Mademoiselle
ANGELINA

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-EXPRESS 5,20
Expresso, croissant

PETIT-DÉJEUNER *Mademoiselle* 9,50
Chocolat chaud Angelina, croissant

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 23,00
Thé, café ou chocolat chaud Angelina,
jus de fruits frais : orange ou pamplemousse 25CL,
croissant ou pain au chocolat,
petit pain, beurre, confiture, miel

LE BRUNCH 43,00

À LA CARTE

CROISSANT	3,00
CROISSANT AUX AMANDES	4,50
PAIN AU CHOCOLAT	3,20
PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES	4,70
TARTINE beurre, confiture (supplément miel : 1€)	8,00

ŒUFS

ŒUFS *selon votre choix,* en omelette ou brouillés 13,00
(supplément brisure de truffe d'été* : 2€)

OMELETTE MIXTE Jambon au torchon, Emmental 15,00

ŒUFS BÉNÉDICTE 15,50
Croissant roll, œufs pochés, sauce hollandaise,
avocat ou poitrine fumée

PAUSE SALÉE

PLAT D'EXPOSITION

SAUMON GRAVLAX MATCH 23,00
Saumon d'Écosse** gravlax, betterave, avocat,
duo de radis, edamame, cacahuète, crème wasabi,
gingembre, riz vinaigré

TARTE FINE D'HIVER 16,00
Pomme de terre Charlotte, Reblochon de Savoie AOP,
crème à la ciboulette, shiso vert, mesclun

CROQUE-MONSIEUR 18,00
Jambon au torchon, béchamel Comté AOP, mesclun

CROQUE-MADAME 18,50
Jambon au torchon, béchamel Comté AOP,
œuf au plat, mesclun

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

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

PARMENTIER DE CANARD CONFIT 21,00
Carotte, oignons grelots, purée de pomme de terre,
crumble de pain brûlé, persil

BURGER *Mademoiselle* 19,50
Viande de bœuf, crème de Cheddar,
pousses d'épinard, compotée d'oignons rouges,
herbes fraîches, pommes sautées ou mesclun

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS 25,50
À la truffe d'été*, crème de Parmesan

SALADES

SALADE *Mademoiselle* 19,50
Trio de quinoa, betterave, chou-fleur violet,
crème de Feta AOP, noisettes, grenade

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

NOS FORMULES

PLAT DU JOUR	19,00
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR	25,00
FORMULE EXPOSITION	29,50

Saumon gravlax MATCH + pâtisserie RÉGATE

Ces formules ne contiennent pas de boissons.

Formule *Mademoiselle* *26,00*

SALADE MADEMOISELLE *ou* BURGER MADEMOISELLE
+ DESSERT *ou* PÂTISSERIE *au choix (+2€)* + CAFÉ *ou* THÉ

Pause gourmande *16,00*

PÂTISSERIE D'EXPOSITION RÉGATE
+ CHOCOLAT CHAUD ANGELINA

PÂTISSERIES

PÂTISSERIE D'EXPOSITION

RÉGATE *11,00*
Croustillant chocolat blanc, praliné noisette,
noisettes caramélisées, décor chocolat noir

MONT-BLANC 10,00
Meringue, crème fouettée, vermicelles de crème
de marrons

TARTE CITRON 10,00
Sablé Breton, crème onctueuse au citron,
mousse et gelée citron

PARIS-BREST 10,00
Pâte à choux, ganache montée praliné noisette,
croustillant noisette, noisettes caramélisées,
pâte de noisette

ÉCLAIR CHOCOLAT 8,60
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir 70%,
glaçage au chocolat noir

DEMOISELLE TATIN 10,50
Sablé Breton, mousse légère à la vanille,
pommes fraîches caramélisées

MONT-BLANC PISTACHE 10,50
Meringue, crème fouettée, cœur crémeux pistache,
vermicelles de crème de marrons à la pistache

DÉLICE NOISETTE CHOCO-CAFE 10,00
Pâte sucrée, gelée café, mousse noisette,
crème fouettée chocolat au lait, décor en chocolat

MILLEFEUILLE AGRUMES 11,00
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère
aux agrumes, décor en chocolat

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

FINGER CARAMEL NOISETTE 9,80
Pâte à choux, croustillant praliné, caramel coulant, ganache
montée noisette, crème fouettée mascarpone, noisette

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

Pâtisserie du moment de *10,00* à *10,50*

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT *Mademoiselle* 9,00
Glace vanille, crumble chocolat

PROFITEROLE 9,00
Chou XL, glace vanille, crème pâtissière,
crumble au chocolat, sauce chocolat

CRÊPE beurre, sucre	5,50
CRÊPE à la crème de marrons / au chocolat	6,50
CRÊPE au praliné noisette	7,00
DESSERT DU JOUR	9,00

MENU ENFANT *(- de 12ans)* *13,90*

STEAK HACHÉ *ou* POULET PANÉ
Accompagnement : purée de pomme de terre

•

1 BOULE DE GLACE *ou* CRÊPE beurre, sucre ou chocolat

•

1 BOISSON (sirop ou jus de poire 25CL)

*Tuber Aestivum. **Label Rouge. AOP : Appellation d'Origine Protégée.
Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant.

Découvrez notre menu digital avec photos

www.angelina-paris.fr @mademoiselle.angelina

PLAISIRS SUCRÉS

MACARON* INDIVIDUEL 6,90
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc

QUATRE MINI MACARONS* AU CHOIX 10,40
Mont-Blanc, chocolat, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose

CAKE MARBRÉ - *la part* 7,00
Vanille-chocolat

FINANCIER* vanille 4,50

BOISSONS CHAUDES

Notre spécialité

CHOCOLAT CHAUD ANGELINA 20CL 7,20
crème fouettée

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO 3,30 / 5,20

GRAND CAFÉ 3,90

GRAND CAFÉ AU LAIT 4,10

CAFÉ VIENNOIS 5,70
Café et crème fouettée

CAPPUCCINO 5,70

MOCHA 7,00
Café, chocolat chaud Angelina, crème fouettée

LATTE MACCHIATO 7,00
Double expresso, lait, mousse de lait

MATCHA LATTE 7,10

CHAÏ LATTE 7,10
Thé noir chaï, lait, sirop d'épices, pétales de rose séchés

THÉS ET INFUSIONS ANGELINA 5,50

Lait d'avoine en option +0,50€
Tous nos cafés sont réalisés avec du *Café Massaya Bio.*

VINS & ALCOOLS

Vins Blancs — Le verre 14CL / La bouteille 75CL

ANJOU, CHÂTEAU DE LA ROULERIE "LE P'TIT CHENIN" 6,50 / 30,00
Philippe Germain - *vin biologique*

CÔTES-DU-RHÔNE "NATURE" 7,00 / 32,00
Famille Perrin- *vin biologique*

Vins Rouges

CÔTES-DU-RHÔNE 7,50 / 35,00
Domaine de la Verquière - *vin biologique*

SAUMUR-CHAMPIGNY 8,00 / 37,00
Domaine des Varinelles Famille Daheuiller
vin biologique

Vin Rosé

IGP MÉDITERRANÉE "LA DEMOISELLE SANS GÊNE" 6,00 / 29,00
vin biologique

Champagne — Coupe 12CL / Bouteille 75CL

JACQUART BRUT MOSAÏQUE 15,00 / 69,00

Bières et cidre — 33CL

1664 BLONDE 7,90
Bière blonde moelleuse et équilibrée

DEMORY PARIS IPA 8,00
Bière blonde aux arômes herbacés et fruités

CIDRE FILS DE POMME "LE SAUVAGE" 6,90
Français, naturel et bio

COUPES GLACÉES

COUPE MONT-BLANC 14,00
Glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée, meringues

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%, noisette du Piémont, vanille, café, caramel au beurre salé, pistache pure de Sicile, citron pressé, framboise, poire, mangue, fraise

2 PARFUMS AU CHOIX crème fouettée 8,00

3 PARFUMS AU CHOIX crème fouettée 10,50

FRAPPÉS

Notre spécialité

CHOCOLAT ANGELINA 20CL 7,20

THÉ GLACÉ *Mademoiselle* 20CL 6,50
Infusion de thé Mont-Blanc Angelina, sirop d'orange, cordial de poivre du Penja, orange, romarin fais

