

# Paris depuis 1903



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 Angelina 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.

*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 Epoque 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...*



## Le petit-déjeuner Breakfast

### PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *PARISIAN BREAKFAST* 20€

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*

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat  
*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

Petit pain, beurre, confiture, miel  
*Bread roll, butter, jam, honey*

### PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 29,50€

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*

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat  
*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

Petit pain, beurre, confiture, miel  
*Bread roll, butter, jam, honey*

Oeufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette  
*Eggs "My Way" prepared as you wish, scrambled, fried, soft-boiled, omelette*

Salade de fruits  
*Fruit salad*

## À la carte À la carte

Trois mini croissants ou pains au chocolat 2,70€  
*Three mini croissant or chocolate-filled pastry*

Croissant fourré à la crème de marron 6,50€  
*Chestnut cream filled croissant*

Toasts briochés, beurre, confiture, miel 7,50€  
*Brioche toasts, butter, jam, honey*

Brioche caramélisée façon pain perdu 10,50€  
*Caramelized pain perdu style brioche*

Salade de fruits 10,50€  
*Fruit salad*

Crêpe au marron, 9,50€  
crème de marrons, sauce chocolat chaud Angelina, crème fouettée  
*Chestnut crepe, chestnut cream, Angelina hot chocolate sauce, whipped cream*

## Le Brunch Brunch

39,50€

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*

ou or

Cocktail vitaminé,  
orange, carotte, gingembre 25 cl  
fraise, banane, orange 25 cl  
*Healthy cocktail,*  
*orange, carrot, ginger*  
*strawberry, banana, orange*

~

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat  
*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

~

Petit pain, beurre, confiture, miel  
*Bread roll, butter, jam, honey*

~

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :  
*Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of:*

Avocat *Avocado*  
Poitrine fumée *Smoked bacon*  
Saumon fumé *Smoked salmon*

ou or

Croissant Angelina au choix :  
*Angelina croissant of your choice:*

Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines  
*Grilled cheese, cream cheese with herbs*

Jambon, œufs brouillés *Ham, scrambled eggs*  
Saumon fumé, œufs brouillés *Smoked salmon, scrambled eggs*

~

Salade de fruits  
*Fruit salad*

ou or

Brioche caramélisée façon pain perdu  
*Caramelized pain perdu style brioche*

ou or

Crêpe au marron,  
crème de marrons, sauce chocolat chaud Angelina, crème fouettée  
*Chestnut crepe, chestnut cream, Angelina hot chocolate sauce, whipped cream*

## Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, sucrine 14,50€  
*Plain omelette or with herbs, sucrine lettuce*

Omelette Angelina, jambon, Emmental, 18€  
champignons de Paris, sucrine  
*Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, sucrine lettuce*

Omelette à la brisure de truffe d'été\*, sucrine 21€  
*Omelette with summer truffle breakings\*, sucrine lettuce*

Œufs brouillés, au plat ou à la coque 13€  
*Scrambled, fried or soft-boiled eggs*

Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été\* 19€  
*Scrambled eggs with summer truffle breakings\**

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :  
*Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of:*

Avocat *Avocado* 14€  
Poitrine fumée *Smoked bacon* 13,50€  
Saumon fumé *Smoked salmon* 14€

Supplément pour les œufs *Side dishes for eggs, extra charge of*

Emmental, jambon, poitrine fumée *Cheese, ham, bacon* 1€  
Saumon fumé *Smoked salmon* 2€

\*Tuber Aestivum

## Club sandwiches Club sandwiches

Végétarien, œuf dur, tartare d'avocat, concombre, crème de feta, tomate, radis, pommes grenaille ou sucrine <i>Vegetarian, hard-boiled egg, avocado tartare, cucumber, feta cream, tomato, radish, mid potatoes or sucrine lettuce</i>	22€
Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes grenaille ou sucrine <i>Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato, mid potatoes or sucrine lettuce</i>	23,50€
Nordique, saumon frais, avocat, concombre, crème de fromage frais, pommes grenaille ou sucrine <i>Nordic, salmon, avocado, cucumber, cream cheese, mid potatoes or sucrine lettuce</i>	26€

