

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 honour of his daughter-in-law, Angelina has been the favourite 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 rendez-vous of Parisian aristocracy. 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...



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 frais - Orange, pamplemousse ou citron

Fresh 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, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll - Butter, Angelina honey, jam & chestnut cream

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

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

Jus de fruits frais - Orange, pamplemousse ou citron

Fresh 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, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll - Butter, Angelina honey, jam & chestnut cream

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Œufs à ma façon cuits selon votre choix - Brouillés, au plat, à la coque, en omelette ou bénédictine

Eggs "My Way" prepared as you wish - Scrambled, fried, soft boiled, omelet or benedict

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 bénédictine 13,8 €

Benedict eggs

Brioche façon pain perdu 9,5 €

Pain perdu style brioche

Toasts, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina 6,5 €

Toasts with butter, Angelina honey, jam and chestnut cream

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 frais - Orange, pamplemousse ou citron

Fresh 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, miel et crème de marrons Angelina

Bread roll - Butter, Angelina honey, jam & chestnut cream

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, crunchy vegetables

or

Darphin potato, egg "my way", Astara smoked salmon from Scotland,

crunchy 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 Jacquart (14 cl)

Glass of Champagne, extra charge of

12 €

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 sandwiches , servis avec pommes frites, mesclun de saison <i>Club sandwiches, served with french fries, mesclun salad</i> | |
| Angelina - Poulet, tomates, œuf dur, salade <i>Angelina - Chicken, tomatoes, hard-boiled egg, salad</i> | 23 € |
| Parisien - Jambon de Paris, emmental, œuf dur, salade <i>Parisian - Ham, cheese, hard-boiled egg, salad</i> | 22,5 € |
| Scandinave - Saumon fumé, concombres, œuf dur, salade <i>Scandinavian - Smoked salmon, cucumbers, hard-boiled egg, salad</i> | 25 € |
| Homard - Homard, tomates, mayonnaise au citron, salade <i>Lobster - Lobster, tomatoes, lemon mayonnaise, salad</i> | 27 € |
| Croque Monsieur , mesclun de saison <i>Croque Monsieur, mesclun salad</i> | 16 € |
| Croque Monsieur à la truffe , mesclun de saison <i>Croque Monsieur with truffle, mesclun salad</i> | 17,5 € |
| Croque Madame , mesclun de saison <i>Croque Monsieur with an egg, mesclun salad</i> | 16,5 € |
| Quiche Lorraine , mesclun de saison <i>Traditional quiche lorraine, mesclun salad</i> | 15,5 € |
| Tourte Saumon-épinards , mesclun de saison <i>Salmon and spinach pie, mesclun salad</i> | 15,5 € |
| Omelette nature ou fines herbes , mesclun de saison <i>Plain or herbs omelet, mesclun salad</i> | 14,5 € |
| Omelette mixte Jambon, emmental, mesclun de saison <i>Ham and cheese omelet, mesclun salad</i> | 16,5 € |
| Omelette Angelina Jambon, emmental, champignons de Paris, tomates, mesclun de saison <i>Angelina omelet Ham, cheese, mushrooms, tomatoes, mesclun salad</i> | 17,5 € |
| Omelette aux truffes , mesclun de saison <i>Truffle omelet, mesclun salad</i> | 21 € |
| Assiette de foie gras de canard mi-cuit , toasts briochés, chutney de mangue <i>Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, mango chutney</i> | 22 € |
| Assiette de saumon fumé sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée <i>Astara smoked salmon from Scotland, blini, lemon and chive cream</i> | 27 € |

Salade Cæsar

Cœur de romaine, tomates, parmigiano reggiano, croûtons, sauce Cæsar et au choix:
Cæsar salad

Romaine heart salad, tomatoes, parmigiano reggiano, croutons, Cæsar dressing and choice of:

| | |
|---|------|
| Suprême de volaille <i>Chicken supreme</i> | 23 € |
| Gambas <i>Gambas</i> | 25 € |

Salade Angelina foie gras

Foie gras de canard, tomates, betterave Chioggia, œuf dur, croûtons, mesclun de saison

Angelina foie gras salad

Duck foie gras, tomatoes, Chioggia beetroot, hard-boiled egg, croutons, mesclun salad

24 €

Salade Angelina saumon fumé

Saumon fumé Astara origine Écosse, tomates, avocat, concombre, pommes Granny Smith, radis, mesclun de saison

Angelina smoked salmon salad

Astara smoked salmon from Scotland, tomatoes, avocado, cucumber, Granny Smith apples, radish, mesclun salad

25 €

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^{ère} 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 de châtaignes à la truffe <i>Chestnut soup with truffle</i> | 15 € |
| Sablé aux noisettes, duo de betteraves et Sainte-Maure <i>Beetroots duo on hazelnut shortbread, Sainte-Maure cheese</i> | 12 € |
| Oeuf mollet, Duxelles de champignons, tuile de parmesan <i>Soft boiled egg, minced mushrooms, parmesan tuile</i> | 13 € |
| Soupe à l'oignon traditionnelle <i>Traditional onion soup</i> | 12 € |
| Caviar impérial Baeri sélection Angelina (10 g), blini <i>Baeri imperial caviar Angelina selection (10 g), blini</i> | 18 € |
| Servi avec une coupe de Champagne Jacquart (14cl) <i>With a glass of Champagne (14cl)</i> | 30 € |

Plat du jour Daily main course

Plats Main courses

De 11h45 à 18h From 11.45 am to 6 pm

| | |
|---|--------|
| Suprême de volaille rôti, brunoise de panais et potiron aux marrons, jus de veau <i>Roasted chicken supreme, diced parsnip and pumpkin with chestnuts, veal gravy</i> | 23 € |
| 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 € |
| Blanquette de veau, riz <i>Veal Blanquette, rice</i> | 24 € |
| Filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce au poivre <i>Beef fillet, gratin dauphinois, pepper sauce</i> | 36 € |
| Ravioli à la truffe, crème de parmesan, riquette <i>Truffle ravioli, parmesan cream, rocket salad</i> | 24 € |
| Risotto de gambas aux herbes, crème de crustacés <i>Gambas risotto with herbs, shellfish cream</i> | 26 € |
| Dos de cabillaud, légumes oubliés, beurre blanc <i>Cod fish, traditional vegetables, beurre blanc sauce</i> | 28 € |
| 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 & 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, served with mesclun salad and Isigny butter</i> | 13 € |
|---|------|

FORMULE DÉJEUNER LUNCH MENU

Plat du jour, mini pâtisseries, boisson chaude
Dish of the day, mini pastries, hot drink

29,5 €

Pâtisseries Pastries

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

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

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

Éclair chocolat 7,3 €
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir amer, glaçage chocolat
Chou pastry, bitter 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 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
Chou pastry, pecan praline light cream, crunchy pecan praline heart

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc Passion-Coco 9,3 €
Meringue, Chantilly noix de coco, cœur au fruit de la passion, vermicelles de crème de marrons
Meringue, coconut whipped cream, passion fruit heart, chestnut cream vermicelli

Calisson 8,7 €
Shortbread aux agrumes, pâte d'amande, pain de Gênes aux agrumes, confit à l'orange, mousse à l'amande
Citrus shortbread, almond paste, citrus light almond sponge cake, orange confit, almond mousse

Joconde 9,3 €
Biscuit macaron, crème au thé aux fleurs de cerisier, cœur mûre-cassis, framboises fraîches
Macaroon biscuit, cherry blossoms tea cream, mulberry and blackcurrant heart, fresh raspberries

Eclair Praliné 7,3 €
Pâte à choux, crémeux praliné, croustillant au praliné à l'ancienne
Chou pastry, praline cream filling, crunchy traditional praline

Charlotte Poire-Chocolat 9,1 €
Biscuit Joconde, croustillant praliné, mousse légère au chocolat noir, compotée et morceaux de poires Williams, crémeux au chocolat noir
Almond biscuit, crunchy praline biscuit, light dark chocolate mousse, pieces and stewed Williams' pears, dark chocolate cream

Cheesecake cassis 9 €
Croustillant crumble, biscuit amande léger, crémeux cassis, mousse creamcheese
Crunchy shortbread, almond biscuit, blackcurrant cream, cheesecake mousse

Forêt noire 9,2 €
Croustillant chocolat noir, biscuit cacao, cerises Amarena, confit de cerises, mousse légère vanille
Crunchy dark chocolate biscuit, cocoa biscuit, Amarena cherries, cherry confit, light vanilla mousse

Babylone 8,9 €
Biscuit dacquoise aux amandes, mousse légère vanille, confit de framboise, guimauve à la fraise
Almond meringue biscuit, light vanilla mousse, raspberry confit, strawberry marshmallows

Religieuse Citron-Praliné 8,9 €
Pâte à choux, croustillant aux noisettes, cœur praliné à l'ancienne, crémeux citron
Chou pastry, crunchy hazelnut biscuit, traditional praline heart, lemon cream

Macarons Macaroons

| | |
|--|-----|
| Macaron individuel Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc <i>Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut</i> | 6 € |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Quatre mini macarons au choix <i>Choice of four small macaroons</i> | 9 € |
|---|-----|

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*

Thé Earl Grey *Earl Grey tea*

Viennoiseries et petits gâteaux Viennoiseries and small cakes

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Croissant <i>Croissant</i> | 2,7 € |
|--------------------------------------|-------|

| | |
|---|-------|
| Pain au chocolat <i>Chocolate-filled pastry</i> | 2,9 € |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Brioche <i>Plain brioche</i> | 2,7 € |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Brioche au sucre <i>Sugared brioche</i> | 2,7 € |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| Chausson aux pommes <i>Apple turnover</i> | 3,9 € |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| Pain aux raisins <i>Raisins puff pastry bread</i> | 3,4 € |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Financiers Vanille, pistache, chocolat <i>Vanilla, pistachio, chocolate</i> | 4,5 € |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Cake - Citron ou chocolat <i>Sponge cake - Lemon or chocolate</i> | 5,9 € |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Toasts, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina <i>Toasts with butter, Angelina honey, jam and chestnut cream</i> | 6,5 € |
|--|-------|

Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

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

3 parfums au choix – Crème fouettée
Choice of 3 flavours – 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

Salade de fruits frais Angelina 10,5 €
Angelina fresh fruit salad

L'heure du thé Tea time

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 flavours

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 flavours, 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 Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours

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

Cappuccino 6,5 €

Boissons fraîches Cold drinks

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

Lait frappé - Glace au choix fouettée avec du lait 8,2 €
Milkshake - Choice of ice-cream mixed with milk

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 €

Jus de fruits frais - Orange, pamplemousse ou citron 20 cl 7,9 €
Fresh fruit juices - Orange, grapefruit or lemon

Cocktail de fruits frais 20 cl 8,5 €
Fresh fruit cocktail

Pur jus et nectars artisanaux Angelina 25 cl 6,9 €
 tomate au piment d'Espelette, abricot, fraise, pomme, orange
Angelina pure fruit juices and nectars
Tomato with Espelette pepper, apricot, strawberry, apple, orange

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

Limonade artisanale 33 cl 6 €
Traditional lemonade

Apéritifs et alcools *Aperitifs and spirits*

| | | |
|---|-------|-------|
| Kir - framboise ou cassis | 14 cl | 10 € |
| Kir Royal - framboise ou cassis | 14 cl | 16 € |
| Martini Rosso, Bianco ou Rosato | 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 € |

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 € |
| 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 |
|--|--------------------|----------------------|----------------|
| BORDEAUX | | | |
| 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 € |
| BEAUJOLAIS | | | |
| Brouilly AOP Vigneron de Bel Air | 37 € | | 7,5 € |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | | | |
| Merlot IGP d'Oc Ligne b | 24 € | | 6 € |
| VALLÉE DU RHÔNE | | | |
| Côtes du Rhône "Parallèle 45" AOP Domaine Jaboulet Aîné | 30 € | | 6,5 € |
| VALLÉE DE LA LOIRE | | | |
| 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 |
|---|--------------------|----------------------|----------------|
| BOURGOGNE | | | |
| Chablis AOP Domaine Moreau | 52 € | 32 € | 10,5 € |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | | | |
| Chardonnay IGP d'Oc Ligne b | 25,5 € | | 6 € |
| VALLÉE DE LA LOIRE | | | |
| Sancerre AOP Domaine F. Mollet | 46 € | 29 € | 9 € |
| Touraine Sauvignon AOP Domaine de la Charmoise-Henry Marionnet | 34 € | | 7,5 € |
| MCELLEUX | | | |
| Jurançon Mœlleux AOP Château de Jurque | 39 € | | 8,5 € |
| VINS ROSÉS | | | |
| Pays d'Oc Cinsault IGP Ligne B | 24,5 € | | 5,5 € |
| Bandol AOP Château Barthès | 37,5 € | 23,5 € | 8 € |
| Côtes de Provence AOP Esprit de Gassier | 35 € | | 7,5 € |

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 Angelina

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)

Galleries Lafayette, 40 bd Haussmann, Paris 9^e
01.42.82.82.93

Jardin d'Acclimatation

La Magnanerie, Bois de Boulogne, Paris 16^e
07.86.05.25.20

Palais des Congrès

2 Place de la Porte Maillot, Paris 17^e - 01.40.68.22.50

Boutique Rive Gauche

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

angelina-paris.fr