COCKTAILS

SPRITZ 14CL 11,00
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

MOJITO 12CL 11,00
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

GIN JASMIN 17CL 12,00
Gin français et Bio Citadelle, liqueur Electric Velvet H. Théoria, sirop de jasmin, tonic naturel La French, romarin frais

COSMO ANGELINA 14CL 12,00
Vodka française et bio Fair infusée au thé Angelina, liqueur de kumquat, jus de citron frais, nectar de cranberry, sirop d'hibiscus

Mademoiselle 17CL 12,00
Gin bio français Anaë, Aperol, purée d'orange sanguine, sirop de rhubarbe, jus de citron frais, infusion de thé Mont-Blanc Angelina

MOCKTAILS

ZESTES DE POIRE 20CL 8,90
Nectar de poire, sirop de noisette, jus de citron frais, shiso vert

VIRGIN *Mademoiselle* 16CL 8,90
Nolow Distillat Botanique, purée d'orange sanguine, sirop de rhubarbe, infusion de thé Mont-Blanc Angelina

EAUX, JUS & SODAS

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 & NECTARS LA BOISSONNERIE DE PARIS 25CL 7,20
Pomme[1], abricot[2], fraise[2]

LIMONADE ARTISANALE 33CL 6,70
LA MORTUACIENNE

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES 33CL 6,50

SCHWEPPES, ORANGINA 25CL 6,50

*Produit décongelé, ne pas recongeler. [1]Pur jus, [2]Nectar : Programme en cacao durable.
IGP : Indication Géographique Protégée. Prix nets en euros – Service compris. AH23-LUX.
La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Cap Impression IMPRIM'VERT®

Mademoiselle ANGELINA

BREAKFAST

EXPRESS BREAKFAST Expresso, croissant — *5.20*

Mademoiselle BREAKFAST — *9.50*
Angelina hot chocolate, croissant

PARISIAN BREAKFAST — *23.00*
Tea, coffee or Angelina hot chocolate,
fresh orange or grapefruit juice 25CL,
croissant or pain au chocolat,
french bread, butter, jam, honey

BRUNCH — *43.00*

A LA CARTE

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT — *3.00/ 3.20*

ALMOND CROISSANT — *4.50*

ALMOND PAIN AU CHOCOLAT — *4.70*

TOASTED FRENCH BREAD — *8.00*
Butter, jam (extra honey: 1€)

EGGS

EGGS *as you wish*, omelette or scrambled — *13.00*
(extra summer truffle* shreds: 2€)

HAM "AU TORCHON" & CHEESE OMELETTE — *15.00*

EGGS BENEDICT — *15.50*
Croissant roll, poached eggs, hollandaise sauce
avocado or smoked bacon

SAVOURY BREAK

EXHIBITION DISH

GRAVLAX SALMON MATCH *23.00*
Scottish salmon** gravlax, beetroot, avocado, radish duo,
edamame, peanuts, wasabi cream, ginger, vinegared rice

WINTER-FINE TART — *16.00*
Charlotte potatoe, Reblochon from Savoie AOP,
chive cream, green shiso, mesclun salad

CROQUE-MONSIEUR — *18.00*
Ham au torchon, AOP Comté cheese bechamel,
mesclun salad

CROQUE-MADAME — *18.50*
Ham au torchon, AOP Comté cheese bechamel,
fried egg, mesclun salad

AVOCADO TOAST *Mademoiselle* — *17.50*
Cream cheese hummus, purple cauliflower,
Feta AOP, radish, pomegranate, hazelnut, shiso
(extra poached egg: 2€)

CLUB SANDWICH ANGELINA — *23.50*
Chicken fillet, smoked bacon *(optional)*, egg,
coleslaw, romaine heart, homemade mayonnaise,
sauteed potatoes or mesclun salad

DUCK CONFIT PARMENTIER — *21.00*
Carrot, baby onions, mashed potatoes, parsley

BURGER *Mademoiselle* — *19.50*
Beef, Cheddar cream, spinach sprouts, red onion compote,
fresh herbs, sauteed potatoes or mesclun

SUMMER TRUFFLE* RAVIOLI MUSHROOMS — *25.50*
Parmesan cream

SALADS

Mademoiselle SALAD — *19.50*
Quinoa trio, beetroot, purple cauliflower,
AOP Feta cheese cream, hazelnuts, pomegranate

CÆSAR SALAD — *23.50*
Homemade breaded chicken fillet, Parmesan cheese,
romaine heart, Caesar sauce

OUR SET MENUS

SEASONAL DISH — *19.00*

SEASONAL DISH + DESSERT OF THE DAY — *25.00*

EXHIBITION SET MENU — *29.50*
Gravlax salmon MATCH + RÉGATE pastry

These menus do not contain beverages.

