

C'est en 1903 que le confiseur autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Depuis plus d'un siècle, le salon de thé s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. Ici, le décor conçu par le célèbre architecte de la Belle Époque Edouard-Jean Niermans, mêle 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 l'inénarrable Mont-Blanc dont les secrets centenaires restent bien gardés.

*Founded in 1903 by Austrian confectioner Antoine Rumpelmayer and named in honor of his daughter-in-law, Angelina has been the favorite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The décor, designed by famous Belle Époque architect Edouard-Jean Niermans, offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.*

*Since its opening, Angelina has been the timeless rendezvous of Parisian aristocracy. Amongst our many visitors, Coco Chanel, Proust, as well as some of France's greatest couturiers have passed through our tea rooms. Today Angelina remains a unique setting in which to enjoy the world-famous hot chocolate "L'Africain" and signature Mont-Blanc pastry, whose secret recipe remains closely guarded after one hundred years...*



## Au Petit-déjeuner *Breakfast time*

Jusqu'à 11h45 *Until 11.45 am*

### 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 squeezed fruit juices - Orange, grapefruit or lemon*

Mini viennoiseries - Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
*Mini viennoiseries - Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry*

Petit pain - Beurre, confiture et miel Angelina  
*Bread roll - Butter, Angelina honey & jam*

### 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 squeezed fruit juices - Orange, grapefruit or lemon*

Mini viennoiseries - Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
*Mini viennoiseries - Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry*

Petit pain - Beurre, confiture et miel Angelina  
*Bread roll - Butter, Angelina honey & jam*

Salade de fruits frais  
*Fresh fruit salad*

Œufs à ma façon cuits selon votre choix - Brouillés, au plat, à la coque, en omelette  
*Eggs "My Way" prepared as you wish - Scrambled, fried, soft boiled or omelet*

### À LA CARTE *À LA CARTE*

Salade de fruits frais 10,5 €  
*Fresh fruit salad*

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

Œufs bénédicte 13,8 €  
*Benedict eggs*

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

Toasts, beurre, confiture et miel Angelina 6,5 €  
*Toasts with butter, Angelina honey & jam*

## Brunch Angelina *Angelina brunch*

Jusqu'à 14h *Until 2 pm*

39,5 €

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

Jus de fruits pressés - Orange, pamplemousse ou citron  
*Freshly squeezed fruit juices - Orange, grapefruit or lemon*

Mini viennoiseries - Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
*Mini viennoiseries - Croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry*

Petit pain - Beurre, confiture et miel Angelina  
*Bread roll - Butter, Angelina honey & jam*

Et au choix *And choice of*

Pomme de terre darphin, œuf à ma façon,  
poitrine fumée, légumes croquants  
ou

Pomme de terre darphin, œuf à ma façon,  
saumon fumé Astara origine Écosse, légumes croquants

*Darphin potato, egg "my way", bacon, crispy vegetables*

*or*  
*Darphin potato, egg "my way", Astara smoked salmon from Scotland, crispy vegetables*

Carpaccio d'ananas au citron vert, tartare de mangue  
ou

Brioche façon pain perdu

*Pineapple carpaccio with lime, mango tartare*

*or*  
*Pain perdu style brioche*

Supplément coupe de Champagne (12 cl) 10 €  
*Glass of Champagne, extra charge of*

## Sur le pouce *Snack menu*

De 11h45 à 18h30 *From 11.45 am to 6.30 pm*

## Grandes salades *Large salads*

De 11h45 à 18h30 *From 11.45 am to 6.30 pm*

Club sandwichs, servis avec pommes frites, mesclun de saison  
*Club sandwiches, served with french fries, mesclun salad*

Angelina - Poulet, tomates, œuf dur, salade 23 €  
*Angelina - Chicken, tomatoes, hard-boiled egg, salad*

Parisien - Jambon de Paris, emmental, œuf dur, salade 22,5 €  
*Parisian - Ham, cheese, hard-boiled egg, salad*

Scandinave - Saumon fumé, concombres, œuf dur, salade 25 €  
*Scandinavian - Smoked salmon, cucumbers, hard-boiled egg, salad*

Croque Monsieur, mesclun de saison 16 €  
*Croque Monsieur, mesclun salad*

Croque Madame, mesclun de saison 16,5 €  
*Croque Monsieur with an egg, mesclun salad*

