



PETIT-DÉJEUNER

PETIT-EXPRESS Espresso, croissant	5,50
PETIT-DÉJEUNER <i>Mademoiselle</i> Chocolat chaud Angelina, croissant	11,00
PETIT-DÉJEUNER PARISIEN Thé, café ou chocolat chaud Angelina, Jus de fruits frais : orange ou pamplemousse 25CL, Croissant ou pain au chocolat, Tartine, beurre, confiture, miel	23,50
LE BRUNCH Thé, café ou chocolat chaud Angelina, Jus de fruits frais : orange ou pamplemousse 25CL, Croissant ou pain au chocolat, Tartine, beurre, confiture, miel Œufs bénédicte ou croissant Angelina au choix Crêpe* au choix	45,00

(supplément coupe de Champagne ou Mimosa 12cl : 12€)

À LA CARTE

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	3,30/3,50
CROISSANT AUX AMANDES	4,70
PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES	4,90
TARTINE beurre, confiture (supplément miel : 2€)	8,50

ŒUFS

ŒUFS selon votre choix, en omelette ou brouillés	13,50
OMELETTE MIXTE Jambon au torchon, Emmental	15,50
OMELETTE <i>Mademoiselle</i> Champignons de Paris, pousse d'épinard, crème de Parmesan AOP, mesclun	18,50
ŒUFS BENEDICTE , sauce hollandaise, au choix :	
Poitrine fumée	15,00
Avocat	15,50
Saumon fumé, cream cheese	16,00
CROISSANT ANGELINA , œufs brouillés au choix :	
Comté AOP	15,00
Poitrine fumée	16,00
Saumon fumé	16,50

PAUSE SALÉE

PLAT D'EXPOSITION

THON MI-CUIT LEONORA 28,50

Thon mi-cuit au poivre, duo de maïs crémeux et poêlé,
kadaïf croustillant et cream cheese citron vert

VELOUTÉ FRAIS PETIT POIS Chèvre, menthe, noisette	15,00
TOAST À L'AVOCAT <i>Mademoiselle</i> (supplément œuf poché 2€ / saumon fumé : 2,50€) Houmous au cream cheese, chou-fleur violet, Feta AOP, radis, grenade, noisettes	17,50
CROQUE-MONSIEUR Jambon au torchon, béchamel Comté AOP, mesclun	18,50
CROQUE-MADAME Jambon au torchon, béchamel Comté AOP, œuf au plat, mesclun	19,00
CHICKEN BURGER <i>Mademoiselle</i> Filet de volaille française pané maison, Cheddar, tomate, cœur de romaine, oignon blanc, oignons frits, ciboulette, mayonnaise miel cajun, pommes de terre sautées ou mesclun	21,50
CLUB SANDWICH ANGELINA Filet de volaille française, poitrine fumée (en option), œuf, coleslaw, cœur de romaine, mayonnaise maison, pommes de terre sautées ou mesclun	23,50

SALADES

SALADE <i>Mademoiselle</i> Croustillant cream cheese à la menthe et fève de soja, riz bambou, brocoli, avocat, concombre, radis, sésame, sauce soja	21,00
SALADE CÆSAR Suprême de volaille française panés maison, Parmesan AOP, cœur de romaine, sauce Caesar	23,50

NOS FORMULES

Plat du jour	21,00
Formule exposition THON MI-CUIT LEONORA + PÂTISSERIE LEONORA <i>Ces formules ne contiennent pas de boissons.</i>	34,50
Formule <i>Mademoiselle</i>	28,50
CHICKEN BURGER ou SALADE MADEMOISELLE + CRÊPE au choix ou PÂTISSERIE au choix (+2,50€) + CAFÉ ou THÉ	
Pause gourmande	16,50
PÂTISSERIE D'EXPOSITION LEONORA + CHOCOLAT CHAUD ANGELINA	

PÂTISSERIES

PÂTISSERIE D'EXPOSITION

LEONORA 11,00

Croustillant cacao, mousse chocolat au lait,
crémeux pistache, biscuit cacao, chocolat gianduja

MONT-BLANC Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de pâte de marron	10,50
TARTE CITRON MERINGUÉE Croustillant amande, biscuit amande, crémeux citron, meringue italienne, zeste citron vert	10,50
PARIS-BREST Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette, noisettes caramélisées	10,50
ÉCLAIR CHOCOLAT Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glacage au chocolat noir	9,50
MILLEFEUILLE Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille	10,50
TROCADÉRO Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glacage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait	10,50
FRAISIER (selon disponibilité) Biscuit amande, ganache montée vanille, fraises, chocolat blanc	10,50
MONT-BLANC CERISE HIBISCUS Meringue, crème fouettée légère, compotée de cerise et hibiscus, vermicelles de pâte de marron	10,50
TARTE MONT-BLANC VANILLE Sablé breton, cake marron, crémeux vanille, brisure de marron confit, mousse vanille	11,00
TOURBILLON FRAMBOISE Macaron, framboises, crémeux framboise, ganache montée chocolat blanc mascarpone	11,00

Découvrez notre pâtisserie du moment

DESSERTS

PROFITEROLE Chou, glace vanille, crème pâtissière, crème fouettée, sauce chocolat	11,00
BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE Glace vanille	12,50
CRÊPE Beurre, sucre	6,00
CRÊPE Crème de marrons / chocolat / caramel	6,50
CRÊPE Au praliné noisette	8,00

MENU ENFANT (- de 12 ans)

13,90

FILET DE POULET FRANÇAIS PANÉ ou OMELETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES + 1 BOULE DE GLACE ou CRÊPE (beurre, sucre ou chocolat) + 1 BOISSON 20CL (sirop grenadine ou menthe)

PLAISIRS SUCRÉS

MACARON INDIVIDUEL Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc	7,50
QUATRE MINI MACARONS AU CHOIX Mont-Blanc, chocolat, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose	11,80
CAKE MARBRÉ - la part Vanille-chocolat	7,50
FINANCIER Vanille	4,50

COUPES GLACÉES

COUPE MADEMOISELLE Sorbet framboise, glace vanille, meringue, crème fouettée, coulis fruits rouges	15,00
COUPE MONT-BLANC Glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée, meringue	14,00
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, crème fouettée, sauce chocolat	9,50
CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, crème fouettée, sirop de café	9,50
AFFOGATO ANGELINA Glace vanille, espresso, chocolat chaud, crème fouettée, copeaux de cacao	12,50

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, vanille, café, pistache pure de Sicile, citron pressé, framboise, mangue, fraise, noix de coco

(liste non exhaustive, veuillez vous référer à notre personnel)

2 OU 3 PARFUMS AU CHOIX 8,00 / 10,50
crème fouettée

THÉS

Nos thés signature

MONT-BLANC Thé noir, arômes de marron glacé, fleur d'oranger	7,00
THÉ MÉLANGE ANGELINA Thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame	7,00
THÉ 226 CACAO Thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose	7,00

THÉS VERTS 7,00
Menthe ou jasmin

THÉS NOIRS 7,00
Earl-grey, breakfast ou darjeeling

ROOIBOS VANILLE 7,00

INFUSIONS 7,00
Mélange Angelina (cannelle, fèves de cacao, gingembre, pétales de fleur), verveine ou tilleul-menthe

Nos thés glacés

THÉ GLACÉ SIGNATURE 25CL 9,00
Infusion de thé mélange Angelina et de fleurs d'hibiscus, purée d'abricot, sirop de vanille, jus de citron frais, oranges amères

THÉ GLACÉ MENTHE 25CL 8,00
Infusion de thé vert à la menthe, sirop de citronnelle, citron jaune, concombre, grenade, menthe

VINS & CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP Coupe 12CL / Bouteille 75CL
JACQUART « SIGNATURE » 15,00 / 70,00

Vins Blancs AOP Verre 13CL / Bouteille 75CL
BOURGOGNE (Chardonnay) 9,00 / 45,00
Famille Paquet - vin biologique

CÔTES-DU-RHÔNE « SIGNATURE » 7,00 / 35,00
(Viognier assemblage)
Famille Perrin - vin biologique

Vins Rosés
CÔTES DE PROVENCE AOP 10,00 / 50,00
«PRESTIGE»

(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)
Minuty - vin biologique

IGP MÉDITERRANÉE 7,00 / 35,00
(Grenache, Cinsault, Syrah)
Peyrassol - vin biologique

Vins Rouges AOP
BORDEAUX 8,00 / 40,00
(Merlot, Cabernet sauvignon)
Moulin de Vignolle - vin biologique

CÔTES-DU-RHÔNE 7,50 / 35,00
(Syrah, Grenache)
Domaine de Verquière - vin biologique

BIÈRES

PALE ALE BIOLOGIQUE 33CL 9,00
« PASSERELLE » BAP BAP

BLANCHE BIOLOGIQUE 33CL 9,00
« DEUX RIVES » BAP BAP

IPA BIOLOGIQUE 33CL 9,00
« CANOÉE » BAP BAP

CHOCOLATS CHAUDS & FROIDS

Notre spécialité

CHOCOLAT CHAUD ANGELINA 20CL 10,50
Crème fouettée

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND PISTACHE, Crème fouettée 13,50

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND NOISETTE, Crème fouettée 13,50

CHOCOLAT FRAPPÉ 13,50
Crème fouettée, guimauve, copeaux de chocolat noir

— **COUPE DE CRÈME FOUETTÉE** 3,00 —

CAFÉS & LATTE

Tous nos cafés sont réalisés à base de café de spécialité Pure Origine Grand cru Moka d'Ethiopie biologique

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO 3,70 / 6,00

CAFÉ ALLONGÉ 3,70

LATTE 6,00

CAPPUCCINO 6,50

FLAT WHITE 7,00
Double shot d'espresso, lait, mousse de lait

CAFÉ VIENNOIS 8,00
Double espresso, crème fouettée

MOCHA 8,00
Espresso, chocolat chaud Angelina, crème fouettée

MATCHA / MATCHA VANILLE 8,00

CHAÏ LATTE 8,00

CHERICO LATTE 6,50
Chicorée - 0% caféine

COLD BREW 6,50
Extraction de café à froid, cardamome et zeste d'orange

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées à base de boisson d'avoine Oatly et/ou en version frappée sans supplément.

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14CL 14,00
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange

HUGO SPRITZ 14CL 14,00
Liqueur de fleurs de sureau FAIR, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune

EXPRESSO MARTINI 13CL 14,00
Vodka FAIR, liqueur de café FAIR, sirop de sucre de canne, espresso

MIMOSA *Mademoiselle* 14CL 16,00
Limoncello Mamma Mia, jus d'orange frais, Champagne Jacquart «Signature» Brut, vegan foamer, zeste de citron

MOCKTAILS & CITRONNADE

VIRGIN SPRITZ 15CL 9,50
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange

JARDIN D'ÉTÉ 20CL 9,50
Pomme, fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger (biologique)

GINGER BOOST 20CL 9,50
Pomme, carotte, mangue, gingembre, curcuma, collagène, acérola (biologique)

CITRONNADE 25CL 8,00
Citron jaune, pomme, agave, citron vert

BOISSONS FRAÎCHES

VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL 6,20 / 7,50

PERRIER 33CL 5,50


JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS 25CL 8,50
Orange ou pamplemousse

JUS ET NECTARS ANGELINA 25CL 7,50
Pomme¹, abricot², fraise²

KOMBUCHA BIO 33CL 8,00
Feuille de Framboisier Archipel

LIMONADE BIO 33CL 6,90
Citron & Citron Vert Mona

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL 6,50

AOP: Appellation d'Origine Protégée.  Programme en cacao durable. Prix nets en euros - Service compris.

La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour limiter le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à votre disposition sur demande (hors viande crue, poisson cru, œufs crus), vous pouvez remplir votre bouteille d'eau ou votre gourde avec de l'eau potable gratuite.

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air. Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant.

