

# Paris depuis 1903



C'est en 1903 que le confiseur autrichien Antoine Rumpelmeyer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Depuis plus d'un siècle, le salon de thé situé face aux jardins des Tuileries à Paris s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. 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...

Retrouvez désormais toute l'ambiance de cette maison centenaire dans le cadre de votre visite au Château de Versailles.

Un lieu unique pour savourer le fameux chocolat chaud et l'inénarrable Mont-Blanc dont les secrets centenaires restent bien gardés.

*Founded in 1903 by the Austrian confectioner Antoine Rumpelmeyer, Angelina which is located in front of the Tuileries gardens has been a meeting place for Parisian gourmets for over a century. Ever since its opening, Angelina has been the timeless meeting place of Parisian aristocracy.*

*Amongst our many visitors, Coco Chanel, Proust as well as some of the world's leading fashion designers have passed through our tea-rooms. Angelina has now opened inside the Chateau de Versailles and become a must-not-miss venue for the worldwide visitors.*

*It remains a unique setting in which to savour the famous hot chocolate and the unmistakable Mont-Blanc whose secret recipe is still closely guarded after one hundred years.*





# Le petit-déjeuner Breakfast

**PETIT-DÉJEUNER PARISIEN** *PARISIAN BREAKFAST* 20€

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

Jus d'orange frais 25 cl  
*Fresh orange juice*

Viennoiserie  
*Viennoiserie*

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons  
*Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream*

## À la carte À la carte

Croissant 2,70€  
*Croissant*

Pain au chocolat 2,90€  
*Chocolate-filled pastry*

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons 7,50€  
*Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream*

Muesli croustillant aux fruits secs et au chocolat noir, 8,50€  
fromage blanc, fruits frais  
*Crunchy muesli with dried fruits and dark chocolate,  
plain yogurt, fresh fruits*

Salade de fruits frais 10,50€  
*Fresh fruit salad*

## Salades Salads

- Salade tomates et burrata, framboises 21€  
*Burrata and tomatoes salad, raspberries*
- Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, 23€  
croûtons, cœur de romaine  
*Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart*
- Salade de saumon fumé origine Écosse, chèvre frais, avocat, 26€  
tomates grappes, pomélo, romaine  
*Salad of smoked salmon from Scotland, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce*
- Salade niçoise, filet de thon bonite, œufs durs, haricots verts, 25€  
poivrons, tomates, mini épis de maïs, câpres,  
olives Kalamata, cœur de laitue  
*Tuna fillet salad, hard-boiled eggs, green beans, peppers, tomatoes, baby mini sweet corn, capers, Kalamata olives, lettuce heart*

## Club sandwiches Club sandwiches

- Végétarien, œuf dur, avocat, concombre, tomate, radis, 22€  
crème de feta, pommes grenailles ou cœur de laitue  
*Vegetarian, hard-boiled egg, avocado, cucumber, tomato, radish, feta cheese cream, mid potatoes or lettuce heart*
- Angelina, filet de volaille, œuf dur, poitrine fumée, tomate, 23,50€  
pommes grenailles ou cœur de laitue  
*Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato, mid potatoes or lettuce heart*
- Nordique, saumon frais, avocat, concombre, 26€  
crème de fromage frais, pommes grenailles ou cœur de laitue  
*Nordic, salmon, avocado, cucumber, tomato, cream cheese, mid potatoes or lettuce heart*

## Pause salée Savoury break

Croque - Monsieur, jambon, Comté, cœur de laitue <i>Croque - Monsieur, ham, Comté, lettuce heart</i>	16€
Quiche Lorraine*, cœur de laitue <i>Quiche Lorraine*, lettuce heart</i>	15,50€
Quiche saumon épinard*, cœur de laitue <i>Salmon and spinach quiche*, lettuce heart</i>	15,50€
Caviar impérial Baeri (10g), blini <i>Baeri imperial caviar 10g, blini</i>	20€
Assortiment de fromages, Comté, Sainte-Maure, Brie, cœur de laitue, beurre <i>Selection of cheeses, Comté, Sainte-Maure, Brie, lettuce heart, butter</i>	13€
Pommes grenailles <i>Mid potatoes</i>	7€
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>	6€

## Soupes Soups

De 12h à 16h From 12pm to 4pm

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	12€
Velouté froid d'asperges <i>Asparagus cold cream soup</i>	14€

## Plats chauds Hot dishes

De 12h à 16h From 12pm to 4pm

Ravioli aux champignons à la truffe d'été <sup>1</sup> , crème de Parmesan <i>Ravioli with mushrooms and summer truffle<sup>1</sup>, Parmesan cream</i>	25€
Filet de bar, ratatouille <i>Sea bass fillet, ratatouille</i>	26€
Pièce de bœuf, écrasé de pomme de terre, sauce au poivre ou béarnaise <i>Beef cut, mashed potatoes, pepper sauce or bearnaise sauce</i>	28€
Suprême de volaille, polenta crémeuse <i>Chicken breast, polenta with cream</i>	24€
Cœur de saumon fumé, écrasé de pommes de terre aux herbes, crème ciboulette <i>Royal fillet of smoked salmon, mashed potatoes with herbs, lemon &amp; chive cream</i>	25€

<sup>1</sup>Tuber Aestivum

# Pâtisseries\* Pastries\*

## NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

### Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

*Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli*

9,40€

## LES CLASSIQUES THE CLASSICS

### Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

*Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream*

9,50€

### Succès noisette

Dacquoise noisette à la fleur de sel, crème légère à la noisette, croustillant au praliné, fruits secs

*Hazelnut dacquoise biscuit with pure sea salt, whipped hazelnut cream, crunchy praline heart, nuts*

9,20€

### Éclair chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage chocolat noir

*Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing*

7,30€

### Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit

*Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon*

7,60€

### Paris-New York

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*

9,20€

### Choc Africain

Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir, crémeux au chocolat noir amer

*Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream*

9,20€

# Pâtisseries\* Pastries\*

## LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

<b>Mont-Blanc cerise griotte</b> Meringue, Chantilly légère, gelée griotte, vermicelles de crème de marrons à la griotte <i>Meringue, light whipped cream, cherry jelly, chestnut cream vermicelli with cherry</i>	9,60€
<b>Fraisier</b> Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches <i>Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries</i>	9,50€
<b>Chou caramel-cacahuète</b> Pâte à choux, cœur caramel, croustillant cacahuète, coque chocolat au lait caramel, Chantilly à la vanille <i>Chou pastry, caramel heart, crunchy peanut, caramel milk chocolate shell, vanilla whipped cream</i>	8,70€
<b>Tarte fraise-verveine</b> Sablé breton à la farine de riz, gelée de fraises, ganache à la verveine, fraises fraîches <i>Rice flour shortbread biscuit, strawberry jelly, verbena ganache, fresh strawberries</i>	9,20€
<b>Douceur abricot-miel</b> Croustillant pistache, gelée d'abricots, biscuit Joconde, mousse au miel <i>Crunchy pistachio biscuit, apricot jelly, almond biscuit, honey mousse</i>	9€
<b>Louise</b> Biscuit macaron, gelée de fraises, Chantilly légère au thé vert, framboises fraîches <i>Macaroon biscuit, strawberry jelly, green tea light whipped cream, fresh raspberries</i>	9,20€

# Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

22€

Assortiment de pièces salées\*  
*Selection of cocktails canapés\**

Sélection de mini pâtisseries\*, mini macaron\*, madeleine  
*Selection of mini pastries\*, mini macaroon\*, madeleine*

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

~

Supplément d'une coupe de Champagne Jacquart 14 cl 14€  
*Glass of Champagne Jacquart, extra charge of*

## Macarons\* Macaroons\*

Macaron individuel 6€  
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc  
*Individual macaroon*  
*Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut*

Quatre mini macarons au choix 9€  
Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache,  
caramel, framboise, citron, rose  
*Choice of four small macaroons*  
*Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio,*  
*caramel, raspberry, lemon, rose*

## Petits gâteaux\* Small cakes\*

Financier, vanille, pistache ou chocolat 4,50€  
Financier, vanilla, pistachio or chocolate

Cake à la tranche, citron 5,90€  
*Sponge cake, lemon*



# Boissons chaudes Hot drinks

## CHOCOLAT CHAUD *HOT CHOCOLATE*

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »  
*Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"*

8,20€

## THÉS ET INFUSIONS *TEAS AND HERBAL INFUSIONS*

Thé Mont-Blanc, Thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit  
*Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours*

7,50€

Thé mélange Angelina, 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*

7,50€

Thé 226 au Cacao,  
Thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose  
*Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours*

7,50€

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  
*Angelina mix infusion, spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours*

6,50€

Infusions *Herbal infusions*  
Verveine *Verbana*  
Tilleul-menthe *Lime blossom-mint*