Quiche Lorraine, mesclun de saison 15,5 €  
*Traditional quiche lorraine, mesclun salad*

Quiche feta courgette, mesclun de saison 15,5 €  
*Feta and zucchini quiche, mesclun salad*

Omelette nature ou fines herbes, mesclun de saison 14,5 €  
*Plain or herbs omelet, mesclun salad*

Omelette mixte jambon, emmental, mesclun de saison 16,5 €  
*Ham and cheese omelet, mesclun salad*

Omelette Angelina 17,5 €  
Jambon, emmental, champignons de Paris, tomates, mesclun de saison  
*Angelina omelet*  
*Ham, cheese, mushrooms, tomatoes, mesclun salad*

Omelette aux truffes, mesclun de saison 21 €  
*Truffle omelet, mesclun salad*

Assiette de charcuterie Ibérique, Coulommiers à la truffe 23 €  
*Iberian charcuterie assortment, truffle Coulommiers cheese*

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figues 22 €  
*Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, fig chutney*

Assiette de saumon fumé 26 €  
sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée  
*Astara smoked salmon from Scotland, blini, lemon and chive cream*

Suprême de volaille façon Cæsar 23 €  
Cœur de romaine, haricots verts frais, suprême de volaille, tomates, parmesan, sauce Cæsar  
*Cæsar salad*  
*Romaine heart salad, fresh green beans, chicken supreme, tomatoes, parmigiano reggiano, Cæsar dressing*

Salade Angelina foie gras 24 €  
Foie gras de canard, artichaut à la romaine, haricots verts frais, tomates, avocat, œuf dur, mesclun de saison  
*Angelina foie gras salad*  
*Duck foie gras, roman style artichoke, fresh green beans, tomatoes, avocado, hard-boiled egg, mesclun salad*

Salade Angelina saumon fumé 25 €  
Saumon fumé Astara origine Écosse, artichaut à la romaine, haricots verts frais, tomates, avocat, œuf dur, mesclun de saison  
*Angelina smoked salmon salad*  
*Astara smoked salmon from Scotland, roman style artichoke, fresh green beans, tomatoes, avocado, hard-boiled egg, mesclun salad*

Salade Tuileries 21 €  
Duo de carottes, betteraves, asperges, radis rouge et noir, tartine moelleuse de Sainte-Maure  
*Carrot duet, beetroots, asparagus, red and black radish, soft Sainte-Maure cheese on toast*

Choisissez votre vinaigrette pour les salades (sauf Cæsar) :  
*Choose your dressing (except for Cæsar):*

Moutarde, sauce soja, miel  
*Mustard, soy sauce, honey*

Citron, huile d'olive vierge 1<sup>ère</sup> pression à froid  
*Lemon, extra virgin olive oil*

Classique au vinaigre balsamique, huile d'olive vierge  
*Classic with balsamic vinegar, virgin olive oil*

## Entrées Starters

De 11h45 à 18h From 11.45 am to 6 pm

Velouté froid de petits pois, fromage de chèvre frais <i>Cold creamy pea soup, fresh goat cheese</i>	12 €
Légumes du soleil confits, burrata crémeuse <i>Mediterranean vegetables confit, creamy burrata</i>	15 €
Tartare avocat, crevettes et mangue <i>Avocado, shrimps and mango tartare</i>	15 €
Oeuf façon mimosa, asperges vertes <i>Mimosa style egg, green asparagus</i>	13 €
Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figues <i>Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, fig chutney</i>	22 €
Assiette de saumon fumé sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée <i>Astara smoked salmon from Scotland, blini, lemon &amp; chive cream</i>	26 €
Caviar impérial Baeri sélection Angelina (10 g), blini <i>Baeri imperial caviar Angelina selection (10 g), blini</i> Servi avec une coupe de Champagne <i>With a glass of Champagne</i>	18 € 30 €