PE26 EXPO-LUX

Cap Impression
IMPRIM'VERT®

Mademoiselle ANGELINA

Discover our digital menu with photos
 @mademoiselle.angelina
www.angelina-paris.fr



BREAKFAST

EXPRESS BREAKFAST Espresso, croissant	5.50
<i>Mademoiselle</i> BREAKFAST Angelina hot chocolate, croissant	11.00
PARISIAN BREAKFAST	23.50
Tea, coffee or Angelina hot chocolate, Fresh orange or grapefruit juice 25CL, Croissant or pain au chocolat, French bread, butter, jam, honey	
BRUNCH	45.00
Tea, coffee or Angelina hot chocolate, Fresh orange or grapefruit juice 25CL, Croissant or pain au chocolat, French bread, butter, jam, honey, Eggs benedict or croissant roll of your choice Crêpe* of your choice	
(extra glass of Champagne or Mimosa 12CL: 12€)	

OUR SET MENUS

<i>Seasonal dish</i>	21.00
<i>Exhibition set menu</i>	34.50
SEARED TUNA LEONORA + LEONORA PASTRY	
<i>These menus do not contain beverages</i>	
<i>Mademoiselle set menu</i> 28,50	
MADEMOISELLE SALAD or CHICKEN BURGER + CRÊPE OF your choice or PASTRY OF your choice (+2,50€) + COFFEE or TEA	
<i>Sweet break</i> 16,50	
LEONORA EXHIBITION PASTRY + ANGELINA HOT CHOCOLATE	

À LA CARTE

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	3.30/ 3.50
ALMOND CROISSANT	4.70
ALMOND PAIN AU CHOCOLAT	4.90
TOASTED FRENCH BREAD	8.50
Butter, jam (extra honey: 2€)	

EGGS

EGGS as you wish, omelette or scrambled	13.50
HAM "AU TORCHON" & CHEESE OMELETTE	15.50
<i>Mademoiselle</i> OMELETTE Button mushrooms, spinach shoots, AOP Parmesan cream, mesclun salad	18.50
EGGS BENEDICT , hollandaise sauce, of your choice :	
Smoked bacon	15.00
Avocado	15.50
Smoked salmon, cream cheese	16.00
CROISSANT ANGELINA scrambled eggs of your choice :	
AOP Comté	15.00
Smoked bacon	16.00
Smoked salmon	16.50

SAVOURY BREAK

EXHIBITION DISH	
SEARED TUNA 28,50	
Seared tuna with pepper, creamy and pan-fried corn duo, crispy kadaif and lime cream cheese	
CHILLED PEAS SOUP	15.00
Goat, mint, hazelnut	
<i>Mademoiselle</i> AVOCADO TOAST	17.50
(extra poached egg: 2€ / smoked salmon: 2,50€) Cream cheese hummus, purple cauliflower, AOP Feta cheese, radish, pomegranate, hazelnut	
CROQUE-MONSIEUR	18.50
Ham "au torchon", AOP Comté cheese bechamel, mesclun salad	
CROQUE-MADAME	19.00
Ham "au torchon", AOP Comté cheese bechamel, fried egg, mesclun salad	
<i>Mademoiselle</i> CHICKEN BURGER	21.50
Homemade breaded French chicken fillet, Cheddar, tomato, romaine heart lettuce, white onion, fried onion, chives, cajun honey mayonnaise, roasted potatoes or mesclun salad	
CLUB SANDWICH ANGELINA	23.50
French chicken fillet, smoked bacon (optional), egg, coleslaw, romaine heart lettuce, homemade mayonnaise, fried potatoes or mesclun salad	

SALADS

<i>Mademoiselle</i> SALAD	21.00
Mint cream-cheese crisp with soybeans, bamboo rice, broccoli, avocado, cucumber, radish, sesame, soy sauce	
CÆSAR SALAD	23.50
Homemade breaded French chicken fillet, AOP Parmesan cheese, romaine heart lettuce, Caesar sauce	

