche Lorraine / Quiche saumon et brocolis, salade verte

Lorraine quiche / Salmon and broccoli quiche, salad

10,30€

Salade Verte *Salad*

3€

Boissons Drinks

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE BEVERAGE

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »

Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"

5,20€

Thé Angelina au choix *Choice of Angelina teas*

3,50€

Café/Décaféiné Espresso *Espresso coffee/decaffeinated*

2,50€

Café/Décaféiné noisette *Espresso coffee/decaffeinated with milk*

2,60€

Grand café/décaféiné *Large coffee/decaffeinated*

3€

Grand café/décaféiné au lait *Large coffee/decaffeinated with milk*

3,50€

Cappuccino *Cappuccino*

3,50€

Jus de fruits et nectars artisanaux Angelina

25 cl

4,90€

Angelina fruit juices and nectars

Abatilles eau plate ou pétillante

50 cl

3,50€

Abatilles still or sparkling mineral water

Vittel / S. Pellegrino / Perrier

50 cl

3,10€

Sodas Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Orangina, Schweppes Agrum

50 cl

3,90€

Limonade artisanale La Mortuacienne *La Mortuacienne traditional lemonade*

33 cl

3,90€

Bière 1664 blonde *1664 lager beer*

33 cl

4€

Vin blanc Chardonnay, IGP Pays d'Oc, Domaine de la Peirière

25 cl

4,50€

White wine, Pays d'Oc wine, Chardonnay

Vin rouge, Merlot, IGP Pays d'Oc, Domaine de la Peirière

25 cl

4,50€

Red wine, Pays d'Oc wine, Merlot

Vin rosé, IGP Pays d'Oc, Enclos des Lilas

25 cl

4,50€

Rosé wine, Pays d'Oc wine

Champagne Jacquart Brut Mosaique

37,5 cl

33€

IGP : Indication Géographique Protégée *Produits décongelés *Frozen products

Prix nets service compris. La maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels. La consommation d'alcool ne peut se faire que lors d'un repas.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ANGELINA

Paris depuis 1903

Pâtisseries* et petits gâteaux* Pastries* and small cakes*

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Mont-Blanc Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons <i>Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli</i>	7,60€
Millefeuille Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille <i>Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream</i>	7,70€
Éclair chocolat Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage chocolat noir <i>Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing</i>	5,90€
Mont-Blanc abricot-passion Meringue, Chantilly à l'abricot, coeur abricot-passion, vermicelles de crème de marrons, abricots secs <i>Meringue, apricot whipped cream, apricot-passion fruit heart, chestnut cream vermicelli, dried apricot chunks</i>	7,80€
Fraisier Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches <i>Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries</i>	7,90€

CRÉATION EXCLUSIVE EXCLUSIVE PASTRY

Antoinette Pâte à choux, croustillant praliné, crémeux chocolat, coeur praliné, Chantilly, disque en chocolat noir, noisette torréfiée	7,50€
--	-------

TARTE DE SAISON SEASONAL TART

Du 22 mai au 15 juillet 2021 From may 22nd to july 15th 2021

Confidence Biscuit macaron, crémeux groseille, biscuit génoise, compotée fraise-groseille, ganache chocolat blanc, groseilles et framboises fraîches <i>Macaron biscuit, currant cream, sponge cake, strawberry-currant compote, white chocolate ganache, fresh currant and raspberry</i>	7,70€
--	-------

Financier Vanille, pistache, chocolat <i>Financier Vanilla, pistachio, chocolate</i>	3,80€
Macaron individuel Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc <i>Individual macaron Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut</i>	5€
Mini macaron <i>Mini macaron</i>	2,10€
Pain au chocolat / Croissant <i>Chocolate filled pastry / Croissant</i>	2,50€ / 2,30€

Glaces artisanales Traditional ice creams

Petits pots de glace <i>Ice Cream cups</i> Mont-Blanc, chocolat, framboise, mangue, vanille <i>Chestnut, chocolate, raspberry, mango, vanilla</i>	4,90€
--	-------

*Produits décongelés *Frozen products

Prix nets service compris. La maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels. La consommation d'alcool ne peut se faire que lors d'un repas. POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION