

Paris depuis 1903



C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Les salons de thé Angelina au décor Belle Époque mêlent élégance, charme et raffinement.

Dès son ouverture, Angelina devient l'incontournable rendez-vous de l'aristocratie parisienne. Dans ses salons se sont croisés Proust, Coco Chanel et les plus grands couturiers français...

Un lieu unique pour savourer le fameux chocolat chaud dit « l'Africain » et le 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 tearooms have been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The Belle Epoque décor offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.

Amongst our many visitors, Coco Chanel, Proust, as well as some of France's greatest couturiers have passed through our tearooms.

Today Angelina remains a unique setting in which to enjoy the world-famous hot chocolate "L'Africain" and signature Mont-Blanc pastry, which 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 de fruits frais, orange ou pamplemousse 25 cl
Fresh fruit juice, orange or grapefruit

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 29,50€

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

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse 25 cl
Fresh fruit juice, orange or grapefruit

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat
Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons
Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

Oeufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette
*Eggs "My Way" prepared as you wish,
scrambled, fried, soft-boiled, omelette*

Salade de fruits
Fruit salad

À la carte À la carte

Croissant <i>Croissant</i>	2,70€
Pain au chocolat <i>Chocolate-filled pastry</i>	2,90€
Croissant fourré à la crème de marron <i>Chestnut cream filled croissant</i>	5,90€
Toasts briochés, beurre, confiture, miel, crème de marrons <i>Brioche toasts, butter, jam, honey, chestnut cream</i>	7,50€
Muesli croustillant aux fruits secs et au chocolat noir, fromage blanc, fruits frais <i>Crunchy muesli with dried fruits and dark chocolate, plain yogurt, fresh fruits</i>	8,50€
Brioche caramélisée façon pain perdu <i>Caramelized pain perdu style brioche</i>	10,50€
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	10,50€

Le Brunch Brunch

39,50€

Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Tea, coffee or Angelina hot chocolate

~

Jus de fruits frais au choix ^{25 cl}

Choice of fresh fruit juice

ou *or*

Cocktail vitaminé,

orange, carotte, gingembre ^{25 cl}

fraise, banane, orange ^{25 cl}

Healthy cocktail,

orange, carrot, ginger

strawberry, banana, orange

~

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry

~

Petit pain, beurre, confiture, miel, crème de marrons

Bread roll, butter, jam, honey, chestnut cream

~

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :

Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :

Avocat *Avocado*

Poitrine fumée *Smoked bacon*

Saumon fumé *Smoked salmon*

ou *or*

Croissant Angelina au choix :

Angelina croissant of your choice:

Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines

Grilled cheese, cream cheese with herbs

Jambon, œufs brouillés *Ham, scrambled eggs*

Saumon fumé, œufs brouillés *Smoked salmon, scrambled eggs*

~

Salade de fruits

Fruit salad

ou *or*

Brioche caramélisée façon pain perdu

Caramelized pain perdu style brioche

Œufs Eggs

Omelette nature ou fines herbes, cœur de laitue <i>Plain omelette or with herbs, lettuce heart</i>	14,50€
Omelette Angelina, jambon, emmental, champignons de Paris, tomates, cœur de laitue <i>Angelina omelette, ham, cheese, button mushrooms, tomatoes, lettuce heart</i>	18€
Omelette à la brisure de truffe d'été*, cœur de laitue <i>Omelette with summer truffle breakings*, lettuce heart</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€
Œufs Bénédict, 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€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	14€

Supplément pour les œufs *Side dishes for eggs, extra charge of*

Emmental, jambon, poitrine fumée <i>Cheese, ham, bacon</i>	1€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	2€

Club sandwiches Club sandwiches

Végétarien, œuf dur, avocat, concombre, tomate, radis, crème de féta, pommes grenailles ou cœur de laitue 22€
Vegetarian, hard-boiled egg, avocado, cucumber, tomato, radishes, feta cheese cream, mid potatoes or lettuce heart

Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes grenailles ou cœur de laitue 23,50€
Angelina, chicken fillet, smoked bacon, hard-boiled egg, tomato, mid potatoes or lettuce heart

Nordique, saumon frais, avocat, concombre, crème de fromage frais, pommes grenailles ou cœur de laitue 26€
Nordic, salmon, avocado, cucumber, cream cheese, mid potatoes or lettuce heart

Salades Salads

Salade de quinoa, chou-fleur, brocoli, houmous de lentilles corail, betterave, sablé aux graines 21€
Quinoa salad, cauliflower, broccoli, red lentil hummus, beetroot, shortbread with seeds

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

Salade de saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, salade romaine 26€
Smoked salmon salad, fresh goat cheese, avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce

Pause salée Savoury break

FORMULE LUXEMBOURG LUXEMBOURG LUNCH MENU

SUGGESTION DU JOUR, DESSERT *DISH OF THE DAY, DESSERT* 27€
ENTREE, SUGGESTION DU JOUR *STARTER, DISH OF THE DAY* 29,50€

Croissant Angelina <i>Angelina croissant</i>	
Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines	
<i>Grilled cheese, cream cheese with herbs</i>	12€
Jambon, œufs brouillés <i>Ham, scrambled eggs</i>	14€
Saumon fumé, œufs brouillés <i>Smoked salmon, scrambled eggs</i>	14,50€
Croque-Monsieur, jambon, Comté, cœur de laitue	16€
<i>Croque-Monsieur, ham, Comté, lettuce heart</i>	
Croque-Madame, jambon, Comté, œuf au plat, cœur de laitue	16,50€
<i>Croque-Madame, ham, Comté, fried egg, lettuce heart</i>	
Quiche Lorraine, cœur de laitue	15,50€
<i>Quiche Lorraine, lettuce heart</i>	
Tarte fine aux légumes du soleil	17€
<i>Summer vegetables thin tart</i>	
Ravioli aux champignons à la truffe d'été*, crème de Parmesan	25€
<i>Ravioli with mushrooms and summer truffle*, Parmesan cream</i>	
Pommes grenailles	7€
<i>Mid potatoes</i>	
Cœur de laitue	6€
<i>Lettuce heart</i>	

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

9,40€

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

9,50€

Éclair chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing

7,30€

Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, citron confit

Sweet pastry, smooth lemon cream, candied lemon

7,60€

Succès noisette

Dacquoise noisette à la fleur de sel, crème légère

à la noisette, croustillant au praliné, fruits secs

Hazelnut dacquoise biscuit with pure sea salt, whipped hazelnut cream, crunchy praline heart, nuts

9,20€

Choc Africain

Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir,

crémeux au chocolat noir amer

Chocolate brownie, dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream

9,20€

Pâtisseries Pastries

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

CRÉATION EXCLUSIVE POUR L'EXPOSITION « LES NABIS ET LE DÉCOR »

EXCLUSIVITY FOR "LES NABIS ET LE DÉCOR" EXHIBITION

jusqu'au 30 juin 2019 until June 30th 2019

Nabi

9,20€

Mousse légère au yaourt, insert yuzu et basilic,
shortbread au citron, biscuit moelleux au citron

*Yoghurt mousse, yuzu and basil heart,
lemon shortbread biscuit, lemon sponge cake*

Mont-Blanc cerise griotte

9,60€

Meringue, Chantilly légère, gelée griotte,
vermicelles de crème de marrons à la griotte

*Meringue, light whipped cream, cherry jelly,
chestnut cream vermicelli with cherry*

Fraisier

9,50€

Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches

Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries

Chou caramel-cacahuète

8,70€

Pâte à choux, cœur caramel, croustillant cacahuète,
coque chocolat au lait caramel, Chantilly à la vanille

*Chou pastry, caramel heart, crunchy peanut,
caramel milk chocolate shell, vanilla whipped cream*

Tarte fraise-verveine

9,20€

Sablé breton à la farine de riz, gelée de fraises,
ganache à la verveine, fraises fraîches

*Rice flour shortbread biscuit, strawberry jelly,
verbena ganache, fresh strawberries*

Louise

9,20€

Biscuit macaron, gelée de fraises,
Chantilly légère au thé vert, framboises fraîches

*Macaroon biscuit, strawberry jelly,
green tea light whipped cream, fresh raspberries*

PAUSE GOURMANDE LUXEMBOURG 14€

THE LUXEMBOURG GOURMET BREAK

jusqu'au 30 juin 2019 until June 30th 2019

Pâtisserie événementielle « Nabi » accompagnée d'une boisson
chaude (thé, café ou tasse de chocolat chaud)

*Ephemeral pastry "Nabi" with a choice of hot drink
(tea, coffee or cup of hot chocolate)*

Le Goûter Angelina Angelina Tea Time

jusqu'au 30 juin 2019 until June 30th 2019

22€

Assortiment de pièces salées
Selection of cocktails canapés

Sélection de mini pâtisseries et mini macarons
Selection of mini pastries and mini macaroons

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

~

Supplément d'une coupe de Champagne Jacquart 14 cl 14€
Glass of Champagne Jacquart, extra charge of

Macarons Macaroons

Macaron individuel 6€
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc
Individual macaroon
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut

Quatre mini macarons au choix 9€
Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache,
caramel, framboise, citron, rose
Choice of four small macaroons
*Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio,
caramel, raspberry, lemon, rose*

Petits gâteaux Small cakes

Financier, vanille, pistache ou chocolat 4,50€
Financier, vanilla, pistachio or chocolate

Cake à la tranche, citron 5,90€
Sponge cake, lemon

Coupes glacées Ice creams sundaes

Coupe Mont-Blanc

Meringues, glace Mont-Blanc, glace vanille,
brisures de marrons confits, crème fouettée
*Meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream,
candied chestnuts shreds, whipped cream*

14€

Coupe Rivoli

Meringues, glace chocolat, glace vanille,
chocolat chaud Angelina, crème fouettée
*Meringues, chocolate ice cream, vanilla ice cream,
Angelina hot chocolate, whipped cream*

13€

Coupe Rumpelmayer

Noisettes caramélisées, glace noisette du Piémont,
glace vanille, crème fouettée
*Caramelized hazelnuts, hazelnut from Piedmont ice cream,
vanilla ice cream, whipped cream*

14€

Coupe Fraisier

Fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille,
coulis fruits rouges, crème fouettée
*Fresh strawberries, strawberry sorbet,
vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream*

14€

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
Choice of 2 flavours, whipped cream

8€

3 parfums au choix, crème fouettée
Choice of 3 flavours, whipped cream

10,50€

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€
Thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	8,20€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,30€
Milkshake, glace au choix fouettée avec du lait <i>Milkshake, choice of ice-cream mixed with milk</i>	8,20€

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse <i>Fresh fruit juice, orange or grapefruit</i>	25 cl 7,90€
Cocktail vitaminé purs jus <i>Healthy pure juices cocktail</i> Orange, carotte, gingembre <i>Orange, carrot, ginger</i> Fraise, banane, orange <i>Strawberry, banana, orange</i>	25 cl 8,50€
Jus artisanaux Angelina, tomate au piment d'Espelette, orange* ou pomme <i>Angelina fruit juices, tomato with Espelette pepper, orange* or apple</i>	25 cl 6,90€
Nectars artisanaux Angelina, abricot ou fraise <i>Angelina nactars, apricot or strawberry</i>	25 cl 6,90€

EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Limonade artisanale La Mortuacienne <i>La Mortuacienne traditional lemonade</i>	33 cl 6,50€
Abatilles eau minérale naturelle plate ou pétillante <i>Abatilles still or sparkling mineral water</i>	75 cl 6,20€
Vittel, S. Pellegrino	50 cl 5,15€ 100 cl 7,50€
Perrier	33 cl 5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33 cl 6,50€
Schweppes, Orangina	25 cl 6,50€

*À base de concentré
**Juice from concentrate*

Boissons chaudes Hot drinks

CHOCOLAT CHAUD *HOT CHOCOLATE*

Chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain »
Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"

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
Black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavours

7,50€

Thé mélange Angelina, thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame
China Oolong tea, exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals

7,50€

Thé 226 au Cacao, thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de rose
Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours

7,50€

Thé breakfast, thé vert nature, thé vert au jasmin, thé Earl Grey, thé vert à la menthe, thé Lapsang Souchong

7,50€

Thé Darjeeling

7,70€

Infusion mélange Angelina, sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat
Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours

6,50€

Infusions *Herbal infusions*
Verveine *Verbana*
Tilleul-menthe *Lime blossom-mint*

6,50€

CAFÉS *COFFEES*

Espresso/Double espresso *Espresso/Double espresso*

4,30€/6,50€

Grand café *Large black coffee*

20 cl 5,30€

Grand café au lait *Large coffee with steamed milk*

20 cl 5,50€

Café viennois, café chaud et crème fouettée
Black coffee with whipped cream

6,50€

Cappuccino

6,50€

Latte Macchiato, double espresso, lait, mousse de lait
Macchiato latte, double espresso, milk, milk foam

6,80€

Mocha, café, chocolat chaud «L'Africain», crème fouettée
Mocha, Coffee, «L'Africain» hot chocolate, whipped cream

7,50€

Carte des vins *Wine list*

VINS BLANCS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BOURGOGNE AOP ¹ Chablis, Le Finagé, La Chablisienne	52€		10,50€
VALLÉE DE LA LOIRE AOP ¹ Sancerre, Pascal Jolivet	47€	30€	9,50€
MOELLEUX AOP ¹ Sauternes, Château du Levant	39,50€		8,50€
LANGUEDOC-ROUSSILLON IGP ² Chardonnay, d'Oc Camas	25,50€		6€
VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
BORDEAUX AOP ¹ Saint-Emilion, Château Fortin Plaisance	44€		9€
VALLÉE DU RHÔNE AOP ¹ Côtes du Rhône, "Parallèle 45" Domaine Jaboulet Aîné	30€		6,50€
BEAUJOLAIS AOP ¹ Brouilly, Vigneron de Bel Air	37€	19€	7,50€
VINS ROSÉS	Bouteille 75 cl	1/2 bout. 37,5 cl	Verre 16 cl
IGP ² Pays d'Oc Cinsault, Camas	24,50€		5,50€
AOP ¹ Côtes de Provence, Esprit de Gassier	35€	21€	7,50€
AOP ¹ Côtes de Provence, M de Minuty	48€		9€

¹Appellation d'Origine Protégée ²Indication 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.

Champagne Champagne

	Bouteille	Verre
Champagne Jacquart - Brut Mosaïque	75 cl 68€	14 cl 14€

Apéritifs Aperitifs

Cocktail Mimosa au Champagne Jacquart	14 cl	13,50€
Kir - Framboise ou cassis	14 cl	10€
Kir Royal - Framboise ou cassis	14 cl	16€
Bière 1664 blonde, 1664 blanche	33 cl	7,90€

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)
Galeries 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 de Trianon,
Parc du Château de Versailles, Petit Trianon, 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, Oman, 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 : angelina.luxembourg@groupe-bertrand.com ou 01 46 34 31 19