

Paris depuis 1903



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 Époque 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...

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.



Le Petit Déjeuner jusqu'à 12h00

Breakfast until 12.00 pm

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *PARISIAN BREAKFAST* 25,500

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits pressés, orange, pamplemousse ou limonade artisanale

Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or traditional lemonade

Mini viennoiseries, sélection de trois pièces, croissant nature, croissant thym, pain au chocolat, pain aux raisins

Mini viennoiseries, selection of three pieces, plain croissant, croissant zaatar, chocolate-filled pastry, raisins pastry

Petit pain, beurre, confitures, miel, crème de marrons

Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 38,000

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits pressés, orange, pamplemousse ou limonade artisanale

Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or traditional lemonade

Mini viennoiseries, sélection de trois pièces, croissant nature, croissant thym, pain au chocolat, pain aux raisins

Mini viennoiseries, selection of three pieces, plain croissant, croissant zaatar, chocolate-filled pastry, raisins pastry

Petit pain, beurre, confitures, 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, omelet

Salade de fruits

Fruit salad

À la carte jusqu'à 12h00
À la carte until 12.00 pm

Croissant Angelina *Angelina Croissant*

Blanc de dinde, œufs brouillés <i>Turkey breast, scrambled eggs</i>	19,500
Saumon fumé, œufs brouillés <i>Smoked salmon, scrambled eggs</i>	22,500

Croissant, beurre, confitures <i>Croissant, butter, jam</i>	12,500
--	--------

Croissant thym <i>Croissant zaatar</i>	4,000
---	-------

Croissant fromage <i>Cheese croissant</i>	4,000
--	-------

Pain au chocolat <i>Chocolate-filled pastry</i>	5,000
--	-------

Pain aux raisins <i>Raisins pastry</i>	5,000
---	-------

Toasts, beurre, confitures <i>Toasts, butter, jam</i>	12,500
--	--------

Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	14,500
--	--------

Muesli croustillant, yaourt au lait entier <i>Crunchy muesli, whole milk plain yogurt</i>	11,500
--	--------

Assiette de labneh, concombre, tomates, menthe et olives <i>Labneh plate, cucumber, tomatoes, mint and olives</i>	9,500
--	-------

Halloumi grillé, concombre, tomates, menthe et olives <i>Grilled halloumi, cucumber, tomatoes, mint and olives</i>	10,000
---	--------

Brunch jusqu'à 14h00

Brunch until 2.00 pm

65,000

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits pressés, orange, pamplemousse ou limonade artisanale
Freshly squeezed fruit juice, orange, grapefruit or traditional lemonade

ou or

Cocktail vitaminé, orange, carotte, gingembre ou fraise, banane, orange
Healthy cocktail, orange, carrot, ginger or strawberry, banana, orange

Mini viennoiseries, sélection de trois pièces, croissant nature,
croissant thym, pain au chocolat, pain aux raisins
*Mini viennoiseries, selection of three pieces, plain croissant, croissant
zaatar, chocolate-filled pastry, raisins bun*

Petit pain, beurre, confitures, crème de marrons Angelina

Bread roll, butter, Angelina jams, chestnut cream

~

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise,
nature ou saumon fumé

*Eggs Benedict, hollandaise sauce,
plain or smoked salmon*

ou or

Croissant Angelina, blanc de dinde, oeufs brouillés ou saumon
fumé, oeufs brouillés

*Angelina croissant, turkey breast, scrambled eggs or smoked salmon,
scrambled eggs*

~

Salade de fruits

Fruit salad

ou or

Yaourt nature au lait entier, muesli croustillant

Whole milk plain yogurt, crunchy muesli

ou or

Brioche caramélisée façon pain perdu

Caramelized pain perdu style brioche

~

Accompagné d'une coupe de Champagne Moët et Chandon (14cl) 40,000

Oeufs à partir de 9h00

Eggs from 9.00 am

Omelette Angelina, blanc de dinde, emmental, champignons de Paris, tomates, mesclun de saison 19,500
Angelina omelet, turkey breast, cheese, button mushrooms, tomatoes, mesclun salad

