

ANGELINA

Paris depuis 1903

Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, sucrine <i>Plain or herbs omelet, sucrine lettuce</i>	15 €
Omelette Angelina, jambon, emmental, champignons de Paris, sucrine <i>Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, tomatoes, sucrine lettuce</i>	18,50 €
Omelette à la brisure de truffe d'été*, sucrine <i>Omelette with summer truffle breakings*, sucrine 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 €
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 €

Club sandwiches Club sandwiches

Angelina, filet de volaille, œuf dur, tomate, pommes allumettes ou sucrine <i>Angelina, chicken fillet, hard-boiled egg, tomato, matchstick potatoes or sucrine lettuce</i>	24 €
--	------

Salades Salads

Salade Cæsar, suprême de volaille, Parmesan, croûtons, cœur de romaine <i>Cæsar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart</i>	24 €
Salade de saumon fumé, fromage frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine <i>Salad of smoked salmon, cream cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce</i>	28 €

Pause salée Savoury break

de 11h à 18h30 *from 11 am to 6:30 pm*

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 €
Toast à l'avocat, œuf mollet, radis, pousses d'épinard, crème de fromage frais, graines de courge <i>Avocado toast, soft boiled egg, radish, spinach sprouts, cream cheese, pumpkin seeds</i>	18 €
Ravioli aux champignons et brisures de truffe d'été*, crème de Parmesan, roquette <i>Ravioli with mushrooms with summer truffle* breakings, Parmesan cream, rocket salad</i>	25 €

Accompagnements *Side dishes*

Sucrine <i>Sucrine lettuce</i>	6 €
Pommes allumettes <i>Matchstick potatoes</i>	7 €

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ *OUR SIGNATURE PASTRY*

Le Mont-Blanc <i>Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons</i> <i>Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli</i>	9,50 €
--	--------

LES CLASSIQUES *THE CLASSICS*

Millefeuille <i>Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille</i> <i>Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream</i> <i>coffee and milk chocolate mousse</i>	9,50 €
Éclair chocolat <i>Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir</i> <i>Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing</i>	7,90 €
Tarte citron <i>Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit, meringue à l'italienne</i> <i>Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon, italian meringue</i>	8,70 €
Paris-Brest <i>Pâte à choux, crème mousseline pralinée, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette</i> <i>Chou pastry, praline mousseline cream, hazelnut crunchy, caramelized hazelnuts, hazelnut paste</i>	9,20 €
Choc Africain <i>Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir, crémeux au chocolat noir amer, croustillant chocolat noir</i> <i>Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream, dark chocolate crunchy</i>	9,20 €
Fraisier <i>Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches</i> <i>Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries</i>	9,50 €

Macarons Macaroons

Mini macarons au choix	2,90 €
Quatre mini macarons au choix <i>Choice of four small macaroons</i>	10,90 €

LA COLLECTION: Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose
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 <i>Choice of 2 flavours, whipped cream</i>	9,50 €
--	--------

3 parfums au choix, crème fouettée <i>Choice of 3 flavours, whipped cream</i>	12,50 €
--	---------

ANGELINA

Paris depuis 1903

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 pressés, 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	8,50 €
Jus et nectars artisanaux Angelina <i>Angelina fruit juices and nectars</i>	25 cl	7,50 €

EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Chateldon, eau minérale naturelle pétillante	75 cl	8,90 €
Évian, eau minérale naturelle plate	33 cl 75 cl	4,70 € 8,90 €
Badoit rouge, eau minérale naturelle gazeuse	33 cl 75 cl	4,70 € 8,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero Sucres	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 » <i>Old-fashioned hot chocolate "L'Africain"</i>	8,50 €
---	--------

THÉS ET INFUSIONS TEAS AND HERBAL INFUSIONS

De 7,50 € à 7,90 € From €7.50 to €7.90

CAFÉS COFFEES

Expresso/Double expresso <i>Espresso/Double espresso</i>	4,30 € / 6,70 €
Grand café <i>Large black coffee</i> 20 cl	5,50 €
Café au lait <i>Coffee with steamed milk</i> 20 cl	5,80 €
Café viennois, café chaud et crème fouettée <i>Café viennois, black coffee with whipped cream</i>	6,80 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	6,80 €
Mocha, café, chocolat chaud à l'ancienne, crème fouettée <i>Mocha, coffee, old-fashioned hot chocolate, whipped cream</i>	7,80 €

Carte des vins Wine list

VINS BLANCS

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Luberon AOP Grand Marrenon

Bouteille Verre
75 cl 16 cl

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

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur AOP Château Recougne

Bouteille Verre
75 cl 16 cl

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

Côtes de Provence AOP Minuty Moments

Bouteille Verre
75 cl 16 cl

43 € 8,70 €

Champagne Champagne

Bouteille Coupe
75 cl 12 cl

Thienot Brut Classique

79 € 14,90 €

Thienot Brut Rosé

85 € 18 €

Canard-Duchene Charles VII
Blanc des Blancs

86 € 18,50 €

Apéritifs

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 €

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.

Net prices – Service included. We decline all responsibility in the event of loss or theft of personal items. Allergens are available on request at the restaurant reception. Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation