



Le petit-déjeuner

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 20€

Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »

Jus de fruits frais orange, pamplemousse 25 cl

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Petit pain, beurre, confiture, miel

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA 29,50€

Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse 25 cl

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Petit pain, beurre, confiture, miel

Œufs selon votre choix
brouillés, au plat ou en omelette

Salade de fruits

À LA CARTE

Croissant	2,70€
Pain au chocolat	2,90€
Toasts briochés, beurre, confiture, miel	7,50€
Brioche caramélisée façon pain perdu	10,50€
Salade de fruits	10,50€

Œufs

Omelette nature ou fines herbes, sucrose	14,50€
Omelette Angelina, jambon, Emmental, champignons de Paris, sucrose	18€
Omelette à la brisure de truffe d'été*, sucrose	21€
Œufs brouillés, au plat ou à la coque	13€
Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été*	19€
Œufs Bénédictes, sauce hollandaise et au choix :	
Avocat	14€
Poitrine fumée	13,50€
Saumon fumé	14€

*Tuber Aestivum

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.



Le Brunch 39,50€

Les week-ends et jours fériés

Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »

~

Jus de fruits frais au choix
orange, pamplemousse 25 cl

ou

Cocktail vitaminé, orange, carotte, gingembre 25 cl

~

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

~

Petit pain, beurre, confiture, miel

~

Œufs Bénédictes, sauce hollandaise et au choix :
Avocat - Poitrine fumée - Saumon fumé

ou

Croissant Angelina au choix :
Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines
Jambon, œufs brouillés
Saumon fumé, œufs brouillés

Brioche caramélisée façon pain perdu

ou

Salade de fruits

Salades

Salade César, suprême de volaille, Parmesan, croûtons, cœur de romaine	23€
Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine	26€

Pause salée

Croissant Angelina Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines	12€
Jambon, œufs brouillés	14€
Saumon fumé, œufs brouillés	14,50€
Club sandwich Angelina	23,50€
Croque-Monsieur, jambon, Comté, sucrose	16€
Croque-Madame, jambon, Comté, œuf au plat, sucrose	16,50€
Risotto de pâtes puntalettes au poulet graines de sarrasin	22€
Quiche Lorraine, sucrose	15,50€
Ravioli aux champignons à la truffe d'été* crème de Parmesan	25€
Accompagnements	
Salade sucrose	6€
Pommes allumettes	7€

ANGELINA

Paris depuis 1903

Pâtisseries

NOTRE SPÉCIALITÉ

Mont-Blanc 9,40€
Meringue, Chantilly légère,
vermicelles de crème de marrons

LES CLASSIQUES

Millefeuille 9,50€
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Opéra 9€
Biscuit Joconde imbibé de café,
croustillant praliné, mousse café et chocolat au lait

Éclair chocolat 7,30€
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir,
glaçage au chocolat noir

Tarte citron 7,90€
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron,
citron confit, meringue à l'italienne

Paris-Brest 9,20€
Pâte à choux, crème mousseline pralinée,
croustillant noisette, noisettes caramélisées,
pâte de noisette

Choc Africain 9,20€
Biscuit moelleux façon brownie,
mousse au chocolat noir, crémeux au chocolat noir
amer, croustillant chocolat noir

Fraisier 9,70€
Biscuit noisette, crème légère à la vanille,
fraises fraîches

Trocadéro 9,30€
Croustillant noisette, crémeux chocolat,
biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat
et amandes hachées, Chantilly chocolat au lait

Rubis fraise-basilic 9,20€
Biscuit croustillant au riz soufflé,
mousse légère au citron vert, gelée fraise-basilic,
pétale en chocolat, Chantilly, zestes de citron vert

Éclair framboise 7,60€
Pâte à choux, crémeux framboise, framboise fraîche

Macarons et petits gâteaux

Macaron individuel 6€
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc

Quatre mini macarons au choix 9€
Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café,
pistache, caramel, framboise, citron, rose

Financier, vanille, pistache ou chocolat 4,50€

Glaces et sorbets

2 parfums au choix, crème fouettée 8€

3 parfums au choix, crème fouettée 10,50€

**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**

Coupe Mont-Blanc 14€
Meringues, glace Mont-Blanc, glace vanille,
brisures de marrons confits, crème fouettée

Coupe Rivoli 13€
Meringues, glace chocolat, glace vanille,
chocolat chaud Angelina, crème fouettée

Coupe Rumpelmayer 14€
Noisettes caramélisées, glace noisette du Piémont,
glace vanille, crème fouettée

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.



@ANGELINA_PARIS
angelina-paris.fr



Boissons fraîches

FRAPPÉS

Chocolat à l'ancienne frappé dit « l'Africain »	8,20€
Thé glacé mélange Angelina	8,20€
Café glacé	7,30€
Milkshake, glace au choix fouettée avec du lait	8,20€

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais 25 cl orange ou pamplemousse	7,90€
Cocktails vitaminés purs jus 25 cl orange, carotte, gingembre	8,50€
Jus artisanaux Angelina 25 cl tomate au piment d'Espelette, orange* ou pomme	6,90€
Nectars artisanaux Angelina 25 cl abricot ou fraise	6,90€

EAUX ET SODAS

Limonade artisanale La Mortuacienne 33 cl	6,50€
Abatilles eau minérale naturelle 75 cl plate ou pétillante	6,20€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl 5,70€ 100 cl 7,50€
Perrier 33 cl	5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola light, 33 cl Coca-Cola Zero Sucres	6,50€
Schweppes, Orangina 25 cl	6,50€

Boissons chaudes

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »	8,20€
--	-------

THÉS ET INFUSIONS

Thé Mont-Blanc thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit	7,50€
Thé mélange Angelina thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame	7,50€
Thé 226 au cacao thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose	7,50€
Au choix : thé breakfast, thé vert nature, thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé vert à la menthe, thé Lapsang Souchong	7,50€
Thé Darjeeling	7,70€
Infusion mélange Angelina, sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat	6,50€
Infusions Miel, gingembre, citron, orange Verveine / Tilleul-menthe	6,50€

CAFÉS

Expresso / Double expresso	4,30€/6,50€
Grand café 20 cl	5,30€
Grand café au lait 20 cl	5,50€
Café viennois, double expresso et crème fouettée	6,50€
Cappuccino	6,50€
Latte Macchiato double expresso, lait, mousse de lait	6,80€

*À base de concentré

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.



ANGELINA

Paris depuis 1903

Carte des vins

VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
--	--------------------	----------------------	----------------

BOURGOGNE Chablis AOP « La Pierrelée », La Chablisienne	52€	32€	10,50€
--	-----	-----	--------

VALLÉE DE LA LOIRE Sancerre AOP, Pascal Jolivet	49€	30€	9,50€
---	-----	-----	-------

MOELLEUX Sauternes AOP, Château Briatte	40€		8,50€
---	-----	--	-------

LANGUEDOC-ROUSSILLON IGP Côtes de Gascogne « L'Esprit », Domaine de Joy	25,50€		6€
--	--------	--	----

VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
--	--------------------	----------------------	----------------

BORDEAUX AOP Bordeaux, Château La Gabarre	29€		6,50€
Médoc, Château Haut Brignays	39,50€	22€	8,50€

VALLÉE DU RHÔNE Côtes du Rhône AOP « Les Trois Garçons » (Vin Biologique)	32€		6,50€
--	-----	--	-------

VINS ROSÉS

	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
--	--------------------	----------------------	----------------

IGP Var, Saint Barthélémy	25€		6€
Bandol AOP, Château Barthès	35€	21€	7,50€

Champagnes

	Bouteille 75 cl	Coupe 14 cl
Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	68€	14€
Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	78€	15,50€

Apéritifs

Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,50€
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 1664 blonde, 1664 blanc	33 cl	7,90€
Bière Corona	35,5 cl	7,90€

Spiritueux

Whisky Irlande Bushmills Original	4 cl	15€
Cognac Otard VSOP	4 cl	15€
Bas-Armagnac Château de Laubade	4 cl	15€

AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée

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.



@ANGELINA_PARIS
angelina-paris.fr

ANGELINA

Paris depuis 1903



Breakfast

PARISIAN BREAKFAST 20€

Tea, coffee or old-fashioned hot chocolate
"l'Africain"

Fresh fruit juice, orange or grapefruit 25 cl

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Bread roll, butter, jam, honey

ANGELINA BREAKFAST 29,50€

Tea, coffee or old-fashioned hot chocolate
"l'Africain"

Fresh fruit juice, orange or grapefruit 25 cl

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Bread roll, butter, jam, honey

Eggs prepared as you wish,
scrambled, fried, soft-boiled, omelette

Fruit salad

A LA CARTE

Croissant	2,70€
Chocolate-filled pastry	2,90€
Brioche toasts, butter, jam, honey	7,50€
Caramelized pain perdu style brioche	10,50€
Fruit salad	10,50€

Eggs

Plain omelette or with herbs, sucrine lettuce	14,50€
Angelina Omelette, ham, cheese, button mushrooms, sucrine lettuce	18€
Omelette with summer truffle breakings*, sucrine lettuce	21€
Scrambled, fried or soft-boiled eggs	13€
Scrambled eggs with summer truffle breakings*	19€
Eggs Bénédict, hollandaise sauce and choice of :	
Avocado	14€
Smoked bacon	13,50€
Smoked salmon	14€

*Tuber Aestivum

Net prices - Service included
The House declines all responsibility in the event
of loss or theft of personal objects.
Allergens are available on request
at the restaurant reception desk.
Alcohol abuse is dangerous to your health.
Consume in moderation.



Le Brunch 39,50€

Weekends and bank holidays

Tea, coffee or old-fashioned hot chocolate
"l'Africain"

Choice of fresh fruit juice
orange or grapefruit 25 cl

or

Healthy cocktail, orange, carrot, ginger 25 cl

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Bread roll, butter, jam, honey

Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :
Avocado - Smoked bacon - Smoked salmon

or

Angelina croissant of your choice:
Grilled cheese, cream cheese with herbs
Ham, scrambled eggs
Smoked salmon, scrambled eggs

Caramelized pain perdu style brioche

or

Fruit salad

Salads

Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart	23€
Smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce	26€

Savoury break

Angelina Croissant	
Grilled cheese, cream cheese with herbs	12€
Ham, scrambled eggs	14€
Smoked salmon, scrambled eggs	14,50€
Angelina club sandwich	23,50€
Croque-Monsieur, ham, Comté, sucrine lettuce	16€
Croque-Madame, ham, Comté, fried egg, sucrine lettuce	16,50€
Puntalette pasta with chicken buckwheat seeds	22€
Quiche Lorraine, sucrine lettuce	15,50€
Ravioli with mushrooms and summer truffle* Parmesan cream	25€

Side dishes

Sucrine lettuce	6€
Matchstick potatoes	7€

ANGELINA

Paris depuis 1903

Pastries

OUR SIGNATURE PASTRY

Mont-Blanc 9,40€
Meringue, light whipped cream,
chestnut cream vermicelli

THE COLLECTION

Millefeuille 9,50€
Layers of caramelized puff pastry,
light vanilla cream

Opéra 9€
Almond chocolate biscuit soaked in coffee,
crunchy praline biscuit,
coffee and milk chocolate mousse

Éclair chocolat 7,30€
Chou pastry, dark chocolate cream filling,
dark chocolate icing

Tarte citron 7,90€
Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon,
italian meringue

Paris-Brest 9,20€
Chou pastry, praline mousseline cream,
hazelnut crunchy, caramelized hazelnuts,
hazelnut paste

Choc Africain 9,20€
Chocolate brownie, dark chocolate mousse,
bitter dark chocolate cream,
dark chocolate crunchy

Fraisier 9,70€
Hazelnut biscuit, light vanilla cream,
fresh strawberries

Trocadéro 9,30€
Crunchy hazelnut biscuit, chocolate cream,
hazelnut biscuit, hazelnut cream,
chocolate and grounded almonds icing,
milk chocolate light whipped cream

Rubis fraise-basilic 9,20€
Puffed rice crunchy biscuit, light lime mousse,
strawberry-basil jelly, chocolate petal,
whipped cream, lime zests

Éclair framboise 7,60€
Chou pastry, raspberry cream filling,
fresh raspberry

Macarons and small cakes

Individual macaron 6€
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut

Choice of four small macarons 9€
Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio,
caramel,raspberry, lemon, rose

Financier, vanilla, pistachio or chocolate 4,50€

Ice creams and ice cream sundaes

Choice of 2 flavours, whipped cream 8€

Choice of 3 flavours, whipped cream 10,50€

Chestnut, 72% dark chocolate,
hazelnut from Piedmont, vanilla, coffee,
salted butter caramel, pure Sicilian pistachio,
lemon, raspberry, pear, mango, strawberry

Coupe Mont-Blanc 14€
Meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream,
candied chestnut shreds, whipped cream

Coupe Rivoli 13€
Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream,
Angelina hot chocolate, whipped cream

Coupe Rumpelmayer 14€
Caramelized hazelnuts,
hazelnut from Piedmont ice cream,
vanilla ice cream, whipped cream

Net prices - Service included
The House declines all responsibility in the event
of loss or theft of personal objects.
Allergens are available on request
at the restaurant reception desk.
Alcohol abuse is dangerous to your health.
Consume in moderation.



@ANGELINA_PARIS
angelina-paris.fr

ANGELINA

Paris depuis 1903



Cold drinks

ICED BEVERAGES

Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"	8,20€
Iced tea, Angelina mix	8,20€
Iced coffee	7,30€
Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk	8,20€

FRUIT JUICES

Fresh fruit juice 25 cl orange or grapefruit	7,90€
Healthy pure juices cocktails 25 cl orange, carotte, ginger	8,50€
Angelina fruit juices 25 cl tomato with Espelette pepper, orange* or apple	6,90€
Angelina nectars 25 cl apricot or strawberry	6,90€

WATER AND SODAS

La Mortuacienne traditional lemonade 33 cl	6,50€
Abatilles mineral water 75 cl still or sparkling	6,20€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl 5,70€ 100 cl 7,50€
Perrier 33 cl	5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola light, 33 cl Coca-Cola Zero Sucres	6,50€
Schweppes, Orangina 25 cl	6,50€

Hot drinks

HOT CHOCOLATE

Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"	8,20€
--	-------

TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Thé Mont-Blanc Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours	7,50€
Thé mélange Angelina China Oolong tea, exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals	7,50€
Thé 226 au cacao Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours	7,50€
Breakfast tea : green tea, jasmin green tea, Earl Grey, mint green tea, Lapsang Souchong	7,50€
Darjeeling	7,70€
Angelina mix infusion Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold, and cocoa flavours	6,50€
Infusions Verbena / Lime-blossom mint Honey, ginger, lemon, orange	6,50€

COFFEES

Espresso / Double espresso	4,30€/6,50€
Large black coffee 20 cl	5,30€
Large coffee with steamed milk 20 cl	5,50€
Café viennois, black coffee with whipped cream	6,50€
Cappuccino	6,50€
Latte Macchiato double espresso, milk, milk foam	6,80€

*Juice from concentrate

Net prices - Service included
The House declines all responsibility in the event
of loss or theft of personal objects.
Allergens are available on request
at the restaurant reception desk.
Alcohol abuse is dangerous to your health.
Consume in moderation.



@ANGELINA_PARIS
angelina-paris.fr

ANGELINA

Paris depuis 1903

Wine List

WHITE WINES

Bottle 75 cl	1/2 bottle 37,5 cl	Glass 16 cl
-----------------	-----------------------	----------------

BOURGOGNE Chablis AOP « La Pierrelée », La Chablisienne	52€	32€ 10,50€
--	-----	------------

VALLÉE DE LA LOIRE Sancerre AOP, Pascal Jolivet	49€	30€ 9,50€
---	-----	-----------

MOELLEUX Sauternes AOP, Château Briatte	40€	8,50€
---	-----	-------

LANGUEDOC-ROUSSILLON IGP Côtes de Gascogne « L'Esprit », Domaine de Joy	25,50€	6€
--	--------	----

RED WINES

Bottle 75 cl	1/2 bottle 37,5 cl	Glass 16 cl
-----------------	-----------------------	----------------

BORDEAUX AOP Bordeaux, Château La Gabarre	29€	6,50€
Médoc, Château Haut Brignays	39,50€	22€ 8,50€

VALLÉE DU RHÔNE Côtes du Rhône AOP « Les Trois Garçons » (Vin Biologique)	32€	6,50€
--	-----	-------

ROSE WINES

Bottle 75 cl	1/2 bottle 37,5 cl	Glass 16 cl
-----------------	-----------------------	----------------

IGP Var, Saint Barthélémy	25€	6€
Bandol AOP, Château Barthès	35€	21€ 7,50€

Champagnes

Bottle 75 cl	Glass 14 cl
-----------------	----------------

Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	68€	14€
------------------------------------	-----	-----

Champagne Jacquart - Rosé Mosaïque	78€	15,50€
------------------------------------	-----	--------

Aperitifs

Cocktail Mimosa with Champagne Jacquart	14 cl	13,50€
--	-------	--------

Kir - Raspberry or blackcurrant	14 cl	10€
---------------------------------	-------	-----

Kir Royal - Raspberry or blackcurrant	14 cl	16€
---------------------------------------	-------	-----

Martini Rosso or Bianco	7 cl	9€
-------------------------	------	----

Pastis 51	4 cl	9€
-----------	------	----

Beer 1664 blonde, 1664 blanc	33 cl	7,90€
------------------------------	-------	-------

Corona beer	35,5 cl	7,90€
-------------	---------	-------

Spirits

Whisky Irlande Bushmills Original	4 cl	15€
-----------------------------------	------	-----

Cognac Otard VSOP	4 cl	15€
-------------------	------	-----

Bas-Armagnac Château de Laubade	4 cl	15€
---------------------------------	------	-----

AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée

Net prices - Service included
The House declines all responsibility in the event
of loss or theft of personal objects.
Allergens are available on request
at the restaurant reception desk.
Alcohol abuse is dangerous to your health.
Consume in moderation.



@ANGELINA_PARIS
angelina-paris.fr