

# Paris depuis 1903



C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Les salons de thé au décor Belle Époque mêlent 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 le 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 tearooms have been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The Belle Époque décor offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.*

*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...*





# Le petit-déjeuner Breakfast

## PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *PARISIAN BREAKFAST*

22 €

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

*Tea, coffee or Angelina hot chocolate*

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse 20 cl

*Freshly pressed fruit juice, orange or grapefruit*

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

Toasts briochés, beurre, confitures

*Brioche toasts, butter, jams*

## PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST*

29,90 €

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

*Tea, coffee or Angelina hot chocolate*

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse 20 cl

*Freshly pressed fruit juice, orange or grapefruit*

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

*Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry*

Toasts briochés, beurre, confitures

*Brioche toasts, butter, jams*

Œufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette

*Eggs "My Way" prepared as you wish, scrambled, fried, soft-boiled, omelette*

Salade de fruits

*Fruit salad*

## À la carte À la carte

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat <i>Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry</i>	4,80 €
Toasts briochés, beurre, confitures <i>Brioche toasts, butter, jams</i>	7,50 €
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	10,50 €

## Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, sucrose <i>Plain or herbs omelette, sucrose lettuce</i>	15 €
Omelette Angelina, jambon, emmental, champignons de Paris, sucrose <i>Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, sucrose lettuce</i>	18,50 €
Omelette à la brisure de truffe d'été*, sucrose <i>Omelette with summer truffle breakings*, sucrose lettuce</i>	21 €
Œufs brouillés, au plat ou à la coque <i>Scrambled, fried or soft-boiled eggs</i>	13 €
Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été* <i>Scrambled eggs with summer truffle breakings*</i>	19 €
Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix : <i>Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :</i>	
Avocat <i>Avocado</i>	14,50 €
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	15,50 €
Suppléments pour les œufs <i>Side dishes for eggs, extra charge of</i>	
Emmental, jambon <i>Cheese, ham</i>	2 €
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	5 €

\* Tuber Aestivum

## Club sandwiches Club sandwiches

Angelina, filet de volaille, œuf dur, tomate, salade  
pommes allumettes ou sucrine 24 €

*Angelina, chicken fillet, hard-boiled egg, tomato,  
matchstick potatoes or sucrine lettuce*

Nordique, saumon fumé, fromage frais,  
concombre, salade, avocat, pommes allumettes ou sucrine 27 €

*Nordic, smoked salmon, cream chesse,  
cucumber, lettuce, avocado, matchstick potatoes or sucrine lettuce*

## Salades Salads

Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan,  
croûtons, salade romaine, sucrine 24 €

*Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons,  
romaine lettuce, sucrine lettuce*

Salade de saumon fumé, fromage frais, avocat,  
tomates grappes, pomélo, salade romaine 28 €

*Smoked salmon salad, cream cheese, avocado,  
tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce*

Salade de foie gras de canard mi-cuit, champignons de Paris,  
haricots verts, tomates grappes, cerneaux de noix, salade romaine 26 €

*Duck foie gras salad, semi cooked duck foie gras, button mushrooms,  
green beans, tomatoes on the vine, walnuts, romaine lettuce*

# Pause salée Savoury break

De 11h à 18h30 From 11 am to 6.30 pm

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	13€
Croque-Monsieur, jambon, Comté, sucrine <i>Croque-Monsieur, ham, Comté, sucrine lettuce</i>	17€
Croque-Madame, jambon, Comté, œuf au plat, sucrine <i>Croque-Madame, ham, Comté, fried egg, sucrine lettuce</i>	18€
Ravioli aux champignons et brisûres de truffe d'été*, crème de Parmesan, roquette <i>Ravioli with mushrooms with summer truffle* breakings, Parmesan cream, rocket salad</i>	25€
Burger au bœuf, fromage, tomates, oignons rouges, salade pommes allumettes ou sucrine <i>Beef burger, cheese, tomatoes, red onion, salad matchstick potatoes or sucrine lettuce</i>	25€
Toast à l'avocat, œuf mollet, radis, pousse d'épinard, crème de fromage frais, graines de courge, graines de pavot et sésame <i>Avocado toast, soft boiled egg, raddish, spinach, creamcheese, pumpkin seeds, poppy and sesame seeds</i>	18€
Pavé de saumon, purée de pommes de terre, sauce beurre blanc yuzu <i>Salmon, mashed potatoes, "beurre blanc" and yuzu dressing</i>	26€
Suprême de volaille, crème au romarin, trio de carottes <i>Chicken supreme, rosemary cream, trio of carrots</i>	25€
Accompagnements <i>Side dishes</i>	
Sucrine <i>Sucrine lettuce</i>	6€
Pommes allumettes <i>Matchstick potatoes</i>	7€
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	7€

# Pause salée Savoury break

## SUGGESTION DU JOUR *DISH OF THE DAY*

À partir de 12h From 12 am

## Les assiettes *The plates*

- |  |      |
|--|------|
| Assiette de saumon fumé origine écossaise,<br>crème ciboulette, toasts<br><i>Smoked salmon platter, sour cream, toasts</i> | 28 € |
| Assiette de foie gras, chutney de figues, toasts<br><i>Semi cooked foie gras platter, fig chutney, toasts</i>              | 26 € |

# Pâtisseries Pastries

## NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

### Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

*Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli*

9,50€

## LES CLASSIQUES THE CLASSICS

### Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

*Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream*

9,50€

### Opéra

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*

9,30€

### Éclair chocolat

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

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

7,90€

### Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit, meringue à l'italienne

*Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon, italian meringue*

7,90€

### Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline pralinée, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette

*Chou pastry, praline mousseline cream, hazelnut crunch, caramelized hazelnuts, hazelnut paste*

9,20€

### Choc Africain

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 crunch*

9,20€



# Pâtisseries Pastries

## LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

- Mont-Blanc pistache** 9,80€  
Meringue, Chantilly légère, cœur 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** 9,50€  
Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, Chantilly chocolat au lait  
*Crunchy hazelnut biscuit, chocolate cream, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and grounded almonds icing, milk chocolate light whipped cream*
- Demoiselle Tatin** 9,30€  
Croustillant crumble, mousse légère à la vanille, pommes fraîches caramélisées  
*Crunchy crumble, light vanilla mousse, fresh caramelized apples*
- Éclair miel** 8,90€  
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** 9,30€  
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*

## Macarons

Mini macaron au choix 2,90 €

Quatre mini macarons au choix 10,90 €

Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose

*Choice of four small macarons*

*Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry, lemon, rose*

## Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

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

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

2 parfums au choix, crème fouettée 9,50 €  
*Choice of 2 flavours, whipped cream*

3 parfums au choix, crème fouettée 12,50 €  
*Choice of 3 flavours, whipped cream*

## Coupes glacées Ice creams sundaes

### Coupe Mont-Blanc

14,50 €

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

*Meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream,  
candied chestnuts shards, whipped cream*

### Coupe Rivoli

14 €

Meringues, glace chocolat, glace vanille,  
chocolat chaud Angelina, crème fouettée

*Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream,  
Angelina hot chocolate, whipped cream*

## Boissons fraîches Cold drinks

### FRAPPÉS ICED BEVERAGES

Chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » <i>Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"</i>	8,50 €
Thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	8,30 €
Thé vert glacé menthe et citron vert <i>Iced mint and lime green tea</i>	8,30 €
Café glacé <i>Iced coffee</i>	8,30 €

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse <i>Freshly pressed fruit juice, orange or grapefruit</i>	20 cl	7,90 €
Jus artisanaux Angelina, tomate au piment d'Espelette, ou pomme <i>Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper or apple</i>	25 cl	7,50 €
Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise <i>Angelina nectars, apricot or strawberry</i>	25 cl	7,50 €

### EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Chateldon, eau minérale naturelle pétillante	75 cl	8,90 €
Evian, eau minérale naturelle plate	33 cl	4,70 €
	75 cl	8,90 €
Badoit rouge, eau minérale naturelle gazeuse	33 cl	4,70 €
	75 cl	8,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero,	33 cl	6,90 €
Schweppes, Orangina, Sprite	25 cl	6,90 €

## Boissons chaudes Hot drinks

### CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain » 8,50 €  
*Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"*

### THÉS ET INFUSIONS TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Thé Mont-Blanc, thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, 7,90 €  
caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit  
*Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee,*  
*orange blossom, apricot flavours*

Thé mélange Angelina, thé Oolong de Chine, 7,90 €  
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, thés de Chine et de Ceylan 7,90 €  
aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose  
*Teas from China and Ceylan with cocoa, almond*  
*and rose petals flavours*

Thé breakfast, thé Earl Grey, 7,90 €  
thé vert à la menthe

Thé Darjeeling 7,90 €

Infusions mélange Angelina, sélection d'épices, fève de cacao 7,50 €  
régliasse, fleurs de souci et arômes de chocolat  
*Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours*

Infusions, verveine, tilleul-menthe 7,50 €  
*Herbal infusions, verbena, lime blossom-mint*

### CAFÉS COFFEES

Espresso/Double espresso *Espresso/Double espresso* 4,30 €/6,70 €

Grand café *Large black coffee* 20 cl 5,50 €

Café au lait *Coffee with steamed milk* 20 cl 5,80 €

Café viennois, café chaud et crème fouettée/ Cappuccino 6,80 €  
*Black coffee with whipped cream/ Cappuccino*

Mocha, café, chocolat chaud à l'ancienne, crème fouettée 7,80 €  
*Coffee, old-fashioned hot chocolate, whipped cream*

# Carte des vins Wine list

## VINS BLANCS

Bouteille 75 cl Verre 16 cl

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Luberon AOP Grand Marrenon 39 € 6,90 €

### VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOP La Chatellenie - Joseph Mellot 46 € 9,90 €

### BOURGOGNE

Chablis AOP Willian Fevre 59 € 11,90 €

## VINS ROUGES

Bouteille 75 cl Verre 16 cl

### BORDEAUX

Bordeaux Supérieur AOP Château Recougne 39 € 6,90 €

### VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOP La Demoiselle - Joseph Mellot 46 € 9,90 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage AOP Matinière - Ferraton père et fils 46 € 9,90 €

## VIN ROSÉ

Bouteille 75 cl Verre 16 cl

Côtes de Provence AOP Minuty Moments 43 € 8,70 €

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.

## Champagnes Champagnes

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
Thienot Brut Classique	79 €	14,90 €
Thienot Brut Rosé	85 €	18 €
Canard-Duchene Charles VII Blanc des Blancs	86 €	18,50 €

## Apéritifs Aperitifs

Kir - Pêche ou cassis	14 cl	7,90 €
Kir Royal - Pêche ou cassis	14 cl	15,50 €
Affligem	30 cl	7,90 €
Heineken	30 cl	7,90 €

# 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

Haussmann, (1<sup>er</sup> étage mode femme)

Galleries Lafayette, 40 bd Haussmann, 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, Liban,  
Koweït, 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 : [agrosjean@gallerieslafayette.com](mailto:agrosjean@gallerieslafayette.com) ou 01 70 60 19 82