Omelette nature ou fines herbes, mesclun de saison 13,500/14,500
Plain or herbs omelet, mesclun salad

Fromage *Cheese* 2,000

Blanc de dinde *Turkey breast* 4,000

Saumon fumé *Smoked salmon* 5,000

Croissant Angelina

Angelina croissant

Blanc de dinde, œufs brouillés 19,500
Turkey breast, scrambled eggs

Saumon fumé, œufs brouillés 22,500
Smoked salmon, scrambled eggs

Oeufs brouillés, au plat ou à la coque 14,500
Scrambled, fried or soft-boiled eggs

Oeufs brouillés, blanc de dinde 16,500
Scrambled eggs, turkey breast

Oeufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :

Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :

Nature *Plain* 15,500

Dinde *Turkey* 16,500

Saumon fumé, avocat *Smoked salmon, avocado* 22,500

Assiettes à partir de 12h00

Platters from 12.00 pm

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, 34,500
toasts briochés, chutney de figues
Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, fig chutney

Assiette de saumon fumé Norvégien, blinis, 28,500
crème ciboulette citronnée
Norwegian smoked salmon, blinis, lemon and chives cream

Assortiment de trois fromages, fromage de chèvre, Brie 28,500
et Roquefort servi avec mesclun de saison et beurre d'Isigny Ste Mère
Selection of three cheeses, goat cheese, Brie and Roquefort served with mesclun salad and Isigny butter

Salades à partir de 12h00

Salads from 12.00 pm

- Salade Cæsar, suprême de volaille, cœur de romaine, 24,500
Parmesan, croûtons, sauce Cæsar
Cæsar salad, chicken supreme, romaine lettuce heart, Parmesan, croutons, Cæsar dressing
- Salade de saumon fumé Norvégien, chèvre frais, avocat, 29,500
tomates cerises, pomelo, mesclun de saison, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive vierge
Norwegian smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado, cherry tomatoes, grapefruit, mesclun salad, dressing seasoned with lemon and extra virgin olive oil
- Salade Rivoli, tomates, croustillants de chèvre chaud, pousses d'épinard et roquette, sauce miel-romarin 28,500
Rivoli salad, tomatoes, crispy goat cheese sticks, baby spinach and rocket leaves, honey rosemary dressing
- Salade de roquette et d'artichauts, tomates cerises, 22,500
champignons de Paris, copeaux de Parmesan, croûtons
Rocket and artichoke salad, cherry tomatoes, Paris mushrooms, Parmesan shavings, croutons
- Salade Foch, halloumi grillé, sucrine, radis, concombre, tomates 23,500
confites, oignons cébette, graines de grenadine, toasts de tapenade, Parmesan, tomates cerises, pignons de pin, vinaigrette citronnée
Foch salad, grilled halloumi, sucrine, radish, cucumber, dried tomatoes, spring onion, pomegranate seeds, olive tapenade, Parmesan cheese, cherry tomatoes, pine nuts, lemon oil dressing
- Salade niçoise, thon, oeuf dur, tomates, poivrons, haricots verts, 28,500
maïs, olives, câpres, laitue
Nicoise salad, tuna, hard-boiled egg, tomatoes, sweet pepper, green beans, corn, olives, capers, lettuce
- Salade crevettes, avocat, gingembre, sucrine, guacamole, 29,500
pamplemousse, piment d'Espelette
Shrimps salad, avocado, ginger, sucrine, guacamole, grapefruit, Espelette pepper
- Salade de bresaola, sucrine, roquette sauvage, Parmesan, 24,500
tomates confites, champignons de Paris, pistou au basilic
Bresaola salad, sucrine, wild rocket, Parmesan, dried tomatoes, button mushrooms, basil pesto
- Salade kale, avocat, agrumes, oranges, sauce tahini 22,000
Kale salad, avocado, citrus, orange, sauce tahini
- Salade de quinoa, crevettes, fenouil, grenade, concombre, 28,500
gingembre, kale, coriandre, sauce huile citron
Quinoa salad, shrimps, fennel, pomegranate, cucumber, ginger kale, coriander, lemon oil