## Plat du jour Daily main course

## Plats Main courses

De 11h45 à 18h From 11.45 am to 6 pm

Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, crème d'estragon <i>Chicken supreme, mashed potatoes, tarragon cream</i>	24 €
Tartare de bœuf charolais au couteau façon Angelina, pommes frites, mesclun de saison <i>Angelina hand-cut beef tartare, french fries, mesclun salad</i>	23,5 €
Quasi de veau croustillant, tian de légumes, sauce thym citron <i>Crusty standing rump of veal, sliced vegetables confit, thyme lemon sauce</i>	29 €
Filet de bœuf, pommes pont-neuf, sauce choron <i>Beef filet, fried potatoes, choron sauce</i>	36 €
Ravioli à la truffe, crème de parmesan, riquette <i>Truffle ravioli, parmesan cream, rocket salad</i>	24 €
Risotto aux légumes croquants <i>Crunchy vegetables risotto</i>	23 €
Vapeur de cabillaud aux coquillages, légumes de saison <i>Steamed cod fillet with shellfish, seasonal vegetables</i>	27 €
Filet de bar croustillant, duo de courgettes <i>Crusty sea bass filet, zucchini duo</i>	29 €
Cœur de saumon fumé sélection Astara, écrasé de pommes de terre aux herbes, crème ciboulette citronnée <i>Astara royal fillet of smoked salmon, mashed potatoes with herbs, lemon &amp; chive cream</i>	25 €

## Accompagnements Side dishes

Mesclun de saison <i>Mesclun salad</i>	Petite / Small 5,5 €
	Grande / Big 6,7 €
Pommes frites <i>French fries</i>	7 €
Haricots verts frais <i>Fresh green beans</i>	9 €

## Fromages Cheeses

Assortiment de trois fromages Servi avec mesclun de saison et beurre d'Isigny AOC Mère Richard <i>Selection of three cheeses</i> <i>Served with mesclun salad and Isigny butter</i>	13 €
--	------

# Pâtisseries Pastries

## LES CLASSIQUES THE CLASSICS

### NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

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

**Éclair Mont-Blanc** 8,1 €  
Pâte à choux recouverte de vermicelles de crème de marrons, mousse légère de marrons  
*Choux pastry covered with chestnut cream vermicelli, light chestnut mousse*

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

**Saint Honoré** 9,3 €  
Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème pâtissière à la vanille Bourbon, Chantilly légère  
*Puff pastry, caramelized choux pastry, Bourbon vanilla pastry cream, light whipped cream*

**Éclair chocolat** 7,2 €  
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir amer, glaçage chocolat  
*Choux pastry, bitter dark chocolate cream filling, chocolate icing*

**Tarte citron** 7,2 €  
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, guimauves à la vanille  
*Sweet pastry, smooth lemon cream, vanilla marshmallows*

**Baba** 9,1 €  
Pâte à baba imbibée de sirop d'agrumes et rhum ambré, Chantilly au mascarpone vanillé  
*Citrus and amber rum syrup soaked baba, vanilla mascarpone whipped cream*

**Choc Africain** 8,8 €  
Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir pure origine Africaine, crémeux de chocolat amer  
*Chocolate brownie, African pure 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  
*Choux pastry, pecan praline light cream, crunchy pecan praline*

## LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

**Mont-Blanc Fraise-Vanille** 9,1 €  
Meringue, Chantilly légère à la vanille Bourbon, cœur de fraise, vermicelles de crème de marrons  
*Meringue, light Bourbon vanilla whipped cream with a strawberry cream heart, chestnut cream vermicelli*

**Courtisane** 8,9 €  
Biscuit macaron, crème légère au thé Earl Grey, compotée de fruits rouges, framboises fraîches  
*Macaroon biscuit, Earl Grey tea light cream, berry compote, fresh raspberries*

**Cheesecake Abricot** 8,7 €  
Sablé croquant, biscuit madeleine, confit d'abricot, cream cheese  
*Crunchy shortbread, madeleine biscuit, apricot confit, cream cheese*

**Tarte Framboise-Pistache** 9 €  
Pâte sucrée, crème amande pistache, éclats de pistaches, crème légère à la vanille Bourbon, framboises fraîches  
*Sweet pastry, almond cream with pistachios, pistachio slivers, light Bourbon vanilla cream, fresh raspberries*

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

**Tarte Pêche-Vanille** 8,3 €  
Pâte sucrée, crème d'amande, compotée de pêches jaunes et blanches, crumble  
*Sweet pastry, almond cream, white and yellow peach compote, crumble*

**Eclair Fraise-Chantilly** 8,2 €  
Pâte à choux, crème passion, fraises fraîches, Chantilly légère, crumble de noisettes  
*Choux pastry, passion cream, fresh strawberries, light whipped cream, hazelnut crumble*

## Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

2 parfums au choix – Crème fouettée  
*Choice of 2 flavors – Whipped cream* 8 €

3 parfums au choix – Crème fouettée  
*Choice of 3 flavors – Whipped cream* 10,5 €

### SORBETS PLEIN FRUITS *SORBETS*

Citron pressé *Lemon*

Framboise *Raspberry*

Abricot *Apricot*

Mangue *Mango*

Fraise *Strawberry*

Pêche de vigne *Peach*

### GLACES *ICE CREAMS*

Mont-Blanc *Chestnut*

Chocolat grand cru 72% *72% dark chocolate*

Vanille de Madagascar *Madagascar Vanilla*

Café *Coffee*

Caramel au beurre salé *Salted butter caramel*

Pistache pure de Sicile *Pure Sicilian pistachio*

## Coupes glacées et fruits frais Ice creams cups and fresh fruits

Coupe Mont-Blanc 14 €

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

Coupe Rivoli 13 €

Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, brisures de succès noisette, noisettes caramélisées, crème fouettée  
*Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, hazelnut success biscuit shards, caramelized hazelnuts, whipped cream*

Coupe Rumpelmayer 13 €

Glace café, glace vanille, brisures de chocolat au lait, crème fouettée poudre de cacao  
*Coffee ice cream, vanilla ice cream, milk chocolate shards, whipped cream, cocoa powder*

Coupe Luxembourg 14 €

Sorbet framboise, glace pistache, framboises fraîches, crème fouettée  
*Raspberry sorbet, pistachio ice cream, fresh raspberries, whipped cream*

Coupe Pavillon d'Orléans 14 €

Sorbet abricot, sorbet pêche de vigne, coulis abricot, mini meringue, crème fouettée  
*Apricot sorbet, vine peach sorbet, apricot coulis, mini meringue, whipped cream*

Coupe Trianon 14 €

Sorbet fraise, sorbet framboise, sablé croustillant citron vert, fraises fraîches, crème fouettée  
*Strawberry sorbet, raspberry sorbet, crispy lime shortbread, fresh strawberries, whipped cream*

Salade de fruits frais Angelina 10,5 €

*Angelina fresh fruit salad*

## Macarons Macaroons

Macaron individuel 5,9 €

Chocolat, vanille, pistache, framboise  
*Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry*

Quatre mini macarons au choix 8,9 €

*Choice of Four small macaroons*

### LA COLLECTION THE COLLECTION

Mont-Blanc *Chestnut*

Chocolat grand cru *Dark chocolate*

Vanille *Vanilla*

Café *Coffee*

Pistache *Pistachio*

Caramel *Caramel*

Chocolat - Passion *Chocolate - Passion fruit*

Cassis *Blackcurrant*

Framboise *Raspberry*

Citron *Lemon*

## Viennoiseries et petits gâteaux

### Viennoiseries and small cakes

Croissant 2,7 €

*Croissant*

Pain au chocolat 2,9 €

*Chocolate-filled pastry*

Brioche 2,7 €

*Plain brioche*

Brioche au sucre 2,7 €

*Sugared brioche*

Chausson aux pommes 3,9 €

*Apple turnover*

Pain aux raisins 3,4 €

*Raisins pastry*

Roulé aux pralines roses 3,6 €

*Rolled pink pralines brioche*

Financiers 4,5 €

Vanille, pistache, chocolat  
*Vanilla, pistachio, chocolate*

## L'heure du thé Tea time

## Boissons fraîches Cold drinks

### NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE BEVERAGE

Le chocolat chaud à l'ancienne dit "l'Africain" 8,2 €  
*Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"*

Chocolat chaud au chocolat blanc *White hot chocolate* 8,2 €

Thé Mont-Blanc 7,5 €  
 Mélange de thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger et abricot confit  
*A blend of black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom and apricot flavors*

Thé mélange Angelina 7,5 €  
 Thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame  
*China Oolong tea, exotic fruits flavors, pineapple pieces, marigold and carthamus petals*

Thé 226 au Cacao 7,5 €  
 Mélange de thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de roses  
*A blend of teas from China and Ceylon with cocoa, almond and rose petals flavors*

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 6,5 €  
*Herbal infusions - Angelina mix, verbena, lime blossom-mint*

Expresso 4,3 €

Café - le pot de 20 cl *Black coffee* 5,3 €

Café au lait - le pot de 20 cl *Coffee with steamed milk* 5,5 €

Café crème - le pot de 20 cl *Coffee with cream* 5,5 €

Café viennois - Café chaud et crème fouettée 6,5 €  
*Black coffee with whipped cream*

Cappuccino 6,5 €

Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante 75 cl 6,2 €  
*Abatilles still or sparkling mineral water*

Vittel, S.Pellegrino 50 cl 5,7 €  
 100 cl 7,5 €

Perrier 33 cl 5,5 €

Orange, pamplemousse ou citron pressé 15 cl 7,9 €  
*Freshly squeezed juices - Orange, grapefruit or lemon*

Pur jus et nectars artisanaux 100% naturels 33 cl 7,9 €  
 Tomate rouge, pomme cox's, raisin rosé, abricot, fraise, framboise, pêche de vigne  
*Pure fruit juices and nectars 100% natural*  
*Tomato, apple, grape, apricot, strawberry, raspberry, peach*

Softs  
 Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero 33 cl 6,9 €  
 Schweppes, Orangina 25 cl 6 €

Limonade artisanale 42 cl 6 €  
*Traditional lemonade*

Le chocolat à l'ancienne frappé 8,2 €  
*Old-fashioned iced chocolate "l'Africain"*

Le thé glacé mélange Angelina 8,2 €  
*Angelina mix iced tea*

Café glacé 7,3 €  
*Iced coffee*



## *Apéritifs et alcools* *Aperitifs and spirits*

Kir - framboise ou cassis	12 cl	10 €
Kir Royal - framboise ou cassis	12 cl	16 €
Porto	7 cl	9,5 €
Muscat de Rivesaltes	7 cl	9,5 €
Martini Rosso, Bianco ou Rosato	7 cl	9 €
Pastis 51	4 cl	9 €
Suze	4 cl	9 €
Cointreau	4 cl	9 €
Leffe blonde, Leffe brune	33 cl	7,9 €
Hoegaarden	33 cl	7,9 €
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 €
Mirabelle	4 cl	15 €
Eau de vie de Poire	4 cl	15 €
Calvados Boulard VSOP	4 cl	15 €

## *Champagnes* *Champagnes*

Coupe de Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	14 cl	14,5 €
Coupe de Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	14 cl	16 €
Jacquart Brut Mosaïque	75 cl	65 €
Jacquart Rosé Mosaïque	75 cl	78 €
Piper Heidsieck Brut	75 cl	85 €
Piper Heidsieck Rosé Sauvage	75 cl	100 €
Piper Heidsieck Cuvée Rare 2002	75 cl	290 €

# Carte des vins *Wine list*

## VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
<b>BORDEAUX</b>			
Graves AOP Château Chanteloiseau	32 €		
Le Clairiot AOP Château Le Clairiot	28,5 €		6,5 €
Médoc AOP Château Gauthier	39,5 €	26 €	8,5 €
Moulis AOP Château Biston	49 €		9,5 €
<b>BOURGOGNE</b>			
Brouilly AOP Domaine de la grange Vougeon	37 €		7,5 €
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
Merlot IGP d'Oc Ligne b	24 €		6 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Côtes du Rhône "Parallèle 45" AOP 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 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 Ligne b	25,5 €		6 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
Sancerre AOP Domaine F. Mollet	46 €	29 €	9 €
Touraine Sauvignon AOP Domaine de la Charmoise-Henry Marionnet	34 €		7,5 €
<b>MCELLEUX</b>			
Jurançon Melleux AOP Château de Jurque	39 €		8,5 €
<b>VINS ROSÉS</b>			
Pays d'Oc Cinsault IGP Ligne B	24,5 €		5,5 €
Bandol AOP Les Hauts du Fort	37,5 €	23,5 €	8 €
Côtes de Provence AOP Esprit de Gassier	35 €	21,5 €	7,5 €

Prix nets – Service compris

La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# *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>  
01.42.82.82.93

Jardin d'Acclimatation  
La Magnanerie, Bois de Boulogne, Paris 16<sup>e</sup>  
07.86.05.25.20

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

Boutique Rive Gauche  
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

## LYON

La Part-Dieu  
Galeries Lafayette, 42 Bd Eugène Deruelle, Lyon 3<sup>e</sup>  
04.72.60.96.71

## INTERNATIONAL

Galeries Lafayette, Pékin, Chine  
Lane Crawford, Shanghai, Chine  
IFC, Hong Kong, Chine  
Dubai Mall, Dubaï, UAE  
The Gate, Doha, Qatar

*angelina-paris.fr*