



Le petit-déjeuner

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 20€

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

Jus d'orange frais 25 cl

Viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Petit pain, beurre, confiture, miel

À LA CARTE

Croissant 2,70€

Pain au chocolat 2,90€

Petit pain, beurre, confiture, miel 7,50€

Salade de fruits 10,50€

Pause salée

Croque-Monsieur, jambon, Comté, sucrine 16€

Quiche Lorraine, sucrine 15,50€

Quiche saumon brocolis, sucrine 15,50€

Club sandwiches

Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes grenailles ou sucrine 23,50€

Végétarien 22€

œuf dur, tartare d'avocat, concombre, crème de feta, tomate, radis, pommes grenailles ou sucrine

Soupes et salades

Soupe à l'oignon 12€

Salade César, suprême de volaille, Parmesan, croûtons, cœur de romaine 23€

Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine 26€

Plats chauds

Suprême de volaille 24€
polenta crémeuse au citron, tartare de tomates

Coeur de saumon fumé 25€
écrasé de pommes de terre aux herbes, crème ciblouette

Ravioli aux champignons à la truffe d'été* 25€
crème de Parmesan

Accompagnements

Salade sucrine 6€

Pommes grenailles 7€

*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.



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

Création exclusive

Antoinette 9,30€
Pâte à choux, croustillant praliné, crémeux chocolat, cœur praliné, Chantilly, disque en chocolat noir, noisette torréfiée

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€

ANGELINA

Paris depuis 1903



Boissons fraîches

FRAPPÉS

Chocolat à l'ancienne frappé dit « l'Africain »	8,20€
Thé glacé mélange Angelina	8,20€
Café glacé	7,30€

JUS DE FRUITS

Jus d'orange frais 25 cl	7,90€
Cocktail vitaminé pur 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 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€
Cappuccino	6,50€

*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
angelina-paris.fr

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€

BEAUJOLAIS

Brouilly AOP, Réserve de la Beauvoisie	37€	19€	7,50€
--	-----	-----	-------

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 Mosaique	68€	14€
Champagne Jacquart - Rosé Mosaique	78€	15,50€

Apéritifs

Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,50€
Kir - Cassis	14 cl	10€
Kir Royal - Cassis	14 cl	16€
Bière Grimbergen blonde 1664 blonde, 1664 blanc	33 cl	7,90€
Bière Corona	35,5 cl	7,90€

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 orange juice 25 cl

Viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Bread roll, butter, jam, honey

A LA CARTE

Croissant	2,70€
Chocolate-filled pastry	2,90€
Bread roll, butter, jam, honey	7,50€
Fruit salad	10,50€

Savoury break

Croque-Monsieur, ham, Comté, sucrine lettuce 16€

Quiche Lorraine, sucrine lettuce 15,50€

Salmon and broccoli quiche, sucrine lettuce 15,50€

Club sandwiches

Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato, mid potatoes or sucrine lettuce 23,50€

Vegetarian, hard-boiled egg, avocado tartare, cucumber, feta cream, tomato, radish, mid potatoes or sucrine lettuce 22€

Soups and salads

Onion soup 12€

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€

Hot dishes

Chicken supreme, creamy polenta with lemon zests, tomatoes tartare 24€

Smoked salmon Royal fillet mashed potatoes with herbs, chives cream 25€

Ravioli with mushrooms and summer truffle* Parmesan cream 25€

Side dishes

Sucrine lettuce 6€

Mid potatoes 7€

*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.



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

Exclusive pastry

Antoinette 9,30€
Chou pastry, praline crunchy, chocolate cream, praline heart, whipped cream, dark chocolate disk, roasted hazelnut

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€

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€

FRUIT JUICES

Fresh orange juice 25 cl	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	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€
Cappuccino	6,50€

*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€

BEAUJOLAIS Brouilly AOP Réserve de la Beauvoisie	37€	19€ 7,50€
---	-----	-----------

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 Mosaique	68€	14€
------------------------------------	-----	-----

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

Aperitifs

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

Kir - Blackcurrant	14 cl	10€
--------------------	-------	-----

Kir Royal - Blackcurrant	14 cl	16€
--------------------------	-------	-----

Bière Grimbergen blonde 1664 blonde, 1664 blanc	33 cl	7,90€
--	-------	-------

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

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