Club sandwiches à partir de 12h00

Club sandwiches from 12.00 pm

Angelina, filet de volaille, tomates, œuf dur, pommes allumettes ou cœur de laitue 26,500

Angelina, chicken filet, tomatoes, hard-boiled egg, matchstick potatoes or lettuce heart

Végétarien, œuf dur, avocat, concombre, tomate, radis, crème de feta, pommes allumettes ou cœur de laitue 26,500

Vegetarian, hard-boiled egg, avocado, cucumber, tomato, radish, feta cheese cream, matchstick potatoes or lettuce heart

Scandinave, saumon fumé Norvégien, chèvre frais, pommes allumettes ou cœur de laitue, pamplemousse, avocat, câpres 29,500

Scandinavian, Norwegian smoked salmon, fresh goat cheese, matchstick potatoes or lettuce heart, grapefruit, avocado, capres

Parisien, poitrine de dinde fumée, œuf dur, Emmental, moutarde à l'ancienne, pommes allumettes ou cœur de laitue 26,500

Parisian, hard-boiled egg, smoked turkey breast, Emmental cheese, mustard, matchstick potatoes or lettuce heart

Pause salée à partir de 12h00

Savoury break from 12.00 pm

Croque-Monsieur, dinde, Comté, mesclun de saison 18,000

Croque-Monsieur, turkey, Comté, mesclun salad

Croque-Madame, dinde, Comté, œuf au plat, mesclun de saison 19,500

Croque-Madame, turkey, Comté, fried egg, mesclun salad

Quiche Lorraine, mesclun de saison 22,000

Quiche Lorraine, mesclun salad

Bagel au saumon, saumon fumé, avocat, quenelle de chèvre frais, œuf dur, olives Kalamata, tomates cerise, sucrose 29,500

Bagel with salmon, smoked salmon, avocado, fresh goat cheese quenelle, hard-boiled egg, Kalamata olives, cherry tomatoes, sucrose

Entrées à partir de 12h00
Starters from 12.00 pm

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	15,500
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	14,500
Assiette de calamars grillés, roquette sauvage, câpres, herbes fraîches <i>Grilled squid plate, wild rocket, capers, fresh herbs</i>	27,500
Tartare de saumon à la ciboulette <i>Salmon tartare with chives</i>	34,500
Burrata, roquette, tomates cerises, pignons de pin olives, sauce pesto <i>Burrata, rocket, cherry tomatoes, pine nuts, olives, pesto sauce</i>	39,500
Carpaccio de mérrou au citron, coriandre, graines de grenade, croûtons, piment d'Espelette <i>White grouper carpaccio with lemon, coriander, pomegranate seeds, croûtons, Espelette pepper</i>	29,500
Tartare de crevettes, crème d'avocat, échalottes confites, pomelo rose, pomme Granny Smith <i>Shrimp tartar, avocado cream, candied shallot, pink pomelo, Granny Smith apple</i>	32,500
Mini Burgers au bœuf, fromage, tomates, oignon rouge, pommes allumettes ou coeur de laitue <i>Mini beef burgers, cheese, tomatoes, red onion, matchstick potatoes or lettuce heart</i>	26,500

SUGGESTION DU JOUR *DAILY MAIN COURSE*

Plats à partir de 12h00

Main courses from 12.00 pm

Poulet citron confit, citron confit, patate douce, artichauts, oignons verts, champignons <i>Chicken breast, candied lemon, sweet potato, artichoke, green onions, mushrooms</i>	32,500
Filet de bœuf, pommes Pont-Neuf et au choix: <i>Beef filet, Pont-Neuf potatoes and choice of:</i> Sauce aux poivres, champignons ou béarnaise <i>Pepper, mushroom or béarnaise sauce</i> Sauce cèpes <i>Porcini sauce</i>	64,000 4,500
Steak de bœuf, sauce Café de Paris, garniture au choix: pommes au four et duxelles de champignons ou salade de mesclun <i>Beef steak, Café de Paris sauce, and choice of: baked potatoes and mushroom duxelle or mesclun salad</i>	38,500
Risotto aux asperges, asperges vertes <i>Risotto with asparagus, green asparagus</i>	28,500
Pavé de saumon grillé, légumes verts, citronnelle, coriandre <i>Grilled salmon, green vegetables, lemongrass, coriander</i>	44,500
Tortiglioni arrabiata, olives taggiasca, crème à la tomate et au chèvre <i>Tortiglioni pasta, taggiasca olives, tomato and goat cheese sauce</i>	24,500
Paillard de veau grillé, pommes de terre, mesclun de saison <i>Grilled veal paillard, potatoes, mesclun salad</i>	48,000
Daurade, artichauts à la Barigoule, émulsion de crustacés <i>Sea bream, braised stuffed artichokes, shellfish emulsion</i>	48,500

Accompagnements Side dishes

Mesclun de saison, <i>Meschun salad</i>	7,000
Poêlée de légumes de saison <i>Pan-sautéed seasonal vegetables</i>	9,000

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Le Mont-Blanc 13,500
Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Éclair chocolat 9,000
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage chocolat
Chou pastry, dark chocolate cream filling, chocolate icing

Tarte citron 10,000
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit
Sweet pastry, smooth lemon cream, candied citron

Millefeuille 9,000
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

Tarte tout chocolat 12,000
Pâte sucrée cacao, croustillant praliné, ganache fondante au chocolat noir, glaçage chocolat noir
Cacao sweet pastry, crunchy praline biscuit, soft dark chocolate ganache, dark chocolate icing

Choc Africain 12,500
Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir, crémeux de chocolat amer
Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream

Tarte de saison
Les Chefs pâtisseries de la maison Angelina subliment les fruits au gré des saisons.
Angelina pastry Chefs exalt fruits in a tart following the seasons. Prix disponible sur demande
Price available upon request

Les Entremets Cakes to share

Available only upon request at the boutique

Mont-Blanc 6/8 prs 66,500
Mont-Blanc 6/8 servings

Tarte citron 4/6-6/8 prs 30,000/42,000
Lemon tart 4/6-6/8 servings

Choc Africain 4/6-6/8-10/12 prs 42,500/59,500/93,500
Choc Africain 4/6-6/8-10/12 servings

Trocadéro 4/6-6/8 prs 60,000/84,000
Trocadero 4/6-6/8 servings

Délice framboise-pistache 4/6-6/8 prs 62,500/75,000
Delice framboise-pistache 4/6-6/8 servings

Pâtisseries Pastries

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

- Mont-Blanc spéculoos** 13,500
Meringue, Chantilly légère, coeur spéculoos, vermicelles de crème de marrons, brisures de spéculoos
Meringue, light whipped cream, speculoos heart, chestnut cream vermicelli, speculoos shreds
- Délice framboise-pistache** 12,500
Croustillant pistache, crémeux pistache, biscuit joconde nature, mousse framboise
Crunchy pistachio biscuit, pistachio cream, almond biscuit, raspberry mousse
- Trocadéro** 12,000
Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, Chantilly chocolat au lait, glaçage chocolat et amandes hachées
Crunchy hazelnut biscuit, chocolate cream, hazelnut biscuit, hazelnut cream, milk chocolate light whipped cream, chocolate and grounded almonds icing
- Tarte fraise-pistache** 12,000
Pâte sucrée, confit de fraise, crème légère à la pistache, fraises fraîches, éclats de pistaches
Sweet pastry, strawberry confit, light pistachio cream, fresh strawberries, pistachio slivers
- Jardin poire-praliné** 12,000
Croustillant praliné, mousse amande, gelée de poire
Crunchy praline biscuit, almond mousse, pear jelly
- Succès noisette** 12,500
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 Mont-Blanc** 13,500
Pâte à choux, vermicelles de crème de marron, mousse légère au marron
Choux pastry, chestnut cream vermicelli, light chestnut mousse

Desserts Desserts

Tarte fine aux pommes, pâte feuilletée, pommes 13,500
caramélisées, crumble croustillant, glace à la vanille, sauce caramel
Apple thin tart, puff pastry, caramelized apples, crunchy crumble, vanilla ice cream, caramel sauce

Coulant au chocolat, coeur coulant au chocolat, glace 14,500
à la vanille, crumble croustillant
Chocolate lava cake, molten chocolate heart, vanilla ice cream, crunchy crumble

Révélation chocolatée, sphère en chocolat, 14,500
mousse au chocolat, Chantilly légère, crumble croustillant, poudre d'or,
sauce au chocolat chaud
Chocolate revelation, shell of chocolate, chocolate mousse, light whipped cream, crunchy crumble, gold powder, hot chocolate sauce

Avec framboises fraîches *With fresh raspberries* 16,500

Brioche caramélisée façon pain perdu 14,500
Caramelized pain perdu style brioche

Crème brûlée vanille, crème à la vanille, sucre roux caramélisé 14,500
Vanilla Crème brûlée, vanilla custard cream, caramelized brown sugar

Crêpe au marron, crème de marron, chocolat chaud Angelina, 13,500
Chantilly
Chestnut crepe, chestnut cream, Angelina hot chocolate, whipped cream

Crêpe chocolat noisette, praliné noisette, chocolat, noisette, Chantilly 12,500
Chocolat and hazelnut crepe, hazelnut praline, chocolate, hazelnuts, whipped cream

Macarons Macaroons

Quatre mini macarons au choix 13,500
Mont-Blanc, chocolat, vanille, café, pistache, caramel,
cassis, framboise, citron, rose
Choice of four small macaroons
Mont-Blanc, chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, blackcurrant, raspberry, lemon, rose

COFFRET MACARONS MACAROON GIFT BOX

4/8/18 pièces

15,000/30,000/67,500

4/8/18 pieces

Petits gâteaux Small cakes

Cake à la tranche, citron ou chocolat 5,500
Sponge cake, lemon or chocolate

Madeleine 2,500
Madeleine

Coupes glacées Ice cream sundaes

Coupe Mont-Blanc 15,500

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

Coupe Paris-Beyrouth 14,500

Sorbet mangue, sorbet citron, coulis de mangue, mangues fraîches,
orangettes, crème fouettée, cigarette russe
*Mango sorbet, lemon sorbet, mango sauce, fresh mango, orangettes,
whipped cream, cigarette russe*

Coupe Choc Liégeois 13,500

Glace chocolat, croustillant de Praline, sauce chocolat,
brisures de chocolat au lait, crème fouettée, cigarette russe
*Chocolate ice cream, crispy Praline, chocolate sauce, milk chocolate
shards, whipped cream, cigarette russe*

Coupe Foch 13,500

Glace achta, miel, pistaches, fleurs d'oranger confites, crème
fouettée, cigarette russe
*Achta ice cream, honey, pistachios, candied orange flowers, whipped
cream, cigarette russe*

Coupe Vénus 13,500

Glace vanille, sorbet framboise, framboises, litchis, eau de rose, miel,
cigarette russe
*Vanilla ice cream, raspberry sorbet, raspberries, litchi, rose water, honey,
cigarette russe*

Coupe Succès noisette 14,500

Glace vanille, glace praliné, biscuit succès, noisettes grillées, sauce
chocolat, crème fouettée, cigarette russe
*Vanilla ice cream, praline ice cream, hazelnut biscuit, grilled hazelnuts,
chocolate sauce, whipped cream, cigarette russe*

Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

Mont-Blanc, chocolat, noisette, vanille, café, caramel au beurre salé,
pistache, achta, citron pressé, framboise, poire, mangue, fraise

*Mont-Blanc, chocolate, hazelnut, vanilla, coffee, salted butter caramel,
pistachio, achta, lemon, raspberry, pear, mango, strawberry*

2 parfums au choix, crème fouettée 9,000
Choice of 2 flavours, whipped cream

3 parfums au choix, crème fouettée, cigarettes russes 13,000
Choice of 3 flavours, whipped cream, cigarettes russes

Boissons fraîches Cold drinks

FRAPPÉS ICED BEVERAGES

Chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » <i>Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"</i>	9,500
Thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	8,500
Café glacé <i>Iced coffee</i>	8,500
Cappuccino frappé <i>Iced Cappuccino</i>	20 cl 8,500
Latté glacé caramel <i>Iced Caramel Latte</i>	20 cl 9,500
Lait frappé, glace au choix fouettée avec du lait <i>Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk</i>	9,500

EAUX ET SODAS WATERS AND SODAS

S.Pellegrino	50 cl 6,000
	75 cl 9,500
Perrier	25 cl 5,500
Sohat (<i>bouteille en verre</i>)	33 cl 3,000
	1L 6,000
Pepsi, Mirinda, 7up	33 cl 5,000

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits frais, orange, pomme, carotte, limonade artisanale ou limonade à la menthe <i>Fresh fruit juice, orange, apple, carrot, traditional lemonade or minted lemonade</i>	20cl 8,500
Cocktail vitaminé, orange, carotte, gingembre ou fraise, banane, orange <i>Healthy cocktail, orange, carrot, ginger or strawberry, banana, orange</i>	20 cl 9,500

COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

Valentine, purée de fraise, bananes et fraises fraîches, glace pilée <i>Valentine, strawberry purée, fresh banana and strawberries blended with ice</i>	20 cl 11,500
Tendre passion, purée de mangue, fruits de la passion, bananes, glace pilée <i>Tender passion, mango purée, passion fruit, banana, blended with ice</i>	20 cl 13,500
Brise d'été, purée de pêche, limonade fraîche, grenadine, glace pilée <i>Summer breeze, peach purée, fresh lemonade, grenadine, blended with ice</i>	20 cl 11,500

Boissons chaudes Hot drinks

CHOCOLAT CHAUD *HOT CHOCOLATE*

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain » 13,500
Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"

THÉS ET INFUSIONS *TEAS AND HERBAL INFUSIONS*

Thé Mont-Blanc, Thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, 8,000
caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit
Black teas, candied chestnuts flavours, biscuit, toffee,
orange blossom, apricot flavours

Thé mélange Angelina, Thé Oolong de Chine, 8,000
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, Thés de Chine et de Ceylan 8,000
aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose
Teas from China and Ceylan with cocoa, almond
and rose petals flavours

Thé Breakfast, Thé vert au jasmin, Thé Earl Grey, 8,000
Thé vert à la menthe, Thé Darjeeling

Infusions, mélange Angelina, verveine, tilleul-menthe 8,500
Herbal infusions, Angelina mix, verbena, lime blossom-mint

CAFÉS *COFFEES*

Expresso 5,500

Café, le pot de 20 cl 6,500
Black coffee

Café au lait, le pot de 20 cl 8,500
Coffee, with steamed milk

Café viennois, expresso et crème fouettée 5,500
Black coffee with whipped cream

Cappuccino *Cappuccino* 8,500

Café instantané *Instant coffee* 6,500

Café mocha *Mocha coffee* 8,500

Café blanc *White coffee* 5,500

Carte des vins Wine list

VINS ROUGES

Bouteille
75 cl

Verre
15 cl

LIBAN

Château Ksara	65,000	12,000
Château Kefraya	65,000	
Château Saint Thomas	75,000	
Ixsir	80,000	
Grande Réserve		
Château Marsyas	100,000	

FRANCE

BORDEAUX

Bordeaux	70,000	15,000
Château Domaine Cheval Blanc		
Saint Emilion	96,000	
Château Rocher Calon		

BEAUJOLAIS

Moulin à vent	99,000	
Domaine Chanson		

CÔTES DU RHONE

Caprices d'Antoine	60,000	
Domaine Ogier		

BOURGOGNE

Bourgogne AOP	90,000	
Domaine Louis Jadot		

Carte des vins *Wine list*

VINS BLANCS	Bouteille 75 cl	Verre 15 cl
LIBAN		
Château Ksara Blanc de Blancs	45,000	12,000
Château Kefraya Blanc de Blancs	45,000	
Ixsir Grande Reserve	60,000	
Château Marsyas	80,000	
St Thomas Chardonnay	65,000	
FRANCE		
BORDEAUX		
Entre deux mers Château Vrai Caillou	65,000	15,000
BOURGOGNE		
Chablis Joseph Drouhin	105,000	
VALLEE DE LA LOIRE		
Pouilly Fumé AOP Les Vallons	140,000	

Carte des vins *Wine list*

VINS ROSÉS	Bouteille 75 cl	Verre 15 cl
LIBAN		
Château Ksara Sunset	50,000	12,000
Château Kefraya Myst	50,000	
Ixsir Grande Réserve	60,000	
FRANCE		
Côtes de Provence Sables d'Azur AOP	60,000	15,000

Apéritifs et alcools Aperitifs and spirits

Kir, framboise ou cassis	<i>14 cl 18,000</i>
Kir Royal, framboise ou cassis	<i>14 cl 30,000</i>
Martini Rosso, Bianco ou Rosato	<i>7 cl 14,000</i>
Campari	<i>4 cl 12,000</i>
Cointreau	<i>4 cl 14,000</i>
Gin Bombay Sapphire	<i>4 cl 14,000</i>
Gin Gordon's	<i>4 cl 14,000</i>
Vodka Stolichnaya	<i>4 cl 14,000</i>
Vodka Smirnoff	<i>4 cl 14,000</i>
Whisky Chivas 12 ans	<i>4 cl 16,000</i>
Whisky Old Parr	<i>4 cl 16,000</i>
Single Malt The Singleton 12 ans	<i>4 cl 16,000</i>
Single Malt Glenfiddich	<i>4 cl 16,000</i>
Cognac Hennessy VSOP	<i>4 cl 32,000</i>
Armagnac Castarède VSOP 10 ans	<i>4 cl 45,000</i>

Bières Beers

Miller	33 cl	9,500
Corona	33 cl	9,500
Bière locale <i>Local beer</i>	33 cl	8,500
Bière locale (sans alcool) <i>Local beer (non-alcoholic)</i>	33 cl	8,000

Champagnes Champagnes

Coupe de Champagne Moët et Chandon Brut	14 cl	40,000
Cocktail Mimosa au Champagne	14 cl	35,000
Cocktail Bellini au Champagne	14 cl	35,000
Moët et Chandon Brut	75 cl	350,000
Moët et Chandon Rosé Brut	75 cl	380,000
Laurent Perrier Brut	75 cl	250,000
Laurent Perrier Rosé Brut	75 cl	450,000

Our addresses

LEBANON

Downtown, Beirut

Foche District, Saad Zaghloul Street
01-990992

FRANCE

Rivoli

Musée du Louvre

Musée du Luxembourg

Boutique Bac

Haussmann

Palais des Congrès

Château de Versailles, Pavillon d'Orléans

Château de Versailles, Petit Trianon

The Village, Villefontaine

INTERNATIONAL

China, Japan, Singapore, Qatar,
United Arab Emirates, Kuwait,
Kingdom of Saudi Arabia, Oman, Bahrain

angelina-paris.fr/en

 @ANGELINA_LEBANON

 @ANGELINALEBANON