

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 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 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...



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 pressé, orange, pamplemousse ou citron
Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins bun

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

PETIT-DÉJEUNER VITAMINÉ *HEALTHY BREAKFAST* 23€

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

Jus de fruits pressé, orange, pamplemousse ou citron
Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon

Petit pain aux céréales, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Cereals bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

Yaourt nature au lait entier, muesli croustillant
Whole milk plain yogurt, crunchy muesli

Salade de fruits
Fruit salad

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 29,5€

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

Jus de fruits pressé, orange, pamplemousse ou citron
Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins bun

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

Oufs 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

Croissant 2,7€
Croissant

Pain au chocolat 2,9€
Chocolate-filled pastry

Chausson aux pommes 3,9€
Apple turnover

Pain aux raisins 3,4€
Raisins bun

Toasts briochés, beurre, confiture, miel, crème de marrons 6,5€
Brioche toasts, butter, jam, honey, chestnut cream

Brioche caramélisée façon pain perdu 9,5€
Caramelized pain perdu style brioche

Salade de fruits 10,5€
Fruit salad

Yaourt nature au lait entier, muesli croustillant 8,5€
Whole milk plain yogurt, crunchy muesli

Le Brunch Brunch

39,5€

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

~

Jus de fruits pressé, orange, pamplemousse ou citron
Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon

ou or

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

~

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins bun

~

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

~

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise,
saumon fumé ou poitrine fumée
*Eggs Benedict, hollandaise sauce,
smoked salmon or bacon*

ou or

Croissant Angelina, fromage ou jambon «Prince de Paris», œufs brouillés
ou saumon fumé, œufs brouillés
*Angelina croissant, cheese or «Prince de Paris» ham, 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 Jacquart (14cl) 12€
Glass of Champagne Jacquart, extra charge of

Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue 14,5€
Plain or herbs omelette, lettuce heart

Omelette Angelina, jambon «Prince de Paris», emmental,
champignons de Paris, tomates, cœur de laitue 17,5€
*Omelette with «Prince de Paris» ham, cheese,
button mushrooms, tomatoes, lettuce heart*

Omelette à la truffe, cœur de laitue 21€
Truffle omelette, lettuce heart

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

Œufs brouillés à la truffe 19€
Truffle scrambled eggs

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :
Œufs *Benedict, hollandaise sauce and choice of :*
Poitrine fumée Bacon 13,5€
Saumon fumé Smoked salmon 14€

Soupes Soups

Soupe à l'oignon traditionnelle 12€
Traditional onion soup

Velouté de topinambour, tartine de mascarpone, noisettes 13€
Jerusalem artichoke cream soup, mascarpone on bread, hazelnuts

Crème de cèpes, œuf mollet, mouillette persillée 13,5€
*Porcini mushrooms cream, soft-boiled egg, bread finger with
chopped parsley*

Assiettes Platters

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, 23€
toasts briochés, chutney de figue
Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, fig chutney

Assiette de saumon fumé origine Écosse, blini 26€
Smoked salmon from Scotland, blini

Caviar impérial Baeri (10 g), blini Baeri imperial caviar (10 g), blini 20€
Servi avec une coupe de Champagne Jacquart (14cl) 32€
With a glass of Champagne (14cl)

Assortiment de fromages affinés Marie Quatrehomme, 13€
cœur de laitue, beurre d'Isigny AOC
Selection of Marie Quatrehomme cheeses, lettuce heart, Isigny butter

Supplément accompagnement œufs *Side dishes for eggs, extra charge of*

Emmental, jambon, poitrine fumée Cheese, ham, bacon 1€

Saumon fumé Smoked salmon 2€

Club sandwiches Club sandwiches

Végétarien, œuf dur, avocat, concombre, tomate, radis, crème de feta, pommes allumettes ou cœur de laitue <i>Vegetarian, hard-boiled egg, avocado, cucumber, tomato, radish, feta cheese cream, matchstick potatoes or lettuce heart</i>	22€
Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes allumettes ou cœur de laitue <i>Angelina, chicken fillet, bacon, hard-boiled egg, tomato, matchstick potatoes or lettuce heart</i>	23,5€
Scandinave, saumon fumé, œuf dur, chèvre frais, pommes allumettes ou cœur de laitue <i>Scandinavian, smoked salmon, hard-boiled egg, fresh goat cheese, matchstick potatoes or lettuce heart</i>	26€

Salades Salads

Salade feuilletés et copeaux de Comté, pomme, endive, noix, mesclun de salade <i>Comté cheese puff pastry salad, Comté cheese shavings, apple, chicory, nuts, mesclun salad</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 foie gras de canard mi-cuit, champignons de Paris, haricots verts, tomates grappes, noix de pécan, cœur de laitue <i>Semi-cooked duck foie gras salad, button mushrooms, green beans, tomatoes on the vine, pecan nuts, lettuce heart</i>	25€
Salade de saumon fumé origine Écosse, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, romaine <i>Salad of smoked salmon from Scotland, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce</i>	26€
Salade de homard canadien, artichaut poivrade, fenouil, pommes de terre, noisettes, sucrine <i>Canadian lobster salad, tiny artichoke, fennel, potatoes, hazelnuts, sucrine lettuce</i>	32€

Pause salée Savoury break

SUGGESTION DU JOUR DISH OF THE DAY

Croissant Angelina

Angelina croissant

Fromage <i>Cheese</i>	12€
Jambon «Prince de Paris», œufs brouillés <i>«Prince de Paris» ham, scrambled eggs</i>	14€
Saumon fumé, œufs brouillés <i>Smoked salmon, scrambled eggs</i>	14,5€

Croque-Monsieur, jambon «Prince de Paris», Comté, cœur de laitue 16€
Croque-Monsieur, «Prince de Paris» ham, Comté, lettuce heart

Croque-Madame, jambon «Prince de Paris», Comté, œuf au plat, cœur de laitue 16,5€
Croque-Madame, «Prince de Paris» ham, Comté, fried egg, lettuce heart

Quiche Lorraine, cœur de laitue 15,5€
Traditional quiche Lorraine, lettuce heart

Tarte à l'oignon, cœur de laitue 15,5€
Onion quiche, lettuce heart

Œuf florentine, tartine briochée, poêlée de champignons, épinards 17€
Egg Florentine on brioche bread, pan-sautéed mushrooms, spinachs

Vol-au-vent de volaille, légumes de saison 22€
Chicken vol-au-vent pastry, seasonal vegetables

Ravioli à la truffe, crème de Parmesan, roquette 24€
Truffle ravioli, Parmesan cream, rocket salad

Coulibiac de saumon, épinards, beurre nantais 26€
Pie filled with salmon, spinachs, butter sauce

Papardelle aux gambas, courgette, fenouil, crème de crustacés 26€
Papardelle with king prawns, zucchini, fennel, seafood cream

Pommes allumettes *Matchstick potatoes* 7€

Cœur de laitue *Lettuce heart* 5,5€

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Le Mont-Blanc 9,2€
Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

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

Saint-Honoré 9,4€
Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée,
crème pâtissière à la vanille, Chantilly légère
Puff pastry, caramelized Chou pastry, vanilla pastry cream, light whipped cream

Éclair chocolat 7,3€
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage chocolat
Chou pastry, dark chocolate cream filling, chocolate icing

Tarte citron 7,6€
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit
Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon

Paris-New York 9€
Pâte à choux, crème légère au praliné de noix de pécan,
cœur de praliné croustillant de noix de pécan
Chou pastry, pecan praline light cream, crunchy pecan praline heart

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

Chou café 9€
Pâte à choux, crème au café, croustillant au chocolat noir, cœur de
café, crémeux au café, disques de chocolat noir, grain de café
Chou pastry, coffee cream, crunchy dark chocolate, coffee heart, coffee whipped cream, dark chocolate discs, coffee bean

Pâtisseries Pastries

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc praliné 9,3€
Meringue, Chantilly légère, cœur crémeux au praliné à l'ancienne,
vermicelles de crème de marrons, éclats de pain d'épices
Meringue, light Chantilly cream, traditional creamy praline heart, chestnut cream vermicelli, gingerbread shards

Délice exotique 8,7€
Croustillant coco, crémeux au fruit de la passion, biscuit à l'amande,
crémeux à la mangue, mousse légère à la vanille, coco râpée
Crunchy coconut biscuit, passion fruit cream filling, almond sponge cake, mango cream filling, light vanilla mousse, grated coconut

Succès noisette 9€
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

Tarte Bourdaloue 8,5€
Pâte sucrée, crème d'amande à la poire, gelée de poire,
dés de poire, amandes caramélisées
Sweet pastry, pear and almond cream, pear jelly, diced pear, caramelized almonds

Vénus 8,9€
Crumble croustillant, mousse légère à la rose, cœur framboise-litchi
Crunchy crumble, light rose mousse, raspberry-lychee heart

Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

20€

Assortiment de pièces salées
Selection of cocktails canapés

Sélection de mini pâtisseries, mini macaron, madeleine
Selection of mini pastries, mini macaroon, madeleine

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

~

Supplément d'une coupe de Champagne Jacquart (14cl) 12€
Glass of Champagne Jacquart, extra charge of

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 shards, 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*

Macarons Macaroons

Macaron individuel 6€

Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc
Individual macaroon
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut

Quatre mini macarons au choix 9€

Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel,
cassis, framboise, citron, rose
Choice of four small macaroons
*Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel,
blackcurrant, raspberry, lemon, rose*

Petits gâteaux Small cakes

Financier, vanille, pistache ou chocolat 4,5€
Financier, vanilla, pistachio or chocolate

Cake à la tranche, marron ou citron 5,9€
Sponge cake, chestnut or lemon

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 10,5€

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>	8,2€
Thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	8,2€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,3€
Lait frappé, glace au choix fouettée avec du lait <i>Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk</i>	8,2€

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits pressé, orange, pamplemousse ou citron <i>Freshly pressed fruit juice, orange, grapefruit or lemon</i>	20 cl	7,9€
Cocktail vitaminé, orange, carotte, gingembre ou fraise, banane, orange <i>Healthy cocktail, orange, carrot, ginger or strawberry, banana, orange</i>	25 cl	8,5€
Cocktail de fruits <i>Fruit cocktail</i>	25 cl	8,5€
Jus et nectars artisanaux Angelina Tomate au piment d'Espelette, abricot, fraise, pomme, orange <i>Angelina fruit juices and nectars, Tomato with Espelette pepper, apricot, strawberry, apple, orange</i>	25 cl	6,9€

EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Limonade artisanale La Mortuacienne <i>La Mortuacienne traditional lemonade</i>	33 cl	6,5€
Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante <i>Abatilles still or sparkling mineral water</i>	75 cl	6,2€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl	5,7€
	100 cl	7,5€
Perrier	33 cl	5,5€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero, Schweppes, Orangina	33 cl	6,5€
	25 cl	6,5€

L'heure du thé Tea time

CHOCOLATS CHAUDS HOT CHOCOLATES

Chocolat chaud à l'ancienne dit « L'Africain » <i>Old-fashioned hot chocolate "L'Africain"</i>	8,2€
Chocolat chaud au chocolat blanc <i>White hot chocolate</i>	8,2€

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>	7,5€
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>	7,5€
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>	7,5€
Thé Breakfast, Thé Vert au jasmin, Thé Earl Grey, Thé Vert à la menthe, Thé Lapsang Souchong	7,5€
Thé Darjeeling	7,7€
Infusions, mélange Angelina, verveine, tilleul-menthe <i>Herbal infusions, Angelina mix, verbena, lime blossom-mint</i>	6,5€

CAFÉS COFFEES

Espresso/Double espresso	4,3€/6,5€
Café, le pot de 20 cl <i>Black coffee</i>	5,3€
Café au lait, le pot de 20 cl <i>Coffee, with steamed milk</i>	5,5€
Café viennois, café chaud et crème fouettée <i>Black coffee with whipped cream</i>	6,5€
Cappuccino	6,5€

Carte des vins Wine list

VINS BLANCS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BOURGOGNE Chablis AOP La Chablisienne Le Finage	52€	32€	10,5€
LANGUEDOC-ROUSSILLON Chardonnay IGP d'Oc Camas	25,5€		6€
VALLÉE DE LA LOIRE Sancerre AOP Domaine F. Mollet	46€	29€	9€
MOELLEUX Sauternes AOP Brumes de la Tour Blanche	39,5€		8,5€
VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BORDEAUX Bordeaux AOP Château Le Clairiot	28,5€		6,5€
Médoc AOP Château Gauthier	39,5€		8,5€
Saint-Émilion AOP Château Fortin Plaisance	44€		9€
BEAUJOLAIS Brouilly AOP Vigneron de Bel Air	37€	18€	7,5€
VALLÉE DU RHÔNE Côtes du Rhône AOP "Parallèle 45" Domaine Jaboulet Aîné	30€		6,5€
VALLÉE DE LA LOIRE Saumur Champigny AOP Domaine des Pierres Rouges	29,5€	19€	6,5€
VINS ROSÉS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
Pays d'Oc Cinsault IGP Camas	24,5€		5,5€
Côtes de Provence AOP Esprit de Gassier	35€	21€	7,5€

Champagnes Champagnes

	Bouteille 75 cl	Verre 14 cl
Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	65€	13,5€
Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	78€	15€
Champagne Louis Roederer - Brut Premier	85€	16€
Champagne Louis Roederer - Brut Rosé Millésimé	100€	18€

Apéritifs Aperitifs

Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,5€
Kir - Framboise ou cassis	14 cl	10€
Kir Royal - Framboise ou cassis	14 cl	16€
Martini Rosso ou Bianco	7 cl	9€
Pastis 51	4 cl	9€
Bière Leffe blonde, Leffe brune, Hoegaarden	33 cl	7,9€
Bière Corona	35,5 cl	7,9€

Spiritueux Spirits

Whisky Irlande Tullamore Dew	4 cl	15€
Cognac Otard VSOP	4 cl	15€
Armagnac Clés des Ducs VSOP	4 cl	15€
Eau-de-vie de poire Massenez	4 cl	15€

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^{er} – 01.42.60.82.00

Musée du Louvre, (accès par le musée)
Aile Richelieu, Paris 1^{er} – 01.49.27.93.31

Musée du Luxembourg,
19 rue de Vaugirard, Paris 6^e – 01.46.34.31.19

Haussmann, (1^{er} étage mode femme)
Galeries Lafayette, 40 bd Haussmann, Paris 9^e – 01.73.71.94.68

Palais des Congrès,
2 Place de la Porte Maillot, Paris 17^e – 01.40.68.22.50

Boutique Bac,
108 rue du Bac, Paris 7^e – 01.42.22.63.08

VERSAILLES

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

Domaine de Marie-Antoinette,
Parc du Château de Versailles, Petit Trianon, Versailles
01.39.20.91.67

INTERNATIONAL

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

angelina-paris.fr

Nous vous invitons à contacter notre service commercial qui répondra à toutes vos demandes de plus de 10 personnes : angelina.rivoli@groupe-bertrand.com ou 01 42 60 83 45