

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## Le petit-déjeuner Breakfast

### PETIT-DÉJEUNER THE VILLAGE 11€

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, crème de marrons

*Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream*

## A la carte

Croissant 2€

*Croissant*

Pain au chocolat 2,50€

*Chocolate-filled pastry*

Pain Toasté beurre, confiture, miel, crème de marrons 5,90€

*Toasted bread, butter, jam, honey, chestnut cream*

## Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue 12,90€

*Plain omelette or with herbs, lettuce heart*

Omelette Angelina, jambon, emmental, champignons de Paris, tomates, cœur de laitue 14,30€

*Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, tomatoes, lettuce heart*

Omelette à la brisure de truffe d'été\*, cœur de laitue 16€

*Omelette with summer truffle breakings\*, lettuce heart*

Œufs brouillés nature 9€

*Scrambled, fried*

Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été\* 14,90€

*Scrambled eggs with summer truffle breakings\**

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :  
Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of:  
Epinard *spinach* 12,30€ Poitrine fumée *Smoked bacon*  
11,30€ Saumon fumé *Smoked salmon* 13,70€

## Soupes Soups

Velouté de légumes *Vegetables velouté* 12€

## Club sandwiches Club sandwiches

Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes allumettes ou cœur de laitue 19€

*Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato, matchstick potatoes or lettuce heart*

## Salades Salads

Salade d'endive, comté et noix de pécan 17,30€

*Endive salad, comté cheese and pecan nuts*

Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, croustons, cœur de romaine 18,40€

*Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart*

Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine 20,80€

*Smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce*

## Pause salée Savoury break

Croque-Monsieur, jambon, Comté, cœur de laitue 12,80€

*Croque-Monsieur, ham, Comté, lettuce heart*

Croque-Madame, jambon, Comté, œuf au plat, cœur de laitue 13,80€

*Croque - Madame, ham, Comté, fried egg, lettuce heart*

Ravioli aux champignons à la truffe d'été\*, crème de Parmesan. 25€

*Ravioli with mushrooms and summer truffle\*, Parmesan cream*

Saint Marcellin de la mère Richard, cœur de laitue, pain aux noix 9,90€

*Saint Marcellin cheese, lettuce heart, walnut bread*

Risotto de pâtes pantalettes, jambon, graines de sarrasin 17,70€

*Puntalettes pasta Risotto with ham, buckwheat seeds*

Pavé de saumon, purée de pomme de terre 23,30€

*Salmon steak with mashed potatoes*

Demi-poulet rôti, purée de pomme de terre 20,80€

*Half roasted chicken, mashed potatoes*

Gnocchi aux épinards 21€

*Spinach Gnocchi*

## Accompagnements Side dishes

Sucrine *Sucrine salad* 4€

Pommes allumettes *Matchstick potatoes* 4,50€

Poêlée d'épinards *Pan-sautéed spinach* 4,50€

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.



## Pâtisseries Pastries

### LES CLASSIQUES THE CLASSICS

**Mont-Blanc** 7,5€  
Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons  
*Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli*

**Mont-Blanc Pistache** 7,7€  
Meringue, Chantilly légère, cœur crémeux pistache, vermicelles de crème de marrons à la pistache  
*Meringue, light whipped cream, pistachio cream heart, chestnut cream and pistachio vermicelli*

**Éclair caramel** 6,50€  
Pâte à choux, crémeux au caramel, glaçage caramel  
*Chou pastry, caramel cream filling, caramel icing*

**Tarte citron** 6,50€  
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** 7,50€  
Pâte à choux, crème mousseline pralinée, croustillant noisette, noisette caramélisées et pâte de noisette,  
*Chou pastry, praline light cream, crunchy pecan praline heart*

**Trocadéro** 7,50€  
Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat, amande hachées, chantilly chocolat au lait  
*Crunchy hazelnut, creamy chocolate, hazelnut biscuit, creamy hazelnut, chocolate icing and chopped almonds, milk chocolate whipped cream*

**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 mousse*

### LES NOUVEAUTES THE NEW COLLECTION

**Religieuse exotique** 7,50€  
Pâte à choux, crème mangue, croustillant coco, compote mangue, crème yuzu, chantilly, mousse coco, coco râpée  
*Chou pastry, mango cream, crispy coconut, mango cream, yuzu cream, whipped cream, coconut mousse, grated coconut*

**Douceur marron litchi** 6,50€  
Mousse marron, meringue, gelée litchi et morceaux litchi, vermicelles crème de marrons  
*Chestnut mousse, meringue, lychee jelly with lychee pieces*

**Succès Gianduja** 7€  
Dacquoise amande, ganache gianduja, croustillant noisette, amandes et noisettes torréfiées hachées  
*Dacquoise almond, gianduja ganache, crispy peanut, caramel sauce, almonds, hazelnuts and peanuts roasted*

**Tarte chocolat lait sans gluten** 6,50€  
Pâte sucrée cacao à la farine de riz, croustillant grué cacao, crémeux chocolat noir, ganache chocolat lait  
*Sweet cocoa paste with rice flour, crispy cocoa nibs, creamy dark chocolate, milk chocolate ganache*

## Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

**Sélection de mini pâtisseries et mini macaron** 14€  
Selection of mini pastries, mini macaroon or Financier

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

## Coupes glacées Ice creams sundaes

**Coupe Mont-Blanc**  
Meringues, glace Mont Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée 11€  
*Meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream, candied chestnuts shreds, whipped cream*

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

**Coupe Rumplemayer**  
Noisettes caramélisées, glace noisette du Piémont, glace vanille, crème fouettée. 14€  
*Caramelized hazelnuts, Piedmont hazelnut ice cream, vanilla ice cream, 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, drak chocolate 72%, vanilla, raspberry, strawberry salted butter caramel, hazelnut from Piedmont, lemon, coffee, mango

**1 parfum au choix, crème fouettée** 2,50€  
Choice of 1 flavour, whipped cream

**2 parfums au choix, crème fouettée** 4,50€  
Choice of 2 flavours, whipped cream

**3 parfums au choix, crème fouettée** 7€  
Choice of 3 flavours, whipped cream

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.



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## Boissons fraîches Cold Drinks

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse 25cl 4,50€  
*Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon*

Jus artisanaux Angelina, tomate au piment d'Espelette  
*Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper, orange or apple* 25cl 5,50€

Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise  
*Angelina nectars, apricot or strawberry* 25cl 5,50€

### EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Limonade 25cl 4,50€  
*Lemonade*

Evian eau minérale pétillante 33cl 3,90€  
*Mineral water*

Badoit rouge eau minérale pétillante 33cl 3,90€  
*Mineral sparkling water*

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl 4,80€

Schweppes, Orangina 25cl 4€

### Apéritifs Aperitifs

Kir – framboise ou cassis 25cl 4,50€

Kir Royal – framboise ou cassis 14cl 12€

Martini Rosso ou Bianco 7cl 6,50€

Pastis 51 4cl 6€

Bière Blonde du Mont-Blanc 33cl 5,40€

Bière Blanche du Mont-Blanc 33cl 5,60€



## Carte des vins Wine list

Vins blancs 75cl 16cl

Vallée de Rhône  
Blanc d'Ogier 26€ 5,50€  
Viognier de Rosine  
Stephane Ogier 32€ 7€

### Vins Rouges

AOP Côtes du Rhône « Le temps est venu »  
Stephane Ogier 26€ 6€  
AOP Côtes du Rhône « La Rosine »  
Stephane Ogier 34 € 7€

### Vin Rosé

IGP Méditerranée 24€ 5,50€

## Champagnes Champagnes

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

## Boissons chaudes Hot Drinks

### CHOCOLATS CHAUDS *HOT CHOCOLATES*

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »  
*Old-fashioned hot chocolate « l'africain » 5,90€*

### THES ET INFUSIONS *TEAS AND HERBAL INFUSIONS*

Thé Mont-Blanc, thés noirs, arômes de marron  
glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger,  
abricot confit  
*Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee,  
orange blossom, apricot flavours 5,50€*

Thé mélange Angelina, 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 5,50€*

Thé 226 au cacao, 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 5,50€*

Thé breakfast, thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé  
vert à la menthe  
*Breakfast tea, jasmin green tea, Earl Grey tea, mint  
green tea 5,50€*

Thé Darjeeling , *Darjeeling Tea 5,50€*

Infusion mélange Angelina, selection d'épices, fève  
de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de  
chocolat  
*Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and  
cocoa flavours 5,50€*

Infusion vervain, infusion tilleul-menthe  
*Verbena herbal infusion, lime blossom-mint herbal  
infusion 5,50€*

## CAFES *COFFEES*

Expresso/double expresso	2€/3€
Grand café <i>Large black coffee</i>	4€
Grand café au lait <i>Large black coffee with steamed milk</i>	4,50€
Café viennois, café chaud et crème fouettée <i>Black coffee with whipped cream</i>	4,90€
Cappuccino	5€
Latte Macchiato double expresso, lait, mousse de lait <i>Latte macchiato, double espresso, milk, milk foam</i>	5€



*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.*