



CHAMPAGNES

Champagne Pommery Brut Royal
Champagne Pommery Brut Royal Rosé

12cl 75cl
14,00 72,00
90,00



VINS & COCKTAILS

• BLANCS •

VALLÉE DU RHÔNE	15 cl	75 cl
2022 - Côtes du Rhône AOC Étienne Guigal	9,00	40,00
VAL DE LOIRE		
2022 - Saumur AOC Les Plantagenêts	7,00	30,00
VAL DE LOIRE		
2022 - AOC Chablis Gueguen	8,00	38,00
2023 - Pays d'Oc IGP Le Sudiste Chardonnay	8,00	38,00

• ROUGES •

BEAUJOLAIS	15 cl	75 cl
2022 - Brouilly AOC Château des Tours	9,00	40,00
VALLÉE DU RHÔNE		
2022 - Côtes du Rhône Villages AOC Tour Malière	7,00	30,00
VAL DE LOIRE		
2022 - Saumur AOC Les Plantagenêts	7,00	30,00

• ROSÉS •

2023 - Sable de Camargue AOC Gris de Gris - Petit Chaumont	15 cl	75 cl
	7,00	30,00
2023 - Côtes de Provence AOC Minuty Prestige		45,00

• NOS COCKTAILS • CAFÉ COUTURE

Kouture 12 cl Kir champagne rosé & crème de framboise	15,00
Lillet Spritz rosé 15 cl Lillet rosé, tonic	12,00
Cocktail VELOURS 10 cl Vodka, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, verveine	14,00
Cocktail POPELINE 10 cl Gin, liqueur de fleur de sureau sauvage, citron, concombre et menthe fraîche	14,00

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

BIÈRES

Bière du moment 33 cl Gallia Champ Libre	7,90
La Parisienne Blonde Bio 33 cl	7,90

Prix nets en euros.
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

X

CAFÉ COUTURE

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

jusqu'à 11h30 (sauf le dimanche)

23,00

Thé, café ou chocolat chaud ANGELINA (+4€)
ou boisson chaude COUTURE (+2€)

Jus d'orange pressé 25 cl

Viennoiserie, croissant ou pain au chocolat

Petit pain, beurre, confiture, miel

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

LE BRUNCH

uniquement le dimanche

38,00

SOUPE, QUICHE & SALADES

Soupe à l'oignon , PLISSÉ croustillant	14,00
Quiche TAILLE HAUTE à la Lorraine mesclun	16,50
Salade César , FINE DENTELLE de parmesan	24,00
filet de poulet, cœur de romaine, sauce César, ciboulette	
Salade parisienne , VOILES de pain	24,00
jambon, Comté AOP, œuf façon mimosa, cœur de romaine, vinaigrette moutarde, ciboulette, croûtons, mayonnaise	
Salade signature CAFÉ COUTURE	24,00
salade de pâtes PERLES, tomates marinées et RÉSILLES au sarrasin	

CAVIAR

Caviar Impérial Baeri (10 g)	
blinis MATELASSÉ	22,00
+ 1 coupe de Champagne Pommery Brut Royal 12 cl	34,00

SNACKING

Œufs Bénédictes , COL ROULÉ brioché poitrine fumée ou avocat (+0,50€) ou saumon fumé (+1€) sauce hollandaise	15,00
Muffin BOUTON egg and bacon œuf au plat, cheddar, poitrine fumée, crème de ciboulette	15,00
Crabe spicy en pain brioché COL MONTANT brioche, crabe, avocat, chou blanc, céleri, oignons frits, ciboulette, mayonnaise épicée, mesclun	18,00
Croque-monsieur jambon, béchamel, Comté AOP, mesclun	19,00
Croque-madame œuf, jambon, béchamel, Comté AOP, mesclun	19,00
Croque MODE à la truffe noire* brisures de truffe noire, béchamel à la truffe noire, Comté AOP, mesclun *Tuber melanosporum. Origine France	24,00
Club DAMASSÉ ANGELINA filet de poulet, poitrine fumée (en option), œuf, coleslaw, cœur de romaine, mayonnaise, mesclun	25,00

PLATS

jusqu'à 16h

FUSEAU de volaille française marmelade de légumes vinaigrée, jus court	28,00
Daurade aubergine et courgette COUPE EN BIAIS sauce vierge, PLUMES de fenouil	29,00
CAPELINES aux champignons à la truffe d'été* Crème de Parmesan AOP, roquette *Tuber Aestivum	26,00

ACCOMPAGNEMENTS

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

@angelina_paris

• NOTRE FAMEUX MONT-BLANC •

10,50

🌿 Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

• NOTRE CHOCOLAT CHAUD ANGELINA •

Chocolat chaud, crème fouettée 10,50

PÂTISSERIES

BOISSONS

• NOS CLASSIQUES •

Millefeuille	10,50
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille</i>	
Éclair chocolat	9,00
<i>Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir</i>	
🌿 Tarte citron	10,50
<i>Sablé Breton, gelée citron jaune, mousse citron jaune, crémeux citron, décor chocolat vert</i>	
Paris-Brest	10,50
<i>Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette, noisettes</i>	
Trocadéro	10,50
<i>Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat amandes hachées</i>	

• NOTRE PÂTISSERIE DE SAISON •

10,50

• NOTRE COLLECTION •

Mont-Blanc abricot	10,50
<i>Meringue, crème fouettée légère, confit d'abricot, vermicelles de crème de marrons</i>	
Tourbillon framboise	10,50
<i>Macaron, crème montée framboise, crémeux framboise, ganache montée chocolat blanc mascarpone, framboises, crispy framboise</i>	
Chou rose pistache	10,50
<i>Pâte à choux, croustillant pistache, gelée fruits rouges, ganache montée chocolat blanc mascarpone, ganache montée à la rose, pétales de rose</i>	
Fraisier	10,50
<i>Biscuit noisette, ganache montée vanille, fraises, chocolat blanc</i>	

• PÂTISSERIE CAFÉ COUTURE •

Richelieu 10,50

Croustillant amande, crémeux chocolat noir, biscuit chocolat noir, mousse chocolat lait et praliné

• 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

• NOS BOISSONS CAFÉ COUTURE •

Latte rose POUDRÉ bio *	7,50
<i>Cacao cru criollo, poudre de betterave</i>	
Latte chaï PAILLETTE bio *	7,50
<i>Cannelle, gingembre, cardamome verte, noix de muscade, poivre noir, clou de girofle, thé noir Rukeri AOP</i>	
Latte matcha COTELÉ bio *	7,50
<i>Matcha, gingembre, moringa</i>	
Latte BOUTON D'OR bio *	7,50
<i>Curcuma, gingembre, poivre noir, cardamome verte, noix de muscade</i>	
Cappuccino en MOUSSELINE	8,00
<i>Caramel</i>	

* Latte lait de vache.
Disponible avec du lait végétal (+0,50€)

• THÉS ET INFUSIONS •

Thé Mont-Blanc	8,00
<i>thés noirs, arômes de marron glacé, fleur d'oranger</i>	
Thé mélange ANGELINA	8,00
<i>thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame</i>	
Thé 226 au cacao	8,00
<i>thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose</i>	
Thé	8,00
<i>Darjeeling / Earl Grey</i>	
Thé vert	8,00
<i>menthe / jasmin</i>	
Infusion	7,50
<i>verveine / tilleul-menthe</i>	

PLAISIRS SUCRÉS

Macaron individuel	7,50
<i>Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc</i>	
Quatre mini macarons au choix	11,50
<i>Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel, framboise</i>	

COUPES GLACÉES

2 parfums au choix, crème fouettée	9,00
<i>parfums : Mont-Blanc - chocolat - vanille - citron - fraise</i>	
3 parfums au choix, crème fouettée	11,50
<i>parfums : Mont-Blanc - chocolat - vanille - citron - fraise</i>	

• JUS DE FRUITS •

Jus d'orange pressé 25 cl	8,50
Cocktail de jus vitaminé 25 cl	8,50
<i>orange-carotte-gingembre</i>	
Jus de fruits pressés 25 cl	7,50
<i>parfums : pomme, orange-fraise</i>	
Jus de fruits et Nectars ANGELINA 25 cl	8,50
<i>parfums : fraise, abricot, tomate</i>	

• 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



CHAMPAGNES

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



WINES & COCKTAILS

• BLANCS •

VALLÉE DU RHÔNE	15 cl	75 cl
2022 - Côtes du Rhône AOC	9,00	40,00
Étienne Guigal		
VAL DE LOIRE		
2022 - Saumur AOC	7,00	30,00
Les Plantagenêts		
VAL DE LOIRE		
2022 - AOC Chablis Gueguen	8,00	38,00
2023 - Pays d'Oc IGP	8,00	38,00
Le Sudiste Chardonnay		

• ROUGES •

BEAUJOLAIS	15 cl	75 cl
2022 - Brouilly AOC	9,00	40,00
Château des Tours		
VALLÉE DU RHÔNE		
2022 - Côtes du Rhône	7,00	30,00
Villages AOC Tour Malière		
VAL DE LOIRE		
2022 - Saumur AOC	7,00	30,00
Les Plantagenêts		

• ROSÉS •

2023 - Sable de Camargue AOC	15 cl	75 cl
Gris de Gris - Petit Chaumont	7,00	30,00
2023 - Côtes de Provence AOC		45,00
Minuty Prestige		

• OUR COCKTAILS • CAFÉ COUTURE

Kouture 12 cl	15,00
Kir rosé champagne & raspberry cream	
Lillet Spritz rosé 15 cl	12,00
Lillet rosé, tonic	
Cocktail VELOURS 10 cl	14,00
Vodka, blackberry cream, blackcurrant cream, organic lemon juice, verbena	
Cocktail POPELINE 10 cl	14,00
Gin, wild elderflower liqueur, lemon, cucumber and fresh mint	

APÉRITIVES

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

BEERS

Bière du moment 33 cl	7,90
Gallia Champ Libre	
Organic La Parisienne Blonde 33 cl	7,90

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

X

CAFÉ COUTURE

BREAKFAST

PARISIAN BREAKFAST
until 11:30 a.m. (except sunday)
23,00
Tea, coffee or ANGELINA hot chocolate(+4€)
or hot drink COUTURE (+2€)
Pressed orange juice 25 cl
Viennoiserie, croissant or pain au chocolat
Bread, butter, jam, honey

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

BRUNCH
only on sunday
38,00

SOUP, QUICHE & SALADS

Traditional onion soup, crusty PLISSÉ	14,00
Quiche Lorraine TAILLE HAUTE	16,50
mesclun salad	
Cæsar salad, parmesan FINE DENTELLE	24,00
chicken fillet, romaine lettuce heart, Cæsar sauce, chive	
Parisian salad, bread VOILES	24,00
ham, AOP Comté cheese, mimosa-style egg, romaine heart, mustard vinaigrette, chives, croutons, mayonnaise	
Signature salad CAFÉ COUTURE	24,00
PEARL pasta salad with marinated tomatoes and buckwheat NETTLES	

CAVIAR

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

SNACKING

Eggs Benedict col roulé	15,00
smoked bacon or avocado (+0,50€) or smoked salmon (+1€) hollandaise sauce	
Muffin BOUTON egg et bacon	15,00
fried egg, cheddar, smoked bacon, chive cream	
Spicy crab in brioche bread COL MONTANT	18,00
brioche, crab, avocado, white cabbage, celery, fried onions, chives, spicy mayonnaise, mesclun	
Croque-monsieur	19,00
ham, béchamel, AOP Comté cheese, mesclun	
Croque-madame	19,00
egg, ham, AOP Comté cheese, bechamel, mesclun	
Croque mode black truffle*	24,00
black truffle pieces, black truffle béchamel, AOP Comté cheese,, mesclun	
*Tuber melanosporum. France	
Club DAMASSÉ ANGELINA	25,00
chicken fillet, smoked bacon (optional), egg, coleslaw, romaine heart, mayonnaise, mesclun	

MAIN DISH

until 4 p.m.

FUSEAU French poultry	28,00
vegetable marmalade with vinegar, court jus	
Sea bream eggplant and zucchini CUT ON THE BIAS	29,00
sauce vierge, fennel FEATHERS	
Mushroom and spring truffle* CAPELINES	26,00
AOP Parmesan, cream, roquette	
*Tuber Aestivum	

SIDE DISH

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

@angelina_paris

• OUR FAMOUS MONT-BLANC •

10,50

☞ Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermic

• OUR ANGELINA HOT CHOCOLATE •

Hot chocolate, whipped cream 10,50

PÂTISSERIES

• OUR CLASSICS •

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

Éclair chocolat 9,00
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

Trocadéro 10,50
Crispy hazelnut, creamy chocolate, hazelnut biscuit, creamy hazelnut, chocolate and almonds icing

• OUR SEASONAL PASTRY •

10,50

• OUR COLLECTION •

Mont-Blanc abricot 10,50
Meringue, light whipped cream, apricot confit, chestnut cream vermicelli

Tourbillon framboise 10,50
Macaron, raspberry cream, raspberry cremeux, raspberries, white chocolate and mascarpone ganache, crispy raspberries

Chou rose pistache 10,50
Choux pastry, pistachio crisp, red berry jelly, white chocolate and mascarpone ganache, rose ganache, rose petals

Fraisier 10,50
Hazelnut biscuit, vanilla ganache, strawberries, white chocolate

• CAFÉ COUTURE PASTRY •

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

DRINKS

• 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

• OUR CAFÉ COUTURE DRINKS •

Latte rose **POUDRÉ organic** * 7,50
Raw Criollo cacao, beetroot powder

Latte chaï **PAILLETTE organic** * 7,50
Cinnamon, ginger, green cardamom, nutmeg, black pepper, cloves, Rukeri AOP black tea

Latte matcha **COTELÉ organic** * 7,50
Matcha, ginger, moringa

Latte **BOUTON D'OR organic** * 7,50
Turmeric, ginger, black pepper, green cardamom, nutmeg

Cappuccino en **MOUSSELINE** 8,00
Caramel

* Cow's milk latte.
Asked for our vegetal milk (+0,50 €)

• ICED BEVERAGES •

ANGELINA iced chocolate 8,90

Iced tea **ANGELINA mix** 8,50

Iced coffee 7,50

• THÉS & 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

Thé 8,00
Darjeeling / Earl Grey

Thé vert 8,00
mint / jasmin

Infusion 7,50
verbana / linden-mint

SWEET BREAK

Individual macaron 7,50
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, Mont-Blanc

Choice of four small macarons 11,50
Mont-Blanc, chocolate Grand Cru, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry

ICE CREAM SUNDAES

Choice of 2 flavors, whipped cream 9,00
Mont-Blanc - chocolate - vanilla - lemon - strawberry

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

• 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.