

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-EXPRESS 5,50
Expresso, croissant

PETIT-DÉJEUNER *Mademoiselle* 11,00
Chocolat chaud Angelina, croissant

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 23,50
Thé, café ou chocolat chaud Angelina,
Jus de fruits frais : orange ou pamplemousse 25CL,
Croissant ou pain au chocolat,
Tartine, beurre, confiture, miel

LE BRUNCH 45,00
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 roll au choix
Crêpe* au choix
(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 *Mademoiselle* 18,50
Champignons de Paris, pousse d'épinard,
crème de Parmesan AOP, mesclun

ŒUFS BENEDICTE, *sauce hollandaise, au choix :*
Poitrine fumée 15,00
Avocat 15,50
Saumon fumé, cream cheese 16,00

CROISSANT ROLL, *œufs brouillés au choix :*
Comté AOP 15,00
Poitrine fumée 16,00
Saumon fumé 16,50

PAUSE SALÉE

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 15,00
Champignons de Paris, Portobello,
pain de mie doré au Parmesan AOP, huile de persil

TOAST À L'AVOCAT *Mademoiselle* 17,50
(supplément œuf poché 2€ / saumon fumé : 2,50€)
Houmous au cream cheese, chou-fleur violet,
Feta AOP, radis, grenade, noisettes

CROQUE-MONSIEUR 18,50
Jambon au torchon, béchamel Comté AOP, mesclun

CROQUE-MADAME 19,00
Jambon au torchon, béchamel Comté AOP,
œuf au plat, mesclun

CHICKEN BURGER *Mademoiselle* 21,50
Filet de volaille française pané maison,
Cheddar, chou rouge, cœur de romaine, oignon blanc,
oignons frits, ciboulette, mayonnaise miel cajun,
pommes de terre sautées ou mesclun

CLUB SANDWICH ANGELINA 23,50
Filet de volaille française, poitrine fumée (*en option*),
œuf, coleslaw, cœur de romaine, mayonnaise maison,
pommes de terre sautées ou mesclun

SALADES

SALADE *Mademoiselle* 21,00
Riz à sushi, croustillant de Chèvre et noix de pécan,
betterave, chou fleur violet, radis, vinaigrette miel

SALADE CÆSAR 23,50
Suprêmes de volaille française panés maison,
Parmesan AOP, cœur de romaine, sauce Caesar

Formule Mademoiselle

28,50

CHICKEN BURGER

ou **SALADE MADEMOISELLE**

+ **CRÊPE** au choix

ou **PÂTISSERIE** au choix (+2,50€)

+ **CAFÉ** *ou* **THÉ**

PÂTISSERIES

MONT-BLANC 10,50
Meringue, crème fouettée légère,
vermicelles de pâte de marron

TARTE CITRON 10,50
Sablé breton, gelée citron, mousse citron,
crémeux citron, décor chocolat

PARIS-BREST 10,50
Pâte à choux, croustillant praliné noisette,
pâte de noisette, ganache montée praliné noisette,
noisettes caramélisées

ÉCLAIR CHOCOLAT 9,50
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao,
glacage au chocolat noir

MILLEFEUILLE 10,50
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

TROCADÉRO 10,50
Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette,
crémeux noisette, glacage chocolat et amandes
hachées, crème fouettée chocolat au lait

DEMOISELLE TATIN 10,50
Sablé breton, crème montée vanille,
pommes fraîches caramélisées

MONT-BLANC CARAMEL 10,50
Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant,
vermicelles de pâte de marron, praliné

TIRAMISU 10,00
Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone,
ganache montée mascarpone vanillée

Découvrez notre pâtisserie du moment

DESSERTS

PROFITEROLE 11,00
Chou XL, glace vanille, crème pâtissière,
crumble au chocolat, sauce chocolat

BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE 12,50
Glace vanille

CRÊPE beurre, sucre 6,00

CRÊPE crème de marrons / chocolat / caramel 6,50

CRÊPE au praliné noisette 8,00

MENU ENFANT

(- de 12ans)

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)

Découvrez notre menu digital avec photos

www.angelina-paris.fr @mademoiselle.angelina



COUPES GLACÉES

- COUPE MONT-BLANC 14,00
Glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée, meringue
- CHOCOLAT LIÉGEOIS 9,50
Glace chocolat, crème fouettée, sauce chocolat
- CAFÉ LIÉGEOIS 9,50
Glace café, crème fouettée, sirop de café

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 PARFUMS AU CHOIX crème fouettée 8,00
 - 3 PARFUMS AU CHOIX crème fouettée 10,50

THÉS

Nos thés signature

- MONT-BLANC 6,50
Thé noir, arômes de marron glacé, fleur d'oranger
- THÉ MÉLANGE ANGELINA 6,50
Thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame
- THÉ 226 CACAO 6,50
Thés de Chine et de Ceylan arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose

- THÉS VERTS 6,50
Menthe ou jasmin
- THÉS NOIRS 6,50
Earl-grey, breakfast ou darjeeling
- ROOIBOS VANILLE 6,50
- INFUSIONS 6,50
Mélange Angelina (cannelle, fèves de cacao, gingembre, pétales de fleur), verveine ou tilleul-menthe

VINS & BULLES

- Champagne Brut AOP Coupe 12CL / Bouteille 75CL
JACQUART «MOSAÏQUE» 15,00 / 70,00
- Pétillant sans alcool Coupe 12CL / Bouteille 75CL
FRENCH BLOOM - LE BLANC 12,00 / 55,00
- Vins Blancs AOP Le verre 13CL / La 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 AOP
CÔTES DE PROVENCE 10,00 / 50,00
«PRESTIGE»
(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)
Minuty - 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 ET CIDRE

- BIÈRE LA PARISIENNE PALE ALE 33CL 8,00
100% Bio
- BIÈRE LA PARISIENNE IPA 33CL 8,00
100% Bio
- CIDRE SANS ALCOOL 0,0%
- FILS DE POMME «LE SAGE» 6,90
Français, naturel et bio

PLAISIRS SUCRÉS

- MACARON INDIVIDUEL 7,50
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc
- QUATRE MINI MACARONS AU CHOIX 11,80
Mont-Blanc, chocolat, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose
- 2 BOUCHÉES PRALINÉES CHOCOLAT AU CHOIX 8,50
pécan, pistache, noisette, noix de coco
- CAKE MARBRÉ - la part 7,50
Vanille-chocolat
- FINANCIER vanille 4,50

BOISSONS CHAUDES

Toutes nos boissons sont disponibles en versions frappées

Notre spécialité

- CHOCOLAT CHAUD ANGELINA 20CL 8,90
crème fouettée
- EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO 3,50 / 5,90
- CAFÉ ALLONGÉ 4,50
- LATTE 5,50
- CAPPUCCINO 6,00
- FLAT WHITE 6,50
Double shot d'expresso, lait, mousse de lait
- CAFÉ VIENNOIS 7,50
Double expresso, crème fouettée
- MOCHA 7,50
Expresso, chocolat chaud Angelina, crème fouettée
- LATTE MACCHIATO 6,50
Double expresso, lait, mousse de lait
- MATCHA LATTE 7,50
- CHAÏ LATTE 7,50
- UBE LATTE 7,50
Boisson végétale antioxydante

Supplément au choix: vanille, noisette ou caramel 1,00€

Toutes nos boissons sont disponibles, sur demande, à base de boisson d'avoine Oatly avec un supplément de 0,50€ (hors chocolat chaud)
Tous nos cafés sont réalisés à base de Café Massaya Bio

COCKTAILS

- APEROL SPRITZ 14CL 12,00
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange
- ST GERMAIN SPRITZ 14CL 13,00
Liqueur de fleurs de sureau St Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune
- EXPRESSO MARTINI 13CL 13,00
Vodka Fair, liqueur de café Fair, sirop de sucre de canne, expresso Massaya bio
- MIMOSA Mademoiselle 14CL 15,00
Limoncello Mamma Mia, jus d'orange frais, Champagne Jacquart «Mosaïque» Brut

MOCKTAILS

- WINTER BLOOM 14CL 9,50
Jus de poire, sirop de citronnelle, jus de citron vert³, pétillant sans alcool French Bloom, vegan foamer
- VIRGIN SPRITZ 15CL 9,50
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange
- RED DÉTOX 20CL 9,50
Raisin rouge, fraise, cassis, orange
- GREEN DÉTOX 20CL 9,50
Pomme, poire, épinards, menthe

BOISSONS FRAÎCHES

- VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL 6,20 / 7,50
- PERRIER 33CL 5,50
- JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ 25CL 8,50
Orange ou pamplemousse
- JUS ET NECTARS ANGELINA 25CL 7,50
Pomme¹, abricot², fraise²
- KOMBUCHA BIO ARCHIPEL 33CL 8,50
Feuille de figuier
- LIMONADE ARTISANALE FRANÇAISE 33CL 6,80
ELIXIA
- COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL 6,50

¹Jus, ²Nectars. ³À base de concentré. : Programme en cacao durable.
IGP : Indication Géographique Protégée. Prix nets en euros – Service compris. AH25 INTER-EXPO.
La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels.
Vous pouvez nous demander de l'eau potable gratuitement. AOP : Appellation d'Origine Protégée
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Mademoiselle
ANGELINA

BREAKFAST

EXPRESS BREAKFAST Espresso, croissant 5.50

Mademoiselle BREAKFAST 11.00
Angelina hot chocolate, croissant

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€)

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

Mademoiselle OMELETTE 18.50
Button mushrooms, spinach shoots,
AOP Parmesan cream, mesclun salad

EGGS BENEDICT, *hollandaise sauce, of your choice* :
Smoked bacon 15.00
Avocado 15.50
Smoked salmon, cream cheese 16.00

CROISSANT ROLL scrambled eggs of your choice :
AOP Comté 15.00
Smoked bacon 16.00
Smoked salmon 16.50

SAVOURY BREAK

MUSHROOM SOUP 15.00
Button mushrooms, Portobello,
toasted soft bread with AOP Parmesan

Mademoiselle 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

Mademoiselle CHICKEN BURGER 21.50
Homemade breaded French chicken fillet, Cheddar,
red cabbage, 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

Mademoiselle SALAD 21.00
Sushi rice, crispy Goat cheese and pecan nut, beetroot,
purple cauliflower, radish, honey sauce

CÆSAR SALAD 23.50
Homemade breaded French chicken fillet,
AOP Parmesan cheese, romaine heart lettuce, Caesar sauce

Mademoiselle Set menu

28.50

MADemoisELLE SALAD

or CHICKEN BURGER

+ CRÊPE *of your choice*

or PASTRY *of your choice* (+2,50€)

+ COFFEE *or* TEA

PASTRIES

MONT-BLANC 10.50

Meringue, light whipped cream, chestnut paste vermicelli

TARTE CITRON 10.50

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse,
lemon cream, chocolate decor

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

DEMOISELLE TATIN 10.50

Breton shortbread, light vanilla whipped cream,
fresh caramelized apples

MONT-BLANC CARAMEL 10.50

Meringue, light whipped cream, caramel,
chestnut paste vermicelli, praline

TIRAMISU 10.00

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse,
vanilla mascarpone ganache

Pastry of the moment from 10,00 to 11,00

DESSERTS

PROFITEROLE 11.00

XL Choux bun, vanilla ice cream, custard,
chocolate crumble, 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 CREPE

•
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.

