

ANGELINA

Paris depuis 1903



Le petit-déjeuner Breakfast

PETIT-DÉJEUNER THE VILLAGE 12€
(servi jusqu'à 12h)

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 25 cl

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Petit pain, beurre, confiture, miel

Bread roll, butter, jam, honey

A la carte

Croissant 2,50€
Croissant

Pain au chocolat 3€
Chocolate-filled pastry

Pain toasté beurre, confiture, miel, 6,90€
Toasted bread, butter, jam, honey, chestnut cream

Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, mesclun 13€
Plain omelette or with herbs, mesclun salad

Omelette Angelina, jambon « au torchon », 14,60€
Emmental, champignons de Paris, mesclun
Angelina omelette, ham « au torchon », Emmental cheese, button mushrooms, mesclun salad

Omelette à la brisure de truffe d'été, mesclun 16,10€
Omelette with summer truffle breaking, mesclun salad

Œufs brouillés nature 9,10€
Scrambled eggs

Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été 15€
Scrambled eggs with summer truffle breaking

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise 11,80€
à la poitrine fumée
Eggs Benedict, hollandaise sauce and smoked bacon

Salades Salads

Salade de légumes verts crus et cuits de saison, œuf mollet, 16,80€
crème de brocolis, tuile au charbon

Raw and cooked seasonal vegetable salad, soft boiled egg, broccoli cream, grapefruit, bread crumble, coal tile

Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, 18,70€
croustons, cœur de romaine, sauce Caesar

Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart, caesar sauce

Pause salée Savoury break

Croque - monsieur, jambon « au torchon », cream cheese 13,10€
Emmental, mesclun

Croque - monsieur, ham « au torchon », cream cheese Emmental, mesclun salad

Croque - madame, jambon « au torchon », cream cheese 13,80€
Emmental, œuf au plat, mesclun

Croque - madame, ham "au torchon", cream cheese Emmental, fried egg, mesclun salad

Club sandwich Angelina, mesclun 19€
Angelina club sandwich, mesclun

Ravioli aux champignons à la truffe d'été, 24€
crème de Parmesan

Ravioli with mushrooms and summer truffle, Parmesan cream

Pavé de saumon et petits légumes 22,70€
Salmon filet with fresh vegetables

Saint-Marcelin de la mère Richard, mesclun 10€
Saint-Marcelin cheese, mesclun salad

Burger Angelina au Comté 19,30€
Angelina Burger with Comté cheese

Toast avocat, œuf mollet, radis, pousses d'épinard, 17€
crème de fromage frais
Avocado toast, soft-boiled egg, radish, spinach sprouts, cream cheese

Papardelles tomates pesto basilic, crumble de pain, crème 18€
de mozzarella di buffala

Papardelles tomatoes pesto basil, bread crumble, buffalo mozzarella cream

Accompagnements Side dishes

Mesclun Mesclun salad 3,50€

Pommes allumettes Matchstick potatoes 4€

Poêlée de légumes Pan-sautéed vegetables 4€



Pâtisseries Pastries

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Mont-Blanc 8€

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

Tarte citron 7€

Pâte sucrée sans gluten, crème onctueuse au citron, mousse et gelée citron
Sweet dough gluten free, smooth lemon cream, lemon mousse and jelly

Paris-Brest 8€

Pâte à choux, ganache montée noisette, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette
Choux pastry, hazelnut ganache, crunchy hazelnut, caramelised hazelnuts, hazelnut paste

Rocher praliné 7,50€

Mousse noisette praliné, praliné noisette coulant, croustillant praliné, dacquoise amande-noisette, Chantilly au chocolat au lait, noisettes entières et hâchées dorées.
Hazelnut praline mousse, flowing hazelnut praline, praline crunch, almond-hazelnut dacquoise, milk chocolate whipped cream, whole and chopped golden hazelnuts

Opéra 7,50€

Biscuit joconde imbibé de café, croustillant praliné, mousse café et chocolat au lait
Almond chocolate biscuit soaked in coffee, crunchy praline biscuit, coffee and milk chocolate mousse

LES NOUVEAUTES THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc rose, framboise, litchi 8,50€

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons rouges à la rose, gelée framboise- litchi-rose, granulats de framboises
Meringue, light whipped cream, red chestnut cream vermicelli with rose, raspberry-litchi-pink jelly, raspberry granulates