## Salades Salads

Salade de quinoa, chou-fleur, brocoli, houmous de lentilles corail, betterave, sablé aux graines <i>Quinoa salad, cauliflower, broccoli, red lentil hummus, beetroot, shortbread with seeds</i>	21€
Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, croûtons, cœur de romaine <i>Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart</i>	23€
Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine <i>Smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce</i>	26€
Salade de chèvre croustillant, avocat, patates douces, salade romaine, betterave <i>Crispy goat cheese salad, avocado, sweet potatoes, romaine lettuce, beetroot</i>	22€

## Pause salée Savoury break

### FORMULE LUXEMBOURG LUXEMBOURG LUNCH MENU

SUGGESTION DU JOUR, DESSERT DISH OF THE DAY, DESSERT 27€  
ENTREE, SUGGESTION DU JOUR STARTER, DISH OF THE DAY 29,50€

Croissant Angelina <i>Angelina croissant</i> Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines <i>Grilled cheese, cream cheese with herbs</i>	12€
Jambon, œufs brouillés <i>Ham, scrambled eggs</i>	14€
Saumon fumé, œufs brouillés <i>Smoked salmon, scrambled eggs</i>	14,50€
Croque-Monsieur, jambon, Comté, sucrine <i>Croque-Monsieur, ham, Comté, sucrine lettuce</i>	16€
Croque-Madame, jambon, Comté, œuf au plat, sucrine <i>Croque-Madame, ham, Comté, fried egg, sucrine lettuce</i>	16,50€
Toast à l'avocat, œuf mollet, radis, pousses d'épinard, crème de fromage frais, graines de courge, sésame et sarrasin <i>Avocado toast, soft-boiled egg, radish, spinach, cream cheese, pumpkin, sesame and buckwheat seeds</i>	17,50€
Quiche Lorraine, sucrine <i>Quiche Lorraine, sucrine lettuce</i>	15,50€
Ravioli aux champignons à la truffe d'été*, crème de Parmesan <i>Ravioli with mushrooms and summer truffle*, Parmesan cream</i>	25€
Brioche feuilletée, burratina, duxelle de champignons, épinards <i>Puff pastry brioche, burratina, sliced mushrooms, spinach</i>	17€
Pommes grenaille <i>Mid potatoes</i>	7€
Salade sucrine <i>Sucrine lettuce</i>	6€

\*Tuber Aestivum

## Pâtisseries Pastries

### NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

**Mont-Blanc** 9,40€  
Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons  
*Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli*

### LES CLASSIQUES THE CLASSICS

**Millefeuille** 9,50€  
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille  
*Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream*

**Opéra** 9€  
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*

**Éclair chocolat** 7,30€  
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir  
*Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing*

**Tarte citron** 7,90€  
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit, meringue à l'italienne  
*Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon, italian meringue*

**Paris-Brest** 9,20€  
Pâte à choux, crème mousseline pralinée, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette  
*Chou pastry, praline mousseline cream, hazelnut crunchy, caramelized hazelnuts, hazelnut paste*

**Choc Africain** 9,20€  
Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir, crémeux au chocolat noir amer, croustillant chocolat noir  
*Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream, dark chocolate crunchy*

## Pâtisseries Pastries

### LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

**CRÉATION EXCLUSIVE POUR L'EXPOSITION**  
**« L'ÂGE D'OR DE LA PEINTURE ANGLAISE »**  
**EXCLUSIVITY FOR "L'ÂGE D'OR DE LA PEINTURE ANGLAISE" EXHIBITION**  
jusqu'au 16 Février 2020 until February 16<sup>th</sup> 2020

**London** 9,20€  
Mousse chocolat lait et thé Earl Grey, marmelade d'orange, granola de fruits secs, carrot cake, chocolat noir  
*Milk chocolate and Earl Grey tea mousse, orange marmalade, dried fruits granola, carrot cake, dark chocolate*

**Mont-Blanc pistache** 9,70€  
Meringue, Chantilly légère, cœur crémeux pistache, vermicelles de crème de marrons à la pistache, pistaches concassées  
*Meringue, light whipped cream, pistachio cream heart, chestnut cream and pistachio vermicelli, crushed pistachios*

**Trocadéro** 9,30€  
Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, Chantilly chocolat au lait  
*Crunchy hazelnut biscuit, chocolate cream, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and grounded almonds icing, milk chocolate light whipped cream*

**Demoiselle Tatin** 9,20€  
Croustillant crumble, mousse légère à la vanille, pommes fraîches caramélisées  
*Crunchy crumble, light vanilla mousse, fresh caramelized apples*

**Rubis fraise-basilic** 9,20€  
Biscuit croustillant au riz soufflé, mousse légère au citron vert, gelée fraise-basilic, pétale en chocolat, Chantilly, zestes de citron vert  
*Puffed rice crunchy biscuit, light lime mousse, strawberry-basil jelly, chocolate petal, whipped cream, lime zests*

### PAUSE GOURMANDE LUXEMBOURG 14€

**THE LUXEMBOURG GOURMET BREAK**

jusqu'au 16 Février 2020 until February 16<sup>th</sup> 2020

14€

Pâtisserie événementielle « London » accompagnée d'une boisson chaude (thé, café ou chocolat chaud Angelina)  
*Ephemeral pastry "London" with a choice of hot drink (tea, coffee or Angelina hot chocolate)*

## Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

Jusqu'au 16 Février 2020 until February 16<sup>th</sup> 2020

22€

Assortiment de pièces salées  
*Selection of cocktails canapés*

Sélection de mini pâtisseries et mini macarons  
*Selection of mini pastries and mini macarons*

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

~

Supplément d'une coupe de Champagne Jacquart 14 cl 14€  
*Glass of Champagne Jacquart, extra charge of*

## Macarons Macarons

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

Quatre mini macarons au choix 9€  
Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache,  
caramel, framboise, citron, rose  
*Choice of four small macarons*  
*Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio,*  
*caramel, raspberry, lemon, rose*

## Petits gâteaux Small cakes

Financier, vanille, pistache ou chocolat 4,50€  
*Financier, vanilla, pistachio or chocolate*

Cake à la tranche, marron 5,90€  
*Sponge cake, chestnut*

## Coupes glacées Ice creams sundaes

Coupe Mont-Blanc 14€  
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 Rivoli 13€  
Meringues, glace chocolat, glace vanille,  
chocolat chaud Angelina, crème fouettée  
*Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream,*  
*Angelina hot chocolate, whipped cream*

Coupe Rumpelmayer 14€  
Noisettes caramélisées, glace noisette du Piémont,  
glace vanille, crème fouettée  
*Caramelized hazelnuts, hazelnut from Piedmont ice cream,*  
*vanilla ice cream, whipped cream*

## Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, noisette du Piémont,  
vanille, café, caramel au beurre salé, pistache pure de Sicile,  
citron pressé, framboise, poire, mangue, fraise  
*Chestnut, 72% dark chocolate, hazelnut from Piedmont, vanilla,*  
*coffee, salted butter caramel, pure Sicilian pistachio, lemon,*  
*raspberry, pear, mango, strawberry*

2 parfums au choix, crème fouettée 8€  
*Choice of 2 flavours, whipped cream*

3 parfums au choix, crème fouettée 10,50€  
*Choice of 3 flavours, whipped cream*

## Boissons fraîches Cold drinks

### FRAPPÉS ICED BEVERAGES

Chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » <i>Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"</i>	8,20€
Thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	8,20€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,30€
Milkshake, glace au choix fouettée avec du lait <i>Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk</i>	8,20€

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse <i>Fresh fruit juice, orange or grapefruit</i>	25 cl 7,90€
Cocktail vitaminé purs jus <i>Healthy pure juices cocktail</i> Orange, carotte, gingembre <i>Orange, carrot, ginger</i> Fraise, banane, orange <i>Strawberry, banana, orange</i>	25 cl 8,50€
Jus artisanaux Angelina, tomate au piment d'Espelette, orange* ou pomme <i>Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper, orange* or apple</i>	25 cl 6,90€
Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise <i>Angelina nectars, apricot or strawberry</i>	25 cl 6,90€

### EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Limonade artisanale La Mortuacienne <i>La Mortuacienne traditional lemonade</i>	33 cl 6,50€
Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante <i>Abatilles still or sparkling mineral water</i>	75 cl 6,20€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl 5,70€ 100 cl 7,50€
Perrier	33 cl 5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sucres	33 cl 6,50€
Schweppes, Orangina	25 cl 6,50€

\*À base de concentré  
*\*Juice from concentrate*

## Boissons chaudes Hot drinks

### CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

Chocolat chaud à l'ancienne dit « L'Africain » <i>Old-fashioned hot chocolate "L'Africain"</i>	8,20€
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### THÉS ET INFUSIONS TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Thé Mont-Blanc, thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit <i>Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours</i>	7,50€
Thé mélange Angelina, thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame <i>China Oolong tea, exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals</i>	7,50€
Thé 226 au Cacao, thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose <i>Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours</i>	7,50€
Thé breakfast, thé vert nature, thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé vert à la menthe, thé Lapsang Souchong	7,50€
Thé Darjeeling	7,70€
Infusion mélange Angelina, sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat <i>Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours</i>	6,50€
Infusions <i>Herbal infusions</i> Verveine <i>Verbana</i> Tilleul-menthe <i>Lime blossom-mint</i>	6,50€
<b>CAFÉS COFFEES</b>	
Espresso/Double espresso <i>Espresso/Double espresso</i>	4,30€/6,50€
Grand café <i>Large black coffee</i>	20 cl 5,30€
Grand café au lait <i>Large coffee with steamed milk</i>	20 cl 5,50€
Café viennois, double espresso et crème fouettée <i>Black coffee with whipped cream</i>	6,50€
Cappuccino	6,50€
Latte Macchiato, double espresso, lait, mousse de lait <i>Macchiato latte, double espresso, milk, milk foam</i>	6,80€
Mocha, café, chocolat chaud « L'Africain », crème fouettée <i>Mocha, coffee, "L'Africain" hot chocolate, whipped cream</i>	7,50€

## Carte des vins Wine list

VINS BLANCS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
<b>BOURGOGNE</b> Chablis AOP, «La Pierrelée», La Chablisienne	52€		10,50€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b> Sancerre AOP, Pascal Jolivet	49€	30€	9,50€
<b>MOELLEUX</b> Sauternes AOP, Château Briatte	40€		8,50€
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b> IGP Côtes de Gascogne « L'Esprit », Domaine de Joy	25,50€		6€
VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
<b>BORDEAUX</b> Saint-Emilion AOP, Château Belle Assisse Coureau	45€		9€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> Côtes du Rhône AOP, «Les Trois Garçons» (Vin Biologique)	32€		6,50€
<b>BEAUJOLAIS</b> Brouilly AOP, Réserve de la Beauvoisie	37€	19€	7,50€
VINS ROSÉS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
IGP Var, Saint Barthélémy	25€		6€
Bandol AOP, Château Barthès	35€		7,50€

## Champagne Champagne

	Bouteille 75 cl	Coupe 14 cl
Champagne Jacquart - Brut Mosaique	68€	14€

## Apéritifs Aperitifs

Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,50€
Kir - Framboise ou cassis	14 cl	10€
Kir Royal - Framboise ou cassis	14 cl	16€
Bière 1664 blonde, 1664 blanc	33 cl	7,90€

AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée

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

## PARIS

Rivoli,  
226 rue de Rivoli, Paris 1<sup>er</sup> – 01.42.60.82.00

Musée du Louvre, (accès par le musée)  
Aile Richelieu, Paris 1<sup>er</sup> – 01.49.27.93.31

Musée du Luxembourg,  
19 rue de Vaugirard, Paris 6<sup>e</sup> – 01.46.34.31.19

Hausmann, (1<sup>er</sup> étage mode femme)  
Galeries Lafayette, 40 bd Hausmann, Paris 9<sup>e</sup> – 01.73.71.94.68

Palais des Congrès,  
2 place de la Porte Maillot, Paris 17<sup>e</sup> – 01.40.68.22.50

Boutique Bac,  
108 rue du Bac, Paris 7<sup>e</sup> – 01.42.22.63.08

## VERSAILLES

Château de Versailles, (accès par le musée)  
Pavillon d'Orléans, Versailles - 01.39.20.08.32

Domaine de Trianon,  
Maison des Suisses, Domaine de Marie-Antoinette, Versailles  
01.39.20.91.67

## LYON – VILLEFONTAINE

The Village Outlet, Parc du Couvent  
04.74.95.57.94

## INTERNATIONAL

Arabie Saoudite, Bahreïn, Chine,  
Émirats Arabes Unis, Etats-Unis, Japon, Koweït,  
Liban, Qatar, Singapour

[angelina-paris.fr](http://angelina-paris.fr)

 @ANGELINA\_PARIS

 @ANGELINAPARIS

Nous vous invitons à contacter notre service commercial qui répondra à toutes vos demandes de plus de 10 personnes : [angelina.luxembourg@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.luxembourg@groupe-bertrand.com) ou 01 46 34 31 19