CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Champagne Pommery *Brut Royal*	14,00	72,00
Champagne Pommery *Brut Royal Rosé*		90,00

VINS

. VINS BLANCS .

VALLÉE DU RHÔNE

2022 - Côtes du Rhône *Étienne Guigal*	9,00	40,00

VAL DE LOIRE

2022 - Saumur *Les Plantagenêts*	7,00	30,00

ITALIE

2022 - Puiattino *Pinot Grigio Ramato*	9,00	40,00

. VINS ROUGES .

	15 cl	75 cl
BEAUJOLAIS		
2022 - Brouilly *Lantignié - Château des Tours*	9,00	40,00
VALLÉE DU RHÔNE		
2022 - Côtes-du-Rhône Villages *Tour Mâlière*	7,00	30,00
ITALIE		
2020 - Salice Salentino DOP *Paololeo*	7,00	32,00

. VIN ROSÉ .

	15 cl	75 cl
2021 - IGP Les sables de Camargue *Gris de Gris - Petit Chaumont*	7,00	30,00

APÉRITIFS

Kir *Cassis 12 cl*	9,00
Kir Royal *Cassis 12 cl*	16,00
Ricard *4 cl*	8,00
Martini *rouge / blanc 6 cl*	8,00

Whisky *Bellevoye - Triple Malt 4 cl*	12,00
Cognac *Camus VSOP 4 cl*	12,00

BIÈRE

Bière du moment *33 cl* *Desperados*	7,50

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.

ANGELINA

Paris depuis 1903

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

jusqu'à 11h30

23,00

Thé, café ou chocolat chaud ANGELINA

Jus d'orange pressé *25 cl*

Viennoiserie, *croissant ou pain au chocolat*

Petit pain, *beurre, confiture, miel*

À LA CARTE

Croissant	3,00
Pain au chocolat	3,20
Petit pain, *beurre, confiture, miel*	8,00
Salade de fruits frais	10,50

SOUPE, QUICHES & SALADES

Soupe à l'oignon traditionnelle 13,00

Quiche Lorraine, *mesclun* 16,50

Salade César, *filet de poulet, panure au parmesan, cœur de romaine, sauce César, ciboulette* 24,00

Salade de quinoa à la Grecque 24,00
croustillant Feta, pickles de concombre, pastèque, fève edamame, menthe, coriandre, yaourt grec, vinaigrette citron

Salade parisienne 24,00
jambon, Comté AOP, œuf façon mimosa, cœur de romaine, Vinaigrette moutarde, ciboulette, croûtons, mayonnaise

SNACKING

Œufs Bénedicte 15,50
avocat, sauce hollandaise

Œufs Bénédicte 15,00
poitrine fumée, sauce hollandaise

Croque-monsieur 18,00
jambon, béchamel Comté AOP, mesclun

Club sandwich ANGELINA 24,50
filet de poulet, poitrine fumée (en option), œuf, coleslaw, cœur de romaine, mayonnaise, mesclun

Caviar Impérial Baeri *(10 g)*, **blinis** 22,00
avec une coupe de Champagne
Pommery Brut Royal 12 cl 34,00

PLATS

jusqu'à 16h

Suprême de volaille française aux morilles 27,50
purée de pommes de terre, crème de morilles

Filet de daurade royale 28,50
riz croustillant au Comté AOP et à la tomate, yaourt Grec, tomates colorées, olives taggiasche

Raviole aux champignons et truffe 25,50
crème de parmesan, roquette

ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun 6,00 • **Légume de saison** 7,00 • **Mousseline de pommes de terre** 7,00

@angelina_paris

• NOTRE FAMEUX MONT-BLANC •

10,00

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

• NOTRE CHOCOLAT CHAUD ANGELINA •

Chocolat chaud, *crème fouettée* 8,90

PÂTISSERIES

• NOS CLASSIQUES •

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

Éclair chocolat 8,90
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir

Tarte citron 10,50
Sablé Breton sans gluten, crème onctueuse au citron, mousse et gelée citron

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

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

• NOTRE COLLECTION •

Mont-Blanc coco 10,50
Meringue, crème fouettée noix de coco, cœur gelée noix de coco, vermicelles de crème de marrons, noix de coco rapée

Tarte chocolat gianduja 10,00
Pâte sucrée cacao, croustillant praliné chocolat noir, ganache gianduja, crème fouettée chocolat au lait, caramel

Finger mangue-coco-pamplemousse 10,50
Croustillant chocolat blanc citron vert, dacquoise noix de coco, crémeux pamplemousse, mousse mangue, gelée de mangue, crème fouettée vanille légère

Délice fruits rouges 10,50
Biscuit noisette, mousse framboise, gelée fruits rouges, croustillant chocolat blanc citron vert, mélange fruits rouges

Valse 10,50
Meringue, croustillant chocolat blanc citron vert, crémeux passion mangue, mousse framboise, crème fouettée mascarpone, framboise

NOTRE PÂTISSERIE DE SAISON

10,50

NOTRE CRÉATION EXCLUSIVE

pour le musée du Louvre

Richelieu 10,50
Biscuit croustillant à l'amande, crémeux au chocolat noir, biscuit au chocolat noir, mousse au chocolat au lait et au praliné

BOISSONS

• CAFÉS •

Expresso / Double expresso	3,90/6,90
Grand café *20 cl*	5,70
Grand café au lait *20 cl*	5,90
Cappuccino	7,00
Latte Macchiato	7,00

Tous nos cafés sont réalisés avec du café La Reserva de ¡Tierra! Lavazza Bio-Organic

• FRAPPÉS •

Chocolat ANGELINA frappé	8,90
Thé glacé maison ANGELINA	8,50
Café glacé	7,50
Citronnade maison	6,90

• THÉS ET INFUSIONS •

Thé Mont-Blanc 8,00
thés noirs, arômes de marron glacé, fleur d'oranger

Thé mélange ANGELINA 8,00
thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame

Thé 226 au cacao 8,00
thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose

Thé 8,00
Darjeeling / Earl Grey

Thé vert 8,00
menthe / jasmin

Infusion 7,50
verveine / tilleul-menthe

PLAISIRS SUCRÉS

Macaron individuel 6,90
Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc

Quatre mini macarons au choix 9,90
Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel, framboise

COUPES GLACÉES

2 parfums au choix, crème fouettée 9,00
parfums : Mont-Blanc - chocolat - vanille - citron - fraise

3 parfums au choix, crème fouettée 11,50
parfums : Mont-Blanc - chocolat - vanille - citron - fraise

• JUS DE FRUITS •

Jus d'orange pressé *25 cl* 8,50

Cocktail de jus vitaminé *25 cl* 8,50
orange-carotte-gingembre

Jus de fruits pressés *25 cl* 7,50
parfums : pomme, orange-fraise

Jus de fruits et Nectars ANGELINA *25 cl* 8,50
parfums : fraise, abricot, tomate

• EAUX ET SODAS •

Vittel *50 cl*	5,90
Perrier Fines Bulles *50 cl*	5,90
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres *33 cl*	6,50
Sprite *25 cl*	6,00
Schweppes *25 cl*	6,00

Sans gluten. Prix nets en euros.
Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant. PE22-LOU

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Champagne Pommery *Brut Royal*	14,00	72,00
Champagne Pommery *Brut Royal Rosé*		90,00

WINES

. VINS BLANCS .

VALLÉE DU RHÔNE

2022 - Côtes du Rhône *Étienne Guigal*	9,00	40,00

VAL DE LOIRE

2022 - Saumur *Les Plantagenêts*	7,00	30,00

ITALIE

2022 - Puiattino *Pinot Grigio Ramato*	9,00	40,00
2022 - Puiattino IGP *Pinot Grigio Paololeo*	7,00	32,00

. VINS ROUGES .

	15 cl	75 cl
BEAUJOLAIS		
2022 - Brouilly *Lantignié - Château des Tours*	9,00	40,00
VALLÉE DU RHÔNE		
2022 - Côtes-du-Rhône Villages *Tour Mâlière*	7,00	30,00
ITALIE		
2020 - Salice Salentino DOP *Paololeo*	7,00	32,00

. VIN ROSÉ .

	15 cl	75 cl
2021 - IGP Les sables de Camargue *Gris de Gris - Petit Chaumont*	7,00	30,00

APERITIVES

Kir *Cassis 12 cl*	9,00
Kir Royal *Cassis 12 cl*	16,00
Ricard *4 cl*	8,00
Martini *red / white 6 cl*	8,00

Whisky *Bellevoye - Triple Malt 4 cl*	12,00
Cognac *Camus VSOP 4 cl*	12,00

BEER

Beer of the moment *33 cl* *Desperados*	7,50

Net prices in euro. Alcohol abuse is dangerous to your health, consume with moderation.
The House declines all responsibility in the event of loss or theft of personal objects.

ANGELINA

Paris depuis 1903

BREAKFAST

PARISIAN BREAKFAST

Until 11:30am

23,00

Tea, coffee or ANGELINA **hot chocolate**

Pressed orange juice *25 cl*

Viennoiserie, *croissant or pain au chocolat*

Bread, *butter, jam, honey*

À LA CARTE

Croissant	3,00
Pain au chocolat	3,20
Bread, *butter, jam, honey*	8,00
Fresh fruit salad	10,50

SOUP, QUICHES & SALADS

Traditional onion soup 13,00

Quiche Lorraine, *mesclun salad* 16,50

Cæsar salad, *chicken fillet, Parmesan, romaine lettuce heart, Cæsar sauce, chive* 24,00

Greek quinoa salad 24,00
crispy Feta, cucumber pickles, watermelon, edamame bean, mint, coriander, Greek yogurt, lemon vinaigrette

Parisian salad 24,00
ham, Comté AOP, mimosa-style egg, romaine heart, mustard vinaigrette, chives, croutons, mayonnaise

SNACKING

Eggs Benedict 15,50
avocado, hollandaise sauce

Eggs Benedict 15,00
smoked bacon, hollandaise sauce

Croque-monsieur 18,00
ham, AOP Comté cheese bechamel, mesclun salad

Club sandwich ANGELINA 24,50
chicken fillet, smoked bacon (optional), egg, coleslaw, romaine heart, mayonnaise, mesclun salad

Baeri Imperial Caviar *(10 g)*, **blinis** 22,00
with a glass of Pommery Brut Royal Champagne 12 cl 34,00

SAVOURY BREAK

Until 4pm

French poultry supreme with morels 27,50
mashed potatoes, morel cream

Royal sea bream fillet 28,50
crispy rice with AOP Comté and tomato, Greek yogurt, colored tomatoes, taggiasche olives

Mushroom and truffle ravioli 25,50
parmesan cream, arugula

SIDES

Mesclun salad 6,00 • **Seasonal vegetable** 7,00 • **Potato mousseline** 7,00

@angelina_paris

• OUR FAMOUS MONT-BLANC •

10,00

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

• OUR ANGELINA HOT CHOCOLATE •

Hot chocolate, *whipped cream* 8,90

PÂTISSERIES

. OUR CLASSICS .

Millefeuille 10,50
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

Éclair chocolat 8,90
Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing

Tarte citron 10,50
Gluten-free Breton shortbread, smooth lemon cream, lemon mousse and jelly

Paris-Brest 10,50
Chou pastry, hazelnut praline ganache, hazelnut crunch, caramelized hazelnuts, hazelnut paste

Tracadéro 10,50
Crispy hazelnut, creamy chocolate, hazelnut biscuit, creamy hazelnut, chocolate and almonds icing, milk chocolate whipped cream

. OUR COLLECTION .

Mont-Blanc coco 10,50
Meringue, whipped coconut cream, coconut jelly center, chestnut cream vermicelli, grated coconut

Tarte chocolat gianduja 10,00
Sweet cocoa paste, crispy dark chocolate praline, gianduja ganache, milk chocolate whipped cream, caramel-

Finger mangue-coco-pamplemousse 10,50
Crispy white chocolate and lime, coconut dacquoise, creamy grapefruit, mango mousse, mango jelly, light vanilla whipped cream

Délice fruits rouges 10,50
Hazelnut biscuit, raspberry mousse, red fruit jelly, crispy white chocolate and lime, red fruit mix

Valse 10,50
Meringue, crispy white chocolate and lime, mango passion cream, raspberry mousse, mascarpone whipped cream, raspberry

OUR SEASONAL PASTRY

10,50

OUR EXCLUSIVE PASTRY

for the musée du Louvre

Richelieu 10,50
Crunchy almond biscuit, dark chocolate cream, dark chocolat biscuit, milk chocolate and praline mousse

SWEET BREAK

Individual macaron 6,90
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, Mont-Blanc

Choice of four small macarons 9,90
Mont-Blanc, chocolate Grand Cru, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry

ICE CREAM SUNDAES

Choice of 2 flavours, whipped cream 9,00
Mont-Blanc - chocolate - vanila - lemon - strawberry

Choice of 3 flavours, whipped cream 11,50
Mont-Blanc - chocolate - vanilla - lemon - strawberry

BOISSONS

• COFFEES •

Expresso / Double expresso	3,90/6,90
Large black coffee *20 cl*	5,70
Large coffee with steamed milk *20 cl*	5,90
Cappuccino	7,00
Latte Macchiato	7,00

All our coffees are made with La Reserva de ¡Tierra! Lavazza Bio-Organic Coffee

• ICED BEVERAGES •

ANGELINA **iced chocolate**	8,90
Iced tea ANGELINA **mix**	8,50
Iced coffee	7,50
Homemade lemonade	6,90

. TEAS AND . HERBAL INFUSIONS

Thé Mont-Blanc 8,00
Black teas with candied chestnuts, orange blossom

Thé mélange ANGELINA 8,00
China Oolong tea, exotic fruit flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals

Thé 226 au cacao 8,00
Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours

Tea 8,00
Darjeeling / Earl Grey

Green tea 8,00
Mint / Jasmin

Herbal infusion 7,50
Verbena / Linden-mint

• FRUIT JUICES •

Pressed orange juice *25 cl*	8,50
Vitamin juice cocktail *25 cl*	8,50
orange, carotte, ginger	
Fresh fruit juice *25 cl*	7,50
apple, orange-strawberry	
Fruit juices and Nectars ANGELINA *25 cl*	8,50
strawberry, apricot, tomato	

• WATERS AND SOFTS •

Vittel *50 cl*	5,90
Perrier Fines Bulles *50 cl*	5,90
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres *33 cl*	6,50
Sprite *25 cl*	6,00
Schweppes *25 cl*	6,00

Gluten-free. Net prices in euro
Allergens are available on request at the restaurant reception desk. PE22-LOU