Passion ananas 7€

Biscuit moelleux citron vert, croustillant coco, compotée ananas-passion, mousse coco-ananas- citron vert
Soft lime biscuit, crispy coconut, pineapple-passion compote, coconut-pineapple-lime mousse

Chou vanille 7,50€

Pâte à choux, crémeux vanille, ganache vanille, mousse légère vanille, croustillant amande, décor chocolat blanc
Choux pastry, vanilla cream, vanilla ganache, light vanilla mousse, almond crunch, white chocolate deco

Eclair tonic 7€

Pâte à choux, crémeux orange-carotte-gingembre, glaçage carotte
Choux pastry, raspberry cream, raspberry icing

Quatre mini macarons au choix 6€

Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, citron, caramel, framboise, pistache, café
Choice of four small macarons, chestnut, chocolate, vanilla, lemon, caramel, raspberry, pistachio, coffee

Le Goûter Angelina

Angelina Tea Time

14,40€

Sélection de mini pâtisseries, mini macaron

Selection of mini pastries, mini macaron

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Coupes glacées

Ice creams sundaes

Coupe Mont-Blanc 13€

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 The Village 11€

Meringues, glace chocolat, glace vanilla, chocolat chaud Angelina, crème fouettée

Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream, Angelina hot chocolate, whipped cream

Glaces et sorbets

Ice creams and sorbets

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

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

1 parfum au choix, crème fouettée 3€

Choice of 1 flavour, whipped cream

2 parfums au choix, crème fouettée 6€

Choice of 2 flavours, whipped cream

3 parfums au choix, crème fouettée 9€

Choice of 3 flavours, whipped cream



ANGELINA

Paris depuis 1903



Boissons fraîches Cold Drinks

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse 25cl 4,90€
Freshly pressed fruit juice, orange, or grapefruit

Jus artisanaux Angelina, tomate au piment 25cl 5,60€
d'Espelette, orange ou pomme
Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper, orange or apple

Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise 25cl 5,60€
Angelina nectars, apricot or strawberry

EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Limonade 25cl 4,60€
Lemonade

Evian eau minérale 33cl 3,50€
Mineral water 75cl 5,90€

Badoit rouge eau pétillante 33cl 3,90€
Mineral sparkling water 75cl 5,50€

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 4,80€

Schweppes, Orangina 25cl 4,30€

CAFES COFFEES

Expresso/double expresso 2€/3€

Grand café au lait 4,50€
Large black coffee with steamed milk

Café viennois, café chaud et crème fouettée 4,90€
Black coffee with whipped cream

Cappuccino 5€

Latte Macchiato double expresso, lait, mousse de lait 5,20€
Latte macchiato, double espresso, milk, milk foam

Boissons chaudes Hot Drinks

CHOCOLATS CHAUDS HOT CHOCOLATES

Chocolat chaud Angelina 6,50€
Old-fashioned hot chocolate Angelina

THES ET INFUSIONS TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Thé Mont-Blanc, thés noirs, 5,60€
arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee,
fleur d'oranger, abricot confit
Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours

Thé mélange Angelina, 5,60€
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, 5,60€
thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao,
d'amandes et de pétales de rose
Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose

Thé breakfast, thé Darjeeling, 5,60€
thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé vert à la menthe
Breakfast tea, jasmine green tea, Earl Grey tea, mint green tea, Darjeeling tea

Infusion mélange Angelina, 5,60€
sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat
Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours

Infusion verveine, infusion tilleul-menthe 5,60€
Verbena herbal infusion, lime blossom-mint herbal infusion



Apéritifs Aperitifs

Kir – framboise ou cassis 12cl	4,60€
Kir Royal – framboise ou cassis 12cl	12€
Martini Rosso ou Bianco 4cl	5,60€
Pastis 51 4cl	5,20€
Bière Blonde du Mont-Blanc 33cl	5,40€
Bière Blanche du Mont-Blanc 33cl	5,60€

Carte des vins Wine list

	75cl	14cl
Vins blancs		
Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2019	36€	7,50€
Vioignier de Rosine Stephane Ogier 2016	32€	7€
Vins Rouges		
AOP Côtes du Rhône « La Rosine » Stephane Ogier 2015	31€	6,50€
Crozes-Hermitage Les petites Ruches 2019	35€	7,50€
Vin Rosé		
Provence Esprit de Bendel 2020	24€	6,50€

Champagnes Champagnes

Champagne Taittinger	75cl	14cl
Cuvée Prestige Brut	69€	10€



Prix net-service compris. La maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels. Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.