Discover our digital menu with photos

www.angelina-paris.fr  @mademoiselle.angelina



ICE CREAM SUNDAES

COUPE MONT-BLANC	14.00
Mont-Blanc ice cream, vanilla ice cream, candied chestnut kibble, whipped cream, meringue	
CHOCOLATE LIEGEOIS	9.50
Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce	
COFFEE LIEGEOIS	9.50
Coffee ice cream, whipped cream, coffee syrup	

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

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	

WINES & CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP	Glass 12CL / Bottle 75CL
JACQUART "MOSAÏQUE"	15.00 / 70.00
French Bloom	Glass 12CL
100% alcohol-free effervescent	
AOP White wines	The glass 13CL / The bottle 75CL
BOURGOGNE (Chardonnay)	9.00 / 45.00
Famille Paquet - organic wine	
CÔTES-DU-RHÔNE SIGNATURE (Viognier assemblage)	7.00 / 35.00
Famille Perrin - organic wine	
Rosé wine	
CÔTES DE PROVENCE AOP "PRESTIGE" (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)	10.00 / 50.00
Minuty - organic wine	
AOP Red wines	
BORDEAUX (Merlot, Cabernet sauvignon)	8.00 / 40.00
Moulin de Vignolle 2021- organic wine	
CÔTES-DU-RHÔNE (Syrah, Grenache)	7.50 / 35.00
Domaine de la Verquière - organic wine	

BEERS & CIDER

BIÈRE LA PARISIENNE PALE ALE 33CL	8.00
100% Bio	
BIÈRE LA PARISIENNE IPA 33CL	8.00
100% Bio	
CIDER ALCOHOL-FREE 0,0% FILS DE POMME "LE SAGE"	6.90
French, natural and organic	

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	
CHOICE OF TWO CHOCOLATE PRALINE	8.50
chocolate filled with pecan, pistachio, hazelnut, coconut	
CAKE MARBRÉ – slice	7.50
Vanilla-chocolate	
FINANCIER – Vanilla	4.50

HOT DRINKS

All our beverage are available as iced.

Our speciality

ANGELINA HOT CHOCOLATE 20CL	8.90
whipped cream	
EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO	3.50 / 5.90
LARGE BLACK COFFEE	4.50
LATTE	5.50
CAPPUCCINO	6.00
FLAT WHITE	6.50
Double espresso shot, milk, steamed milk	
CAFÉ VIENNOIS	7.50
Double espresso with whipped cream	
MOCHA	7.50
Espresso, Angelina hot chocolate, whipped cream	
MATCHA LATTE	7.50
LATTE MACCHIATO	6.50
Double espresso, milk, steamed milk	
CHAÏ LATTE	7.50
UBE LATTE	7.50
Antioxidant vegetable beverage	
Extra of your choice: vanilla, hazelnut, caramel 1,00€.	
Oatly oat milk option 0,50€ (except hot chocolate).	
All our coffees are made with Organic Massaya Coffee.	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14CL	12.00
Aperol, Riccadonna Prosecco, Perrier, orange	
ST GERMAIN SPRITZ 14CL	13.00
St Germain elderflower liquor, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon	
EXPRESSO MARTINI 13CL	13.00
Fair vodka, Fair coffee liqueur, cane sugar syrup, organic Massaya espresso	
MIMOSA <i>Mademoiselle</i> 14CL	15.00
Limoncello Mamma Mia, orange juice, Jacquart "Mosaïque" Brut Champagne	

MOCKTAILS

WINTER BLOOM 12CL	9.50
Pear juice, lemongrass syrup, lime juice ³ , French Bloom alcohol-free effervescent, vegan foamer	
VIRGIN SPRITZ 15CL	9.50
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange	
RED DETOX 20CL	9.50
Red grape, strawberry, blackcurrant, orange	
GREEN DETOX 20CL	9.50
Apple, pear, spinach, mint	

WATERS, JUICES & SODAS

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	8.50
Fig leaves	
FRENCH AND TRADITIONAL LEMONADE ELIXIA 33CL	6.80
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.
Net prices in euros - Service included. AH25 INTER-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.