PASTRIES

EXHIBITION PASTRY	
LEONORA 11,00	
Crispy cocoa, milk chocolate mousse, pistachio cream, cocoa biscuit, gianduja chocolate	
MONT-BLANC	10.50
Meringue, light whipped cream, chestnut paste vermicelli	
TARTE CITRON MERINGUÉE	10.50
Almond crisp, almond biscuit, lemon cream, italian meringue, and lime zest	
PARIS-BREST	10.50
Choux pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache, caramelized hazelnuts	
ÉCLAIR CHOCOLAT	9.50
Choux pastry, 70% of cacao dark chocolate cream filling, dark chocolate icing	
MILLEFEUILLE	10.50
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream	
TROCADÉRO	10.50
Crunchy hazelnut, chocolate creamy, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream	
FRAISIER (according to availability)	10.50
Almond biscuit, vanilla ganache, strawberries, white chocolate	
MONT-BLANC CERISE HIBISCUS	10.50
Meringue, light whipped cream, cherry and hibiscus compote, chestnut paste vermicelli	
TARTE MONT-BLANC VANILLE	11.00
Breton shortbread, chestnut cake, vanilla cream, candied chestnut, vanilla mousse	
TOURBILLON FRAMBOISE	11.00
Macaron, fresh raspberries, raspberry crèmeux, white-chocolate whipped ganache	

Pastry of the moment

DESSERTS

PROFITEROLE	11.00
Choux bun, vanilla ice cream, custard, chocolate sauce	
CARAMELIZED FRENCH TOAST	12.50
Vanilla ice cream	
CRÊPE butter, sugar	6.00
CRÊPE chestnut cream / chocolate / caramel	6.50
CRÊPE hazelnut praline	8.00

CHILDREN MENU 13.90

(-12 years old)

BREADED FRENCH CHICKEN FILLET or OMELETTE, ROASTED POTATOES
1 SCOOP OF ICE CREAM or Butter & sugar or chocolate CRÊPE
1 BEVERAGE 20CL (grenadine or mint syrup)

AOP: Protected Designation of Origin.
 To reduce food waste, doggy bags are available on request (excluding raw meat, raw fish and raw eggs).
 Allergens are available on request at the restaurant reception desk. All our eggs are free-range eggs.

ICE CREAM SUNDAES

COUPE MONT-BLANC	14.00
Mont-Blanc ice cream, vanilla ice cream, candied chestnut kibble, whipped cream, meringue	
COUPE MADEMOISELLE	15.00
Raspberry sorbet, vanilla ice-cream, meringue, whipped cream, red fruit coulis	
CHOCOLATE LIEGEOIS	9.50
Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce	
COFFEE LIEGEOIS	9.50
Coffee ice cream, whipped cream, coffee syrup	
AFFOGATO ANGELINA	12.50
Vanilla ice cream, espresso, hot chocolate, whipped cream, shavings cacao	

TRADITIONAL ICE CREAMS & SORBETS

Mont-Blanc, 72% dark chocolate, vanilla, coffee, pure Sicilian pistachio, lemon, raspberry, mango, strawberry, coconut (*Non-exhaustive list, please refer to our staff*)

CHOICE OF 2 FLAVOURS whipped cream	8.00
CHOICE OF 3 FLAVOURS whipped cream	10.50

TEAS & ICED TEAS

Our signature teas

MONT-BLANC	6.50
Black tea, flavours of chestnut, orange blossom	
ANGELINA MIX TEA	6.50
Oolong tea from China, exotic fruit flavours, pineapple pieces, marigold and safflower petals	
226 COCOA TEA	6.50
Tea from China and Ceylon with aromas of cocoa, almonds and rose petals	
GREEN TEAS	6.50
Mint or jasmin	
BLACK TEAS	6.50
Earl-grey, breakfast or darjeeling	
ROOIBOS VANILLA	6.50
INFUSIONS	6.50
Angelina mix (cinnamon, cocoa beans, ginger, flower petals), verbena or lime tree-mint	
SIGNATURE ICED TEA 25CL	9.00
Hibiscus flower infusion, apricot purée, vanilla syrup, fresh lemon juice, orange	
ICED MINT - LIME GREEN TEA 25CL	8.00
Mint green tea infusion, lemongrass syrup, lemon, cucumber, pomegranate, mint	

