



Paris depuis 1903



C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Depuis plus d'un siècle, le salon de thé s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens.

Retrouvez désormais toute l'ambiance de cette maison centenaire dans le cadre de votre visite au Musée du Louvre. Le Café Richelieu vous accueille pour savourer le fameux chocolat chaud l'Africain et l'inénarrable 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 has been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century.

You would now enjoy the atmosphere of this century-old establishment while you are visiting the Louvre museum. Le Café Richelieu is a unique setting in which to enjoy the world-famous hot chocolate l'Africain and signature Mont-Blanc pastry, whose secret recipe remains 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 pressée *20 cl*
Freshly pressed orange juice

Petit pain, beurre, confiture, miel
Bread roll, butter, jam, honey

Croissant ou pain au chocolat
Croissant or chocolate-filled pastry

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 29.50€

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

Jus d'orange pressée *20 cl*
Freshly pressed orange juice

Petit pain, beurre, confiture, miel
Bread roll, butter, jam, honey

Croissant ou pain au chocolat
Croissant or chocolate-filled pastry

Œuf Bénédicte avocat ou poitrine fumée
Egg Benedict with avocado or with smoked bacon

Salade de fruits
Fruit salad

À la carte À la carte

Croissant 2,70€
Croissant

Pain au chocolat 2,90€
Chocolate-filled pastry

Salade de fruits 10,50€
Fruit salad





Club sandwich Club sandwich

Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, 23,50€
mêlé de salade
*Angelina, chicken fillet, bacon, hard-boiled egg, tomato,
mêlé salad*

Salades Salads

Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, 23€
croûtons, cœur de romaine
*Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan,
croutons, romaine lettuce heart*

Salade de foie gras de canard mi-cuit, champignons de Paris, 26€
haricots verts, tomates grappes, noix, cœur de romaine
*Semi-cooked duck foie gras salad, button mushrooms, green beans,
tomatoes on the vine, nuts, romaine lettuce heart*





Pause salée Savoury break

Croque-Monsieur, jambon, Comté, salade mesclun <i>Croque-Monsieur, ham, Comté, mesclun salad</i>	16€
Quiche Lorraine, salade mesclun <i>Quiche Lorraine, mesclun salad</i>	15,50€
Caviar impérial Baeri (10g), blini <i>Baeri imperial caviar (10g), blini</i>	20€
Servi avec une coupe de Champagne Daubigny Brut 12 cl <i>With a glass of Champagne Daubigny Brut</i>	30€

Entrées Starters

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	12€
Velouté de potimarron <i>Pumpkin cream soup</i>	13€
Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix : <i>Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :</i>	
Avocat <i>Avocado</i>	14€
Poitrine fumée <i>Smoked bacon</i>	13,50€





Plats Main courses

Suprême de volaille, crème de champignon, riz vénéré <i>Chicken Supreme, mushroom cream, black rice</i>	25€
Ravioli aux champignons à la truffe d'été*, crème de Parmesan <i>Ravioli with mushrooms and summer truffle*, Parmesan cream</i>	24€
Pavé de saumon, écrasé de pommes de terre, quenelle de crème de ciboulette <i>Salmon steak, mashed potatoes, chive cream quenelle</i>	26€

Accompagnements Side dishes

Salade de mesclun <i>Mesclun salad</i>	6€
Écrasé de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	7€
Haricots verts frais <i>Fresh green beans</i>	7€

LE DOCUMENT RÉCAPITULATIF ALLERGÈNES EST EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE
AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.
*FOR ANY INFORMATION REGARDING THE ALLERGENS' PRESENCE IN OUR RECIPIES,
PLEASE CONTACT OUR SALES STAFF MEMBERS TO CONSULT THE LIST*

*Tuber Aestivum





Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Mont-Blanc 9,40€
Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Millefeuille 9,50€
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

Opéra 9€
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 7,30€
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir
Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing

Tarte citron 7,90€
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit,
meringue à l'italienne
Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon, italian meringue

Paris-Brest 9,20€
Pâte à choux, crème mousseline pralinée, croustillant noisette,
noisettes caramélisées, pâte de noisette
*Chou pastry, praline mousseline cream, hazelnut crunchy,
caramelized hazelnuts, hazelnut paste*

Choc Africain 9,20€
Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir,
crémeux au chocolat amer, croustillant chocolat noir
*Chocolate brownie, dark chocolate mousse,
bitter dark chocolate cream, dark chocolate crunchy*





Pâtisseries Pastries

CRÉATION EXCLUSIVE - EXPOSITION LÉONARD DE VINCI

24 OCTOBRE 2019 AU 24 FÉVRIER 2020

EXCLUSIVITY FOR THE LEONARD DE VINCI EXHIBITION

Léonard

9,50€

Croustillant à l'amande, pain de Gênes, compotée de citron, orange et pamplemousse, mousse à l'amande, décor chocolat noir
Almond biscuit, Genova bread, stewed lemon, orange and grapefruit, almond mousse, black chocolate decor

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc pistache

9,70€

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

9,30€

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

9,20€

Croustillant crumble, mousse légère à la vanille, pommes fraîches caramélisées
Crunchy crumble, light vanilla mousse, fresh caramelized apples

Éclair miel

8,70€

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

9,20€

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





Coupes glacées Ice creams sundaes

Coupe Mont-Blanc

14€

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

13€

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

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

Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, vanille, caramel au
beurre salé, citron pressé, framboise, mangue, fraise

*Chestnut, 72% dark chocolate, vanilla, salted butter caramel,
lemon, raspberry, mango, strawberry*

2 parfums au choix, crème fouettée

8€

Choice of 2 flavours, whipped cream

3 parfums au choix, crème fouettée

10,50€

Choice of 3 flavours, whipped cream

Macarons Macarons

Quatre mini macarons au choix

9€

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

Choice of four small macarons

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





Boissons chaudes Hot drinks

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain » <i>Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"</i>	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 <i>Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours</i>	7,50€
Thé mélange Angelina, thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame <i>China Oolong tea, exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals</i>	7,50€
Thé 226 au cacao, thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose <i>Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours</i>	7,50€
Thé vert au jasmin, thé vert à la menthe, thé Earl Grey	7,50€
Thé Darjeeling	7,70€
Infusion verveine, infusion tilleul-menthe <i>Verbena herbal infusion, lime blossom-mind herbal infusion</i>	6,50€

CAFÉS COFFEES

Expresso <i>Espresso</i>	3,50€
Café noisette <i>Coffee & drop of milk</i>	3,70€
Double expresso <i>Double espresso</i>	6€
Grand café <i>Large black coffee</i>	20 cl 5,30€
Grand café au lait <i>Large coffee with steamed milk</i>	20 cl 5,50€
Cappuccino	6,50€
Latte Macchiato	6,80€





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€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,30€

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus d'orange pressée <i>Freshly pressed orange juice</i>	25 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 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

Evian	50 cl 5,50€
Badoit	50 cl 5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl 6,50€
May Tea Menthe	30 cl 5,50€
Schweppes, Limonade	25 cl 5,50€

Apéritifs et alcools Aperitifs and spirits

Kir	12 cl	8€
Kir Royal	14 cl	14€
Martini Rouge ou Blanc	6 cl	8€
Ricard	4 cl	8€
Bière du moment	33 cl	6€
Whisky Bellevoe - Triple Malt	4 cl	12€
Cognac Camus VSOP	4 cl	12€
Gin Tonic	12 cl	12€





Champagne

	Verre	Bouteille
	14 cl	75 cl
Brut, Daubigny	14€	70€
Brut Royal, Pommery		94€

Carte des vins Wine list*

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
	12 cl	75 cl
BOURGOGNE Montagné - Louis Latour	10€	46€
VAL DE LOIRE Saumur - Les Plantagenêts	6€	32€
RHÔNE Côtes du Rhône - Étienne Guigal	8€	40€

VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
	12 cl	75 cl
BOURGOGNE Bourgogne - Louis Latour	10€	46€
RHÔNE Côtes du Rhône Villages - Tour Mâlière	6€	30€
BORDEAUX Haut-Médoc - Château Victoria	8€	40€

VIN ROSÉ

	Verre	Bouteille
	12cl	75 cl
PROVENCE Côtes de Provence - Château La Gordonne	6€	30€

* Vins label AOP





Nos adresses

PARIS

Rivoli,

226 rue de Rivoli, Paris 1^{er} – 01.42.60.82.00

Musée du Louvre, (accès par le musée)

Aile Richelieu, Paris 1^{er} – 01.49.27.93.31

Musée du Luxembourg,

19 rue de Vaugirard, Paris 6^e – 01.46.34.31.19

Hausmann, (1^{er} étage mode femme)

Galleries Lafayette, 40 bd Hausmann, Paris 9^e – 01.73.71.94.68

Palais des Congrès,

2 place de la Porte Maillot, Paris 17^e – 01.40.68.22.50

Boutique Bac,

108 rue du Bac, Paris 7^e – 01.42.22.63.08

VERSAILLES

Château de Versailles, (accès par le musée)

Pavillon d'Orléans, Versailles - 01.39.20.08.32

Domaine Trianon,

Maison des Suisses, Domaine de Marie-Antoinette, 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, Qatar, Singapour

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 : contact.louvre@musiam-paris.com ou 01 40 20 53 20

LOUVRE PE 19

