

ANGELINA

Paris depuis 1903

Pâtisseries
Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ *OUR SIGNATURE PASTRY*

Mont-Blanc 7,00€
Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

Millefeuille 7,20€
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

Opéra 6,70€
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 5,40€
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage chocolat noir
Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing

Tarte citron 5,90€
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit, meringue à l'italienne
Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon, italian meringue

Paris-Brest 6,80€
Pâte à choux, crème mousseline pralinée, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisettes
Chou pastry, praline mousseline cream, hazelnut crunchy, caramelized hazelnuts, hazelnut paste

Choc Africain 6,80€
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

LES NOUVEAUTÉS *THE NEW COLLECTION*

Mont-Blanc pistache 7,50€
Meringue, Chantilly légère, coeur 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 7,00€
Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, Chantilly chocolat au lait, glaçage chocolat et amandes hachées
Crunchy hazelnut biscuit, chocolate cream, hazelnut biscuit, hazelnut cream, milk chocolate light whipped cream, chocolate and grounded almonds icing

Demoiselle Tatin 6,80€
Croustillant crumble, mousse légère à la vanille, pommes fraîches caramélisées
Crunchy crumble, light vanilla mousse, fresh caramelized apples

Éclair miel 6,60€
Pâte à choux, crémeux et gelée au miel de citronnier, amandes caramélisées, ganache montée au miel
Chou pastry, lemon tree honey cream, lemon tree honey jelly, caramelized almonds, honey ganache

Rubis fraise-basilic 6,80€
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