WINES & CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP	Glass 12CL / Bottle 75CL
JACQUART 'SIGNATURE'	15.00 / 70.00
AOP White wines	Glass 13CL / Bottle 75CL
BOURGOGNE (Chardonnay)	9.00 / 45.00
Famille Paquet - <i>organic wine</i>	
CÔTES-DU-RHÔNE SIGNATURE (Viognier assemblage)	7.00 / 35.00
Famille Perrin - <i>organic wine</i>	
Rosé wines	
AOP CÔTES DE PROVENCE	10.00 / 50.00
'PRESTIGE' - Minuty (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)	
IGP MÉDITERRANÉE - Peyrassol	7.00 / 35.00
(Grenache, Cinsault, Syrah) <i>organic wine</i>	
AOP Red wines	
BORDEAUX (Merlot, Cabernet sauvignon)	8.00 / 40.00
Moulin de Vignolle 2021- <i>organic wine</i>	
CÔTES-DU-RHÔNE	7.50 / 35.00
(Syrah, Grenache) Domaine de la Verquière - <i>organic wine</i>	

BEERS

ORGANIC PALE ALE 'PASSERELLE' 33CL	9.00
BAP BAP	
ORGANIC BLANCHE 'DEUX RIVES' 33CL	9.00
BAP BAP	
ORGANIC IPA 'CANOPÉE'	9.00
BAP BAP	

SWEET TREATS

INDIVIDUAL MACARON	7.50
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, Mont-Blanc	
CHOICE OF FOUR SMALL MACARONS	11.80
Mont-Blanc, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry, lemon, rose	
CAKE MARBRÉ – slice	7.50
Vanilla-chocolate	
FINANCIER – Vanilla	4.50

HOT & ICED CHOCOLATES

OUR ICONIC HOT CHOCOLATE 20CL	10.50
whipped cream	
HOT CHOCOLATE LOVER WITH PISTACHO	13.50
whipped cream	
HOT CHOCOLATE LOVER WITH HAZELNUT	13.50
whipped cream	
THE ICONIC ICED CHOCOLATE	13.50
whipped cream, marshmallow, dark chocolate gratings	
WHIPPED CREAM DESSERT CUP	3.00

HOT DRINKS

All our coffee are made with Organic Ethiopian Moka single origin coffee.

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO	3.70 / 6.00
LARGE COFFEE	3.70
LATTE	6.00
CAPPUCCINO	6.50
FLAT WHITE	7.00
Double espresso shot, milk, steamed milk	
LATTE MACCHIATO	7.00
Double espresso, milk, steamed milk	
VIENNOIS COFFEE	8.00
Double espresso with whipped cream	
MOCHA	8.00
Espresso, Angelina hot chocolate, whipped cream	
MATCHA / CHAÏ / MATCHA VANILLE LATTE	8.00
COLD BREW	6.50
infuse iced coffee, extraction of iced coffee, cardamom, orange zest	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14CL	14.00
Aperol, Riccadonna Prosecco, Perrier, orange	
HUGO SPRITZ 14CL	14.00
FAIR elderflower liquor, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon	
EXPRESSO MARTINI 13CL	14.00
FAIR vodka, FAIR coffee liqueur, cane sugar syrup, espresso	
MIMOSA <i>Mademoiselle</i> 14CL	16.00
Limoncello Mamma Mia, orange juice, Jacquart 'Signature' Brut Champagne	

LEMONADE AND MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 15CL	9.50
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange	
JARDIN D'ÉTÉ 20CL	9.50
Apple, strawberry, raspberry, coconut water, orange blossom (organic)	
GINGER BOOST 20CL	9.50
Apple, carrot, mango, ginger, turmeric, collagen, acerola (organic)	
LEMONADE 25CL	8.00
lemon, apple, agave syrup, lime	

FRESH BEVERAGES

VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL	6.20 / 7.50
PERRIER 33CL	5.50
FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES 25CL	8.50
Orange or grapefruit	
ANGELINA JUICES AND NECTARS 25CL	7.50
Apple ¹ , Apricot ² , Strawberry ²	
ORGANIC KOMBUCHA ARCHIPEL 33CL	8.00
Fig leaves	
ORGANIC LEMONADE 33CL	6.90
Mona	
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO SUGAR 33CL	6.50

¹Juices, ²Nectars, ³Concentrated-base.  Sustainable cocoa program.
AOP: Protected Designation of Origin IGP : Protected Geographical Indication.
Our hot beverages can be prepared with Oatly oat drink and/or as an iced version at no extra cost.
Net prices in euros - Service included. PE26-EXPO LUX
The House declines all responsibility in the event of loss or theft of personal objects.
You can ask us for free drinking water. Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation.