

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## 120 ans d'histoire et de savoir-faire...

*Angelina, un lieu rempli d'histoire alliant le charme du passé,  
le goût et la vitalité du présent.*

*L'histoire de la Maison Angelina date du début du XXème siècle.  
Nous sommes en 1903 et Paris vibre d'une incroyable effervescence artistique et  
intellectuelle. Ecrivains, peintres, politiques se retrouvent pour débattre dans les cafés.*

*À cette époque, le confiseur autrichien Anton Rumpelmayer arrive dans le Sud de la  
France où il ouvre plusieurs boutiques « Rumpelmayer » et acquiert une grande notoriété.*

*Poussé par le succès, Rumpelmayer se lance à la conquête de la capitale française.  
En 1903, il fonde avec son fils René, au 226 de la rue de Rivoli,  
un salon de thé « Angelina » en l'honneur de sa belle-fille se prénommant ainsi.*

*La Maison Angelina devient, grâce au savoir-faire pâtissier et à l'expertise de confiseur de  
son fondateur, le lieu de rendez-vous des épicuriens qui s'y pressent pour déguster le  
meilleur de la pâtisserie française...et le Mont-Blanc, la pâtisserie signature depuis 120 ans.*

*Sa forme si reconnaissable est inspirée de la coupe de cheveux des femmes du début du  
XXème siècle, un carré court. Il se compose d'une meringue française sèche et croquante,  
sous un dôme de Chantilly recouvert de ces vermicelles de crème de marrons qui font toute  
la gourmandise de ce délice absolu.*

*Avec sa recette inchangée et secrète depuis plus de 100 ans, le fameux chocolat chaud  
Angelina met à l'honneur trois cacaos d'Afrique de l'Ouest. Dosés avec minutie pour un  
parfait équilibre entre amertume et note fruitée; leur combinaison offre une subtile alliance  
d'onctuosité et de légèreté.*

### NOS HORAIRES

**Du lundi au jeudi** de 10h à 19h  
**& le vendredi et samedi** de 10h à 20h

*Découvrez notre menu digital en scannant le QR Code disponible sur votre table.*

## PETIT-DÉJEUNER

### PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

18,90

Thé, café ou chocolat chaud **ANGELINA**

Jus de fruit frais, 25 cl orange

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Baguette, beurre, confiture, miel

## PAUSE SALÉE

### ŒUFS

**Œufs Bénédicte**, sauce hollandaise et au choix:

Avocat 12,50

Poitrine fumée 11,90

**Omelette fines herbes**, mesclun 13,90

**Omelette **ANGELINA****, 16,50

jambon de Paris, Emmental, champignons de Paris, mesclun

**Omelette à la brisure de truffe d'été\***, 20,50  
mesclun

### GRANDES SALADES

**Salade César** 19,90

suprême de volaille pané maison, Parmesan, croûtons, coeur de romaine, sauce Caesar

**Salade de quinoa à l'avocat** 19,90

houmous de petits pois, concombre, noix de cajou, sésame, vinaigrette citronnée, grenades

**Salade saumon mi-cuit** 22,50

macédoine de légumes, copeaux de fenouil et céleri, mayonnaise maison, estragon

## SNACKING & PLATS

**Croque - monsieur** 14,50  
jambon de Paris, cream cheese Emmental, mesclun

**Croque - madame** 15,50  
jambon de Paris, cream cheese Emmental, oeuf au plat, mesclun

**Toast à l'avocat** 16,50  
houmous au cream cheese, chou-fleur violet, Feta, radis, grenade, noisettes, shiso rouge

**Tarte fine tomate et Burratina** 15,50  
pesto maison, pistaches concassées, roquette

**Club sandwich **ANGELINA****, frites 20,90  
filet de poulet, poitrine fumée (en option), oeuf, tomate, coeur de romaine, mayonnaise maison, pommes allumettes ou mesclun

**Suprême de volaille rôti** 22,50  
mousseline de pommes de terre, petits pois, oignons grelots, jus de veau à l'estragon

**Ravioli aux champignons à la truffe d'été\***, 22,50  
crème de Grana Padano

### ACCOMPAGNEMENTS

Salade mesclun 4,90 • Pommes allumettes 6,90

Poêlée de légumes 6,90

# PÂTISSERIES

## • NOTRE FAMEUX MONT-BLANC •

9,90

✦ Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

### • NOS CLASSIQUES •

- Éclair chocolat** 8,20  
*Pâte à choux, crémeux au chocolat noir 70%, glaçage au chocolat noir*
- ✦ **Tarte citron** 9,90  
*Pâte sucrée sans gluten, crème onctueuse au citron, mousse et gelée citron*
- Paris-Brest** 9,90  
*Pâte à choux, ganache montée praliné noisette, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette*
- Opéra** 9,20  
*Biscuit Joconde imbibé de café, croustillant praliné, mousse café et chocolat au lait*

### • NOTRE COLLECTION •

- ✦ **Mont-Blanc pistache** 10,40  
*Meringue, Chantilly légère, cœur crémeux pistache, vermicelles de crème de marrons à la pistache, pistaches*
- ✦ **Mont-Blanc mangue** 10,40  
*Meringue, Chantilly légère, insert mangue-passion, vermicelles de crème de marrons*
- Rocher praliné** 9,80  
*Mousse noisette praliné, praliné coulant, croustillant praliné, dacquoise amande-noisette, Chantilly chocolat au lait*
- Eclair citrus** 8,40  
*Pâte à choux, crémeux menthe-citron-gingembre, glaçage jaune et vert*
- Fleur ananas yuzu** 9,50  
*Biscuit pâte à choux, mousse ananas yuzu-cardamome, insert gelée ananas-yuzu-cardamome, décor chocolat blanc*

### PLAISIRS SUCRÉS

- Croissant** 2,80
- Pain au chocolat** 2,90
- ✦ **Quatre mini macarons au choix** 9,90  
*Mont-blanc, chocolat, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose*
- Crêpe au praliné noisette et chocolat,** 8,50  
*crème fouettée*
- Brioche perdue caramélisée** 9,50
- Brioche perdue fruits rouges,** 12,50  
*compotée fruits rouges, crème fouettée mascarpone*

### GLACES & SORBETS

*artisanaux*

- 2 parfums au choix,** crème fouettée 7,00
- 3 parfums au choix,** crème fouettée 9,50  
*Mont-Blanc, chocolat noir, noisette du Piémont, vanille, caramel beurre salé, pistache de Sicile, framboise, poire*



# CHOCOLAT CHAUD ANGELINA

Chocolat chaud, crème fouettée 8,90

## BOISSONS

### . CAFÉS & LATTE .

Expresso / Double expresso	3,80 / 5,70
Grand café	4,70
Grand café au lait	4,90
Café viennois	6,50
<i>double expresso et crème fouettée</i>	
Cappuccino	6,50
Mocha	7,50
<i>café, chocolat chaud ANGELINA, crème fouettée</i>	
Latte Macchiato	6,90
<i>double expresso, lait, mousse de lait</i>	

Tous nos cafés sont réalisés avec du Café Massaya bio.

### . THÉS ET INFUSION .

7,50

**Thé Mont-Blanc**  
*thé noir, arômes de marron glacé, fleur d'oranger*

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

**Thé 226 au cacao**  
*thé de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose*

**Thé**  
*Earl Grey / Darjeeling*

**Thé vert**  
*Nature / Menthe / Jasmin*

**Infusion mélange ANGELINA**  
*sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat*

### . JUS DE FRUITS .

Jus de fruit frais 25 cl	7,10
<i>orange pressée</i>	
Jus et nectars artisanaux ANGELINA 25 cl	5,90
<i>tomate*, framboise**, pomme*, abricot** ou orange*</i>	

### . VINS & CHAMPAGNES .

12 cl / 75cl

**TAITTINGER Champagne** 12,00 / 69,00  
*brut réserve*

**TAITTINGER Champagne** 13,00 / 75,00  
*Prestige Rosé*

**Vins blancs**  
AOP Sancerre, les Ormeaux, Joseph Mellot 8,50 / 48,00

IGP Pays d'Oc, Chardonnay, les Jamelles 6,00 / 28,00

IGP Côtes de Gascogne, XVIII Saint Luc, Plaimont, moelleux 7,00 / 30,00

**Vin rosé**  
AOP Côtes de Provence Bio, domaine Amaryllis 7,50 / 35,00

**Vins rouges**  
AOP Sancerre, Vigne de la Demoiselle, Joseph Mellot 9,00 / 52,00

AOP Côtes-du-Rhône Bio, Bout de vigne 6,00 / 28,00

AOP Haut-Médoc, Château Puy Castéra 8,00 / 40,00

### . EAUX, SODAS ET BIÈRES .

Limonade artisanale 33 cl	4,90
<b>Bio au citron de Menton</b>	
Badoit, Évian 50 cl / 100 cl	5,10 / 6,90
Perrier 33 cl	4,90
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33 cl	4,90
Bière Heineken sans alcool	6,10
Bière Gallia Champ Libre 33 cl	6,90
Bière Gallia Weiss&Versa 33 cl	6,90
Kir vin blanc	6,50
<b>et crème de cassis Père Henry</b>	
Sirops (grenadine, menthe)	2,00



Programme en cacao durable. \*Pur jus \*\*Nectar. Prix nets en euros - Service compris  
La maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels.

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## 120 years of history and know-how...

*Angelina, a place full of history combining the charm of the past with the taste and vitality of the present.*

*The history of Maison Angelina dates back to the beginning of the 20th century. We are in 1903 and Paris vibrates with an incredible artistic and intellectual effervescence. Writers, painters, politicians meet to debate in the cafés.*

*At that time, the Austrian confectioner Anton Rumpelmayer arrived in the South of France where he opened several «Rumpelmayer» stores and became very famous.*

*Driven by his success, Rumpelmayer set out to conquer the French capital. In 1903, he and his son René founded a tea room called «Angelina» at 226 rue de Rivoli, in honor of his daughter-in-law, who was named Angelina.*

*Thanks to the pastry-making know-how and confectionery expertise of its founder, Angelina became the meeting place for epicureans who flocked there to taste the best of French pastry... and the Mont-Blanc, its signature pastry for 120 years.*

*Its recognizable shape is inspired by the short bob hairstyle of women at the beginning of the 20th century. It is made of a dry and crunchy French meringue, under a dome of Chantilly cream covered with the vermicelli of chestnut cream that make this absolute delicacy.*

*With a recipe that has remained unchanged and secret for more than 100 years, the famous Angelina hot chocolate features three West African cocoas. Carefully balanced between bitterness and fruitiness, their combination offers a subtle alliance of smoothness and lightness.*

### OPENING HOURS

**Monday to Thursday** from 10am to 7pm  
& **Friday and Saturday** from 10am to 8pm

Discover our digital menu by scanning the QR Code available on your table.

## BREAKFAST

### PARISIAN BREAKFAST

18,90

Tea, coffee or **ANGELINA** hot chocolate

Fresh fruit juice, 25 cl orange

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat

Baguette, butter, jam, honey

## SAVOURY BREAK

### EGGS

**Benedict eggs**, hollandaise sauce and choice of:

Avocado 12,50

Smoked bacon 11,90

**Plain omelette with herbs**, mesclun salad 13,90

**ANGELINA Omelette**, 16,50

Paris ham, Emmental, button mushrooms,  
mesclun salad

**Omelette with Summer  
truffle shreds\***, mesclun salad 20,50

### SALADS

**Cæsar salad** 19,90

homemade breaded chicken supreme, Parmesan,  
croutons, romaine lettuce heart, Cæsar sauce

**Quinoa salad with avocado** 19,90

pea hummus, cucumber, cashew nuts, sesame,  
lemon vinaigrette, pomegranates

**Half-cooked salmon salad** 22,50

mixed diced vegetables, homemade mayonnaise,  
fennel and celery shavings, tarragon

## SNACKING & MAIN COURSES

**Croque - monsieur** 14,50

Paris ham, cream cheese Emmental, mesclun salad

**Croque - madame** 15,50

Paris ham, cream cheese Emmental, fried egg, mesclun salad

**Avocado toast** 16,50

hummus with cream cheese, purple cauliflower, feta, radish, pomegranate, hazelnuts, red shiso

**Tomato and burratina pie** 15,50

homemade pesto, crushed pistachios, arugula

**ANGELINA Club sandwich**, french fries 20,90

chicken fillet, smoked bacon (optional), egg, tomato, romaine heart salad, homemade mayonnaise,  
matchstick potatoes or mesclun salad

**Chicken supreme** 22,50

potato mousseline, peas, baby onions, veal juice with tarragon

**Ravioli with mushrooms and Summer truffle\***, 22,50

Parmesan cream

### SIDES

Mesclun salad 4,90 • Matchstick potatoes 6,90

Pan-sauteed vegetables 6,90

## PASTRIES

### • OUR FAMOUS MONT-BLANC •

9,90

✦ Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

### • OUR CLASSICS •

**Éclair chocolat** 8,20  
Chou pastry, 70% dark chocolate cream filling,  
dark chocolate icing

✦ **Tarte citron** 9,90  
Gluten-free sweet dough without gluten, smooth  
lemon cream, lemon mousse and jelly

**Paris-Brest** 9,90  
Chou pastry, hazelnut praline ganache,  
hazelnut crunchy, caramelized hazelnuts,  
hazelnut paste

**Opéra** 9,20  
Almond chocolate biscuit soaked in coffee,  
crunchy praline biscuit, coffee and milk  
chocolate mousse

### • OUR COLLECTION •

✦ **Mont-Blanc pistache** 10,40  
Meringue, light whipped cream, pistachio cream heart,  
chestnut cream pistachio vermicelli, pistachios

✦ **Mont-Blanc mangue** 10,40  
Meringue, light Chantilly cream, mango-passionfruit  
insert, chestnut cream vermicelli, yellow flocking

**Rocher praliné** 9,80  
Hazelnut praline mousse, flowing praline, praline crunch,  
almond-hazelnut dacquoise, milk chocolate whipped cream

**Eclair citrus** 8,40  
Choux pastry, mint-lemon-ginger cream filling, yellow and  
green icing

**Fleur ananas yuzu** 9,50  
Choux pastry biscuit, pineapple-yuzu-cardamom mousse,  
pineapple-yuzu-cardamom jelly insert, white chocolate  
decor

## SWEET BREAK

**Croissant** 2,80

**Pain au chocolat** 2,90

✦ **Choice of four small macarons** 9,90  
Mont-blanc, chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel,  
raspberry, lemon, rose

**Crêpe with hazelnut praline  
and chocolate, whipped cream** 8,50

**Caramelized French toast** 9,50

**Red fruit French toast,** 12,50  
red fruit compote, mascarpone whipped cream

## Artisanal ICE CREAMS & SORBETS

**Choice of 2 flavours, whipped cream** 7,00

**Choice of 3 flavours, whipped cream** 9,50

Mont-Blanc, dark chocolate, Piedmont hazelnut,  
vanilla, salted butter caramel, Sicilian pistachio,  
raspberry, pear



## OUR ANGELINA HOT CHOCOLATE

Hot chocolate, whipped cream 8,90

### DRINKS

#### . COFFEES & LATTE .

Expresso / Double expresso	3,80 / 5,70
Large black coffee 20 cl	4,70
Large coffee with steamed milk 20 cl	4,90
Café viennois double expresso with whipped cream	6,50
Cappuccino	6,50
Mocha coffee, ANGELINA hot chocolate, whipped cream	7,50
Latte Macchiato double expresso, milk, milk foam	6,90

All our coffees are made with Organic Massaya Coffee

#### . FRUIT JUICES .

Fresh fruit juice 25 cl squeezed orange	7,10
Artisanal fruits juices and nectars 25 cl tomato*, raspberry**, apple*, apricot** or orange*	5,90

#### . WATERS, SODAS & BEERS .

Traditional lemonade 33 cl with Menton lemon	4,90
Badoit (sparkling water), Évian (still water) 50 cl / 100 cl	5,10 / 6,90
Perrier 33 cl	4,90
Coca-Cola, Coca-Cola no sugar 33 cl	4,90
Heineken beer without alcohol	6,10
Gallia Champ Libre beer 33 cl	6,90
Gallia Weiss&Versa beer 33 cl	6,90
Kir white wine and Père Henry blackcurrant cream	6,50
Syrups (grenadine, mint)	2,00

#### . TEAS AND . HERBAL INFUSION

— 7,50 —

##### Mont-Blanc tea

black teas with candied chestnuts flavor,  
orange blossom

##### ANGELINA mix tea

China Oolong tea, exotic fruit flavours,  
pineapple pieces, marigold and carthamus petals

##### Cocoa 226 tea

Teas from China and Ceylan with cocoa,  
almond and rose petals flavours

##