Mademoiselle Set Menu *26.00*

MADEMOISELLE SALAD *or* MADEMOISELLE BURGER
+ DESSERT *or* PASTRY *of your choice (+2€)* + COFFEE *or* TEA

Sweet break *16.00*

RÉGATE EXHIBITION PASTRY
+ ANGELINA HOT CHOCOLATE

PASTRIES

EXHIBITION PASTRY

RÉGATE *11.00*
White chocolate crisp, hazelnut praline,
caramelised hazelnuts, dark chocolate decor

MONT-BLANC — *10.00*
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

TARTE CITRON — *10.00*
Shortbread, smooth lemon cream, lemon mousse,
lemon jelly

MILLEFEUILLE — *10.50*
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

ÉCLAIR CHOCOLAT — *8.60*
Chou pastry, 70% dark chocolate cream filling,
dark chocolate icing

MONT-BLANC PISTACHE — *10.50*
Meringue, light whipped cream, pistachio cream heart,
chestnut cream vermicelli with pistachio,
crushed pistachios

DELICE NOISETTE CHOCO-CAFE — *10.00*
Sweet pastry, coffee jelly, hazelnut mousse,
milk chocolate whipped cream, chocolate decoration

MILLEFEUILLE AGRUMES — *11.00*
Caramelized puff pastry, light citrus cream,
chocolate decoration

PARIS-BREST — *10.00*
Chou pastry, praline mousseline cream, hazelnut
crunch, caramelized hazelnuts, hazelnut paste

FINGER CARAMEL-NOISETTE — *10.50*
Choux pastry, praline crunch, flowing caramel,
hazelnut ganache, mascarpone whipped cream,
hazelnuts

TROCADÉRO — *10.50*
Crunchy hazelnut, creamy chocolate, hazelnut biscuit,
creamy hazelnut, chocolate icing and chopped almonds,
milk chocolate whipped cream

Pastry of the moment from *10,00* to *10,50*

DESSERTS

Mademoiselle CHOCOLATE LAVA CAKE — *9.00*
Vanilla ice cream, chocolate crumble

PROFITEROLE — *9.00*
XL choux bun, vanilla ice cream, pastry cream,
chocolate crumble, chocolate sauce

CRÊPE butter, sugar — *5.50*

CRÊPE chestnut cream or chocolate sauce — *6.50*

CRÊPE hazelnut praline — *7.00*

DESSERT OF THE DAY — *9.00*

CHILDREN MENU *(-12 years old)* *13.90*

CHOPPED STEAK *or* PAN FRIED CHICKEN
sides : mashed potatoes

•

1 SCOOP OF ICE CREAM *or*
Butter & sugar or chocolate CREPE

•

1 BEVERAGE (syrup or pear juice 25CL)

*Tuber Aestivum. **Label Rouge. AOP: Protected Designation of Origin.
Allergens are available on request at the restaurant reception desk.

Discover our digital menu with photos

www.angelina-paris.fr @mademoiselle.angelina

SWEET TREATS

INDIVIDUAL MACARON* *6.90*
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, Mont-Blanc

CHOICE OF FOUR SMALL MACARONS* *10.40*
Mont-Blanc, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry, lemon, rose

CAKE MARBRÉ – *slice* *7.00*
vanilla-chocolate

FINANCIER* – Vanilla *4.50*

HOT DRINKS

Our speciality

ANGELINA HOT CHOCOLATE 20CL *7.20*
whipped cream

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO *3.30 / 5.20*

LARGE BLACK COFFEE *3.90*

LARGE BLACK COFFEE with steamed milk *4.10*

CAFÉ VIENNOIS *5.70*
black coffee with whipped cream

CAPPUCCINO *5.70*

MOCHA *7.00*
coffee, Angelina hot chocolate, whipped cream

LATTE MACCHIATO *7.00*
double espresso, milk, milk foam

CHAÏ LATTE *7.10*
black chaï tea, spices syrup, dried rose petals

MATCHA LATTE *7.10*

TEAS AND INFUSIONS ANGELINA *5.50*

Oat milk in option +0,50€
All our coffees are made with *Organic Massaya Coffee*

WINES & ALCOHOLS

White wines
The glass 14CL / The bottle 75CL

ANJOU CHÂTEAU DE LA ROULERIE "LE P'TIT CHENIN" *6.50 / 30.00*
Philippe Germain - *organic wine*

CÔTES-DU-RHÔNE "NATURE" *7.00 / 32.00*
Famille Perrin - *organic wine*

Red wines

CÔTES-DU-RHÔNE *7.50 / 34.00*
Domaine de la Verquière - *organic wine*

SAUMUR-CHAMPIGNY *8.00 / 37.00*
Domaine des Varinelles, Famille Daheuiller
organic wine

Rosé wine

IGP MÉDITERRANÉE "LA DEMOISELLE SANS GÊNE" *6.00 / 29.00*
organic wine

Champagne
Glass 12CL / Bottle 75CL

JACQUART BRUT MOSAÏQUE *15.00 / 69.00*

Beers & Cider 33CL

1664 BLONDE *7.90*
Soft and balanced lagger

DEMORY PARIS IPA *8.00*
Herbal and fruity aromas

CIDER FILS DE POMME "LE SAUVAGE" *6.90*
French, natural and organic

ICE CREAM SUNDAES

COUPE MONT-BLANC *14.00*
Mont-Blanc ice cream, vanilla ice cream, candied chestnut breaks, whipped cream, meringues

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, hazelnut from Piedmont, vanilla, coffee, salted butter caramel, pure Sicilian pistachio, lemon, raspberry, pear, mango, strawberry

CHOICE OF 2 FLAVOURS whipped cream *8.00*

CHOICE OF 3 FLAVOURS whipped cream *10.50*

ICED BEVERAGES

Our speciality

ANGELINA ICED CHOCOLATE 20CL *7.20*

ICED TEA *Mademoiselle* 20CL *6.50*
Infusion of Mont-Blanc Angelina tea, orange syrup, Penja pepper cordial, orange, fresh rosemary

COCKTAILS

SPRITZ 14CL *11.00*
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, fresh orange

MOJITO 12CL *11.00*
Rhum Bacardi Carta Oro, lime, sugar cane, Perrier, fresh mint

GIN JASMIN 17CL *12.00*
Citadelle French & organic gin, Electric Velvet H. Theoria liquor, jasmine syrup, La French tonic, fresh rosemary

COSMO ANGELINA 14CL *12.00*
French & organic fair-trade vodka infused with Angelina mix tea, kumquat liquor, fresh lemon juice, cranberry nectar, hibiscus syrup

Mademoiselle 17CL *12.00*
Anaë French organic gin, Aperol, blood orange puree, rhubarb syrup, fresh lemon juice, Angelina Mont-Blanc tea infusionsemary

MOCKTAILS

ZESTE DE POIRE 20CL *8.90*
Pear nectar, hazelnut syrup, fresh lemon juice, green shiso

VIRGIN *Mademoiselle* **COCKTAIL** 20CL *8.90*
Nolow botanical distillate, blood orange purée, rhubarb syrup, Angelina Mont-Blanc tea infusion

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

NECTARS AND FRUIT JUICES 25CL *7.20*
LA BOISSONNERIE DE PARIS
Apple[1], apricot[2], strawberry[2]

TRADITIONAL LEMONADE LA MORTUACIENNE 33CL *6.70*

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES 33CL *6.50*

SCHWEPPES, ORANGINA 25CL *6.50*

*Defrosted product, do not refreeze. [1]Pure juices, [2]Nectar. : Sustainable cocoa program.
IGP : Protected Geographical Indication. Net prices in euros - Service included. AH23-LUX.
The House declines all responsibility in the event of loss or theft of personal objects.
Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation.

Cap Impression IMPRIM'VERT®