6,50€

## CAFÉS *COFFEES*

Expresso/ Double expresso

4,30€/6,50€

Grand café *Large black coffee*

20 cl 5,30€

Grand café au lait *Large coffee, with steamed milk*

20 cl 5,50€

Cappuccino

6,50€

## Boissons fraîches Cold drinks

### FRAPPÉS ICED BEVERAGES

Chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » <i>Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"</i>	8,20€
Thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	8,20€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,30€

### JUS ET NECTARS DE FRUITS FRUIT JUICES AND NECTARS

Cocktail vitaminé <i>Healthy cocktail</i> Orange <sup>1</sup> , carotte, gingembre <i>Orange<sup>1</sup>, carrot, ginger</i>	25 cl	8,50€
Jus d'orange frais <i>Orange fresh juice</i>	25 cl	7,90€
Jus artisanaux Angelina, tomate au piment d'Espelette, orange <sup>1</sup> ou pomme <i>Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper, orange<sup>1</sup> or apple</i>	25 cl	6,90€
Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise <i>Angelina nectars, apricot or strawberry</i>	25 cl	6,90€

### Eaux et Sodas WATER AND SODAS

Limonade artisanale La Mortuacienne <i>La Mortuacienne traditional lemonade</i>	33 cl	6,50€
Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante <i>Abatilles still or sparkling mineral water</i>	75 cl	6,20€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl 100 cl	5,70€ 7,50€
Perrier	33 cl	5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	33 cl	6,50€
Schweppes, Orangina	25 cl	6,50€

## Apéritifs Aperitifs

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

<sup>1</sup>À base de concentré <sup>1</sup>Juice from concentrate

# Champagnes Champagnes

	Bouteille	Verre
	75 cl	14 cl
Jacquart Brut Mosaïque	68€	14€
Jacquart Rosé Mosaïque	78€	15,50€

## Carte des vins Wine list

<b>VINS BLANCS</b>	Bouteille	1/2 bout.	Verre
	75 cl	37,5 cl	16 cl
<b>BOURGOGNE</b>			
AOP <sup>1</sup> Chablis, Le Finage, La Chablisienne	52€	32€	10,50€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
AOP <sup>1</sup> Sancerre, Pascal Jolivet	47€	30€	9,50€
<b>MOELLEUX</b>			
AOP <sup>1</sup> Sauternes, Château du Levant	39,50€		8,50€
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
IGP <sup>2</sup> Chardonnay, Pays d'Oc Camas	25,50€		6€
<b>VINS ROUGES</b>	Bouteille	1/2 bout.	Verre
	75 cl	37,5 cl	16 cl
<b>BORDEAUX</b>			
AOP <sup>1</sup> Bordeaux, Château Le Clairiot	28,50€		6,50€
AOP <sup>1</sup> Médoc, Château Gauthier	39,50€		8,50€
<b>BEAUJOLAIS</b>			
AOP <sup>1</sup> Brouilly, Vigneron de Bel Air	37€	19€	7,50€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
AOP <sup>1</sup> Côtes du Rhône, "Parallèle 45" Domaine Jaboulet Aîné	30€		6,50€
<b>VINS ROSÉS</b>	Bouteille	1/2 bout.	Verre
	75 cl	37,5 cl	16 cl
AOP <sup>1</sup> Côtes de Provence, Esprit de Gassier	35€	21€	7,50€
IGP <sup>2</sup> Pays d'Oc Cinsault, Camas	24,50€		5,50€

<sup>1</sup>Appellation d'Origine Protégée <sup>2</sup>Indication Géographique Protégée

\*Produits décongelés \*Frosen Products. 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

## 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

Hausmann, (1<sup>er</sup> étage mode femme)  
Galeries Lafayette, 40 bd Hausmann, Paris 9<sup>e</sup> – 01.73.71.94.68

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

Boutique Bac,  
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 Trianon,  
Parc du Château de Versailles, Petit Trianon, Versailles  
01.39.20.91.67

## LYON – VILLEFONTAINE

The Village Outlet, Parc du Couvent  
04.74.95.57.94

## INTERNATIONAL

Arabie Saoudite, Bahreïn, Chine,  
Émirats Arabes Unis, Japon, Koweït,  
Liban, Oman, Qatar, Singapour

[angelina-paris.fr](http://angelina-paris.fr)



@ANGELINA\_PARIS



@ANGELINAPARIS

Nous vous invitons à contacter notre service commercial qui répondra à toutes vos demandes de plus de 10 personnes : [angelina.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:angelina.commercial@groupe-bertrand.com) ou 01 39 20 08 32