

C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Depuis plus d'un siècle, le salon de thé s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. Ici, le décor conçu par le célèbre architecte de la Belle Époque Edouard-Jean Niermans, mêle 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 l'inénarrable 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 has been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The décor, designed by famous Belle Epoque architect Edouard-Jean Niermans, offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.

Since its opening, Angelina has been the timeless rendez-vous of Parisian aristocracy. 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...



Maison fondée en 1903

Le Petit Déjeuner jusqu'à 11h45

until 11.45 am

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *PARISIAN BREAKFAST* 20,65€

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

Jus de fruits pressés, Orange
Freshly pressed fruit juices, Orange

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

Petit pain, Beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina
Bread roll, Butter, Angelina jam, honey & chestnut cream

PETIT-DÉJEUNER ANGELINA *ANGELINA BREAKFAST* 26,8€

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

Jus de fruits pressés, Orange
Freshly pressed fruit juices, Orange

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

Petit pain, Beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina
Bread roll, Butter, Angelina jam, honey & chestnut cream

Salade de fruits
Fruit salad

Toasts, beurre, confiture et miel Angelina 5,1€
Toasts with butter, Angelina honey and jam

Sur le pouce

Snack menu

CLUB SANDWICHES *CLUB SANDWICHES*

Angelina, suprême de volaille, poitrine fumée, œuf dur, tomate, pommes grenaille 21,5€
Angelina, chicken supreme, bacon, hard-boiled egg, tomato, grenaille potatoes

Parisien, jambon de Paris, emmental, œuf dur salade, pommes grenaille 21,5€
Parisian Ham, cheese, hard-boiled egg, salad, grenaille potatoes

PAUSE SALÉE *SAVOURY BREAK*

Croque-Monsieur, jambon «Prince de Paris», Comté, cœur de laitue 16€
Croque-Monsieur, «Prince de Paris» ham, Comté, heart of lettuce

Quiche Lorraine, cœur de laitue 15,9€
Traditional quiche Lorraine, heart of lettuce

Bâgel viennois Angelina, saumon fumé, avocat, chèvre frais, œuf dur, sucrose 20€
Angelina Viennese bagel, smoked salmon, avocado, fresh goat's cheese, hard-boiled egg, sucrose lettuce

ASSIETTES *PLATTERS*

Assiette de foie gras de canard mi-cuit, toasts briochés, chutney de figue 21,9€
Semi-cooked duck foie gras terrine, brioche toasts, fig chutney

Assiette de saumon fumé, sélection Astara origine Écosse, blini, crème ciboulette citronnée 26,8€
Astara smoked salmon from Scotland, blini, lemon and chive cream

Sur le pouce

Snack menu

SALADES SALADS

Salade Cæsar, Suprême de volaille, cœur de romaine, Parmesan affiné 30 mois, croûtons, sauce Cæsar <i>Cæsar salad,</i> <i>Chicken supreme, heart of romaine lettuce, 30-month mature Parmesan, croutons,</i> <i>Cæsar dressing</i>	19,7€
Salade de foie gras de canard, Foie gras de canard mi-cuit, champignons de Paris, haricots verts, tomates grappes, noix de pécan, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile de noisette <i>Duck foie gras salad,</i> <i>Semi-cooked duck foie gras, button mushrooms, green beans, tomatoes on the vine,</i> <i>pecan nuts, heart of lettuce, dressing seasoned with hazelnut oil</i>	23€
Salade de saumon fumé, Saumon fumé Astara origine Écosse, chèvre frais, avocat, tomates grappes, pomélo, romaine, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive vierge 1 ^{re} pression à froid <i>Smoked salmon salad,</i> <i>Astara smoked salmon from Scotland, fresh goat's cheese, avocado, tomatoes on the vine,</i> <i>grapefruit, romaine lettuce, dressing seasoned with lemon and extra virgin olive oil</i>	23€

Le Déjeuner

Lunch menu

ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	13,5€
Velouté de châtaignes, quenelle de mascarpone à la ciboulette <i>Chestnut cream soup, chive mascarpone quenelle</i>	15€
Fraîcheur de crabe <i>Crab tartare</i>	13€

PLATS MAIN COURSES

Suprême de volaille rôti, légumes d'hiver, sauce suprême <i>Roasted chicken supreme, seasonal vegetables, creamy poultry gravy</i>	24€
Risotto aux légumes d'hiver <i>Seasonal vegetables risotto</i>	23€
Filet de bar rôti, cannelloni de pleurotes, purée de céleri et cerfeuil <i>Roasted sea bass fillet, oyster mushrooms cannelloni, celery and chervil purée</i>	27€

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Cœur de laitue <i>Heart of lettuce</i>	4,7€
Pommes grenaille <i>Grenaille Potatoes</i>	6,1€
Haricots verts frais <i>Fresh green beans</i>	9,2€

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ OUR SIGNATURE PASTRY

Le Mont-Blanc

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

9,2€

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

9€

Saint-Honoré

Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème pâtissière à la vanille, Chantilly légère

Puff pastry, caramelized Chou pastry, vanilla pastry cream, light whipped cream

9,4€

Éclair chocolat

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

Chou pastry, bitter dark chocolate cream filling, chocolate icing

7,3€

Tarte citron

Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, guimauves à la vanille

Sweet pastry, smooth lemon cream, vanilla marshmallows

7,3€

Choc Africain

Biscuit moelleux façon brownie, mousse au chocolat noir pure origine Africaine, crémeux de chocolat amer

Chocolate brownie, African pure dark chocolate mousse, bitter dark chocolate cream

9€

Paris-New York

Pâte à choux, crème légère au praliné de noix de pécan, cœur de praliné croustillant de noix de pécan

Chou pastry, pecan praline light cream, crunchy pecan praline heart

9€

Pâtisseries Pastries

LES NOUVEAUTÉS THE NEW COLLECTION

Mont-Blanc chocolat

Meringue, Chantilly légère au chocolat noir, copeaux de chocolat noir, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light Chantilly with dark chocolate, dark chocolate shavings, chestnut cream vermicelli

9,3€

Éclair framboise-passion

Pâte à choux, crémeux à la framboise, ganache au fruit de la passion, framboise fraîche, granulés de fruit de la passion, glaçage framboise

Chou pastry, raspberry cream, passion fruit ganache, fresh raspberry, passion granules, raspberry icing

7,5€

Délice au caramel

Pâte sucrée, crémeux caramel, mousse légère à la vanille, ganache au caramel, ganache à la vanille

Sweet pastry, caramel cream, light vanilla mousse, caramel ganache, vanilla ganache

9€

Demoiselle Tatin

Croustillant crumble, ganache vanille, pommes fraîches caramélisées, cannelle, badiane, poivre de Java

Crispy crumble, vanilla ganache, fresh caramelised apples, cinnamon, mace, cubeb pepper

8,5€

Vienne

Biscuit macaron, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, ganache au chocolat au lait, disque de chocolat noir

Macaroon biscuit, dark chocolate mousse, white chocolate mousse, milk chocolate ganache, dark chocolate disk

9,1€

Cheesecake mangue-passion

Croustillant amande-coco, confit de mangue et fruit de la passion, mousse de creamcheese

Almond-coconut crisp, mango-passion fruit confit, creamcheese mousse

9€

Flore

Meringue, confit de framboise, mousse chocolat blanc vanille

Meringue, raspberry confit, white chocolate and vanilla mousse

8,7€

Macarons Macaroons

Quatre mini macarons au choix

Mont-Blanc, chocolat grand cru, vanille, café, pistache, caramel, cassis, framboise, citron

Choice of four small macaroons

Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, blackcurrant, raspberry, lemon,

8,6€

Glaces et sorbets Ice creams and sorbets

- 2 parfums au choix, crème fouettée 8,4€
Choice of 2 flavours, whipped cream
- 3 parfums au choix, crème fouettée 11€
Choice of 3 flavours, whipped cream

SORBETS PLEIN FRUITS SORBETS

- Citron pressé, framboise, mangue, fraise
Lemon, raspberry, mango, strawberry

GLACES ICE CREAMS

- Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, vanille, caramel au beurre salé
Chestnut, 72% dark chocolate, vanilla, salted butter caramel

COUPES GLACÉES ICE CREAMS SUNDAES

- Coupe Mont-Blanc 14,6€
Meringue, glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée
Meringue, chestnut ice cream, vanilla ice cream, candied chestnuts shards, whipped cream
- Coupe Rivoli 13,6€
Glace chocolat, glace vanille, mini meringue, sauce chocolat, brisures de succès noisette, noisettes caramélisées, crème fouettée
Chocolate ice cream, vanilla ice cream, mini meringue, chocolate sauce, hazelnut success biscuit shards, caramelized hazelnuts, whipped cream

Fruits frais Fresh fruits

- Salade de fruits 10,4€
Fruit salad

L'heure du thé Tea time

CHOCOLATS CHAUDS HOT CHOCOLATES

- Le chocolat chaud à l'ancienne dit « l'Africain » 7,5€
Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"

THÉS ET INFUSIONS TEAS AND HERBAL INFUSIONS

- Thé Mont-Blanc 7,3€
Mélange de thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger et abricot confit
A blend of black teas with candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom and apricot flavours
- Thé mélange Angelina 7,3€
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
- Thé 226 au Cacao 7,3€
Mélange de thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amandes et de pétales de roses
A blend of teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours
- Thé Earl Grey, Thé Vert à la menthe, Thé Lapsang Souchong 7,3€
- Thé Darjeeling 8€
- Infusions, verveine, tilleul-menthe 7,2€
Herbal infusions, verbena, lime blossom-mint

CAFÉS COFFEES

- Expresso/ Double expresso 3,7€/5,4€
- Café, le pot de 20 cl 5,4€
Black coffee
- Café au lait, le pot de 20 cl 5,6€
Coffee, with steamed milk
- Café crème, le pot de 20 cl 5,8€
Coffee, with steamed milk and cream
- Café viennois, café chaud et crème fouettée 6,7€
Black coffee with whipped cream
- Cappuccino 5,4€

Boissons fraîches Cold drinks

FRAPPÉS ICED BEVERAGES

Le chocolat à l'ancienne frappé dit « L'Africain » <i>Old-fashioned iced chocolate "L'Africain"</i>	7,4€
Le thé glacé mélange Angelina <i>Angelina mix iced tea</i>	7,5€
Café glacé <i>Iced coffee</i>	6,5€

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits pressés, Orange <i>Freshly pressed fruit juices, Orange</i>	20 cl	9€
Pur jus et nectars artisanaux Angelina Tomate au piment d'Espelette, abricot, fraise, pomme <i>Angelina pure fruit juices and nectars, Tomato with Espelette pepper, apricot, strawberry, apple</i>	25 cl	7,9€

EAUX ET SODAS WATER AND SODAS

Vittel, San Pellegrino	50 cl	4,9€
Perrier	33 cl	5,3€
Coca-Cola, Coca-Cola light	33 cl	6,3€
Schweppes	25 cl	5,2€

Apéritifs et alcools Aperitifs and spirits

Kir - cassis	14 cl	6,6€
Kir Royal - cassis	14 cl	13,2€
Martini Rosso ou Bianco	7 cl	9,1€
Pastis 51	4 cl	6,1€
Heineken	50 cl / 25cl	8,1€ / 4,6€
Gin Bombay Sapphire, Vodka Wyborowa	4 cl	7,6€
Whisky Talisker	4 cl	10,6€
Cognac Hennessy VSOP	4 cl	12,2€
Armagnac Laubade	4 cl	10,6€

Champagnes Champagnes

Coupe de Champagne Canard Duchêne Brut	12 cl	13€
Canard Duchêne Brut, «Cuvée Léonie» Mosaïque	75 cl	70€

Carte des vins Wine list

VINS ROUGES	Bouteille 75 cl	Verre 16 cl
BORDEAUX AOC Lussac Saint Emilion Château Bellevue	31€	7€
BOURGOGNE AOC Pinot Noir André Ducal	29€	6€
VALLÉE DU RHÔNE AOC Crozes Hermitage Cave Tain	40€	
VALLÉE DE LA LOIRE AOC Saumur Champigny AOP Les Trézellières	29€	6€
VINS BLANCS		
BOURGOGNE AOC Macon village Les Emalières	31€	7€
VAL DE LOIRE AOC Cheverny Mont Pres Chambord	29€	6€
VIN DE PAYS D'OC IGP Chardonnay Les Albrières	25€	5€
SUD OUEST AOC Montbazillac Château Haute Fonrousse	31€	7€
VINS ROSÉS		
Méditerranée IGP Roséfine « Marrenon »	25€	5€
Côtes de Provence Esprit de Gassier AOC Bandol « Les restaurants du Moulin »	31€	7€

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.

Nos adresses Angelina

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

Haussmann, (1^{er} étage mode femme)

Galleries Lafayette, 40 bd Haussmann, Paris 9^e – 01.42.82.82.93

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 Marie-Antoinette,

Parc du Château de Versailles, Petit Trianon, Versailles – 01.39.20.91.67

INTERNATIONAL

Chine, Japon, Singapour, Qatar,
Émirats Arabes Unis, Liban, Koweït

angelina-paris.fr

Nous vous invitons à contacter notre service commercial qui répondra à toutes vos demandes de plus de 10 personnes : contact.louvre@areas.com ou 01 40 20 53 20