

# 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 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 pressés, 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 pressés, 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 pressés, 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*

Oeufs 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 À la carte

Croissant *Croissant* 2,7€

Pain au chocolat *Chocolate-filled pastry* 2,9€

Chausson aux pommes *Apple turnover* 3,9€

Pain aux raisins *Raisins bun* 3,4€

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

Brioche façon pain perdu  
*Pain perdu style brioche* 9,5€

Salade de fruits *Fruit salad* 10,5€

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

## Le Brunch Brunch

39,5€

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

Jus de fruits pressés, 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, œufs brouillés,  
jambon « Prince de Paris » ou saumon fumé  
*Angelina croissant, scrambled eggs,  
« Prince de Paris » ham or smoked salmon*

~

Salade de fruits  
*Fruit salad*

ou or

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

ou or

Brioche façon pain perdu  
*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 omelet, lettuce heart*

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

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

Croissant Angelina, œufs brouillés et au choix :  
*Angelina croissant, scrambled eggs and choice of :*  
Jambon « Prince de Paris » « Prince de Paris » Ham 14€  
Saumon fumé Smoked salmon 14,5€

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 :  
*Eggs 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*

Soupe froide à la tomate, quenelle de Sainte-Maure 13€  
*Tomato cold soup, Sainte-Maure goat cheese cream*

Supplément accompagnement œufs Side dishes for eggs, extra charge of  
Emmental, jambon, poitrine fumée Cheese, ham, bacon 1€  
Saumon fumé Smoked salmon 2€

## Salades Salads

Salade tomates et burrata, asperges, framboises, cœur de laitue <i>Burrata and tomatoes salad, asparagus, raspberries, lettuce heart</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€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>	5,5€

## Assiettes Platters

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de pêche <i>Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, peach chutney</i>	23€
Assiette de saumon fumé origine Écosse, blini <i>Smoked salmon from Scotland, blini</i>	27€
Caviar impérial Baeri (10 g), blini <i>Baeri imperial caviar (10 g), blini</i>	20€
Servi avec une coupe de Champagne Jacquart (14cl) <i>With a glass of Champagne (14cl)</i>	32€
Assortiment de fromages affinés Marie Quatrehomme, cœur de laitue, beurre d'Isigny AOC <i>Selection of Marie Quatrehomme cheeses, lettuce heart, Isigny butter</i>	13€

## Club sandwichs 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€

## Pause salée Savoury break

### SUGGESTION DU JOUR À LA DEMANDE DISH OF THE DAY ON DEMAND

Croque-Monsieur, jambon «Prince de Paris», Comté, cœur de laitue <i>Croque-Monsieur, «Prince de Paris» ham, Comté, lettuce heart</i>	16€
Croque-Madame, jambon «Prince de Paris», Comté, œuf au plat, cœur de laitue <i>Croque-Madame, «Prince de Paris» ham, Comté, fried egg, lettuce heart</i>	16,5€
Quiche Lorraine, cœur de laitue <i>Traditional quiche Lorraine, lettuce heart</i>	15,5€
Tarte à l'oignon, cœur de laitue <i>Onion quiche, lettuce heart</i>	15,5€
Tartine aux céréales, saumon fumé origine Écosse, avocat, œuf mollet, radis, sucrine <i>Open sandwich on cereals bread, smoked salmon from Scotland, avocado, soft-boiled egg, radish, sucrine lettuce</i>	18,5€
Tartare de bœuf charolais aux couteaux, pommes allumettes <i>Hand-cut beef tartare, matchstick potatoes</i>	22€
Ravioli à la truffe, crème de Parmesan, roquette <i>Truffle ravioli, Parmesan cream, rocket salad</i>	24€
Cœur de saumon fumé, écrasé de pommes de terre aux herbes <i>Royal fillet of smoked salmon, mashed potatoes with herbs</i>	25€
Papardelle aux gambas, courgette, fenouil, crème de crustacés <i>Papardelle with king prawns, zucchini, fennel, seafood cream</i>	26€
Pommes allumettes <i>Matchstick potatoes</i>	7€

## 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** 7,3€  
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, guimauves à la vanille  
*Sweet pastry, smooth lemon cream, vanilla marshmallows*

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

**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*

## Pâtisseries Pastries

### LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

**Mont-Blanc fruits rouges** 9,3€  
Meringue, Chantilly légère, cœur de framboise, vermicelles de crème de marrons  
*Meringue, light whipped cream, raspberry heart, chestnut cream vermicelli*

**Fraisier** 9,3€  
Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches  
*Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries*

**Duchesse** 9,2€  
Biscuit macaron, crémeux au thé Earl Grey, crème légère à la vanille, fraises fraîches  
*Macaroon biscuit, Earl Grey tea cream, light vanilla cream, fresh strawberries*

**Éclair fraise-vanille** 8,2€  
Pâte à choux, crème légère à la vanille, confit de fraise, fraises fraîches, crumble à l'amande  
*Chou pastry, light vanilla cream, strawberry jam, fresh strawberries, almond crumble*

**Bianca** 9,1€  
Croustillant crumble, gelée à la framboise et au miel, mousse chocolat blanc vanille, framboises fraîches, pâte d'amande  
*Crunchy crumble, raspberry and honey jelly, white chocolate and vanilla mousse, fresh raspberries, marzipan*

**Craquant chocolat-noisette** 9,1€  
Biscuit croustillant au praliné et aux graines de lin, biscuit au chocolat noir, crémeux au chocolat au lait et à la noisette, mousse au chocolat au lait, crème au praliné, noisettes  
*Crunchy praline biscuit with flax seeds, dark chocolate biscuit, milk chocolate and hazelnut cream filling, milk chocolate mousse, praline and milk chocolate cream, hazelnuts*

**Abricotine** 8,7€  
Pâte à baba, compotée de fruit de la passion, compotée d'abricot, abricot frais, crème légère à la vanille, sirop d'abricot à la vanille  
*Baba sponge, passion fruit compote, apricot compote, fresh apricot, light vanilla cream, apricot and vanilla syrup*

**Tarte de saison** 8,7€  
Chaque mois, les Chefs pâtisseries de la maison Angelina subliment les fruits au gré des saisons.  
*Every month, Angelina pastry Chefs exalt fruits in a tart following the seasons.*

## Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

20€

Assortiment de petits sandwichs  
*Selection of mini sandwiches*

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*

## 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, citron 5,9€  
*Sponge cake, lemon*

## 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*

Coupe Bianca 14€  
Framboises fraîches, meringues, sorbet framboise,  
glace vanille, crème fouettée  
*Fresh raspberries, meringues, raspberry sorbet,  
vanilla ice cream, whipped cream*

Coupe Fraisier 14€  
Fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille,  
coulis fruits rouges, crème fouettée  
*Fresh strawberries, strawberry sorbet,  
vanilla ice cream, red fruit coulis, 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 10,5€  
*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 pressés, orange, pamplemousse ou citron <i>Freshly pressed fruit juices, 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€
Pur jus et nectars artisanaux Angelina Tomate au piment d'Espelette, abricot, fraise, pomme, orange <i>Angelina pure 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 Lorina <i>Lorina traditional lemonade</i>	33 cl	6€
Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante <i>Abatilles still or sparkling mineral water</i>	75 cl	6,2€
Vittel, San Pellegrino	50 cl 100 cl	5,7€ 7,5€
Perrier	33 cl	5,5€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	33 cl	6,9€
Schweppes, Orangina	25 cl	6€

## 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
<b>BOURGOGNE</b> Chablis AOP Domaine Moreau	52€	32€	10,5€
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b> Chardonnay IGP d'Oc Camas	25,5€		6€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b> Sancerre AOP Domaine F. Mollet	46€	29€	9€
<b>MOELLEUX</b> Sauternes AOP Château Bastor - Lamontagne	39€		8,5€
VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
<b>BORDEAUX</b> Bordeaux AOP Château Le Clairiot	28,5€		6,5€
Médoc AOP Château Gauthier	39,5€	26€	8,5€
Saint-Emilion AOP Château Fortin Plaisance	44€		9€
<b>BEAUJOLAIS</b> Brouilly AOP Vigneron de Bel Air	37€		7,5€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> Côtes du Rhône AOP "Parallèle 45" Domaine Jaboulet Aîné	30€		6,5€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b> 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€		7,5€
Côtes de Provence AOP M de Minuty	48€		9€

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.

## Champagnes Champagnes

Coupe de Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	14 cl	13,5€
Coupe de Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	14 cl	15€
Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,5€
Jacquart Brut Mosaïque	75 cl	65€
Jacquart Rosé Mosaïque	75 cl	78€
Coupe de Champagne Louis Roederer - Brut Premier	14 cl	14,5€
Coupe de Champagne Louis Roederer - Brut Rosé Millésimé	14 cl	16€
Louis Roederer - Brut Premier	75 cl	85€
Louis Roederer - Brut Rosé Millésimé	75 cl	100€

## Apéritifs et alcools Aperitifs and spirits

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€
Leffe blonde, Leffe brune, Hoegaarden, Corona	33 cl	7,9€
Cidre Loïc Raison	33 cl	6,5€
Gin Bombay Sapphire	4 cl	15€
Vodka Grey Goose	4 cl	15€
Whisky Irlande Tullamore Dew	4 cl	15€
Cognac Otard VSOP	4 cl	15€
Armagnac Clé des Ducs VSOP	4 cl	15€
Eau-de-vie de Poire	4 cl	15€



# Nos adresses Angelina

## 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

Haussmann, (1<sup>er</sup> étage mode femme)  
Galeries Lafayette, 40 bd Haussmann, 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 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

[angelina-paris.fr](http://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](mailto:angelina.rivoli@groupe-bertrand.com) ou 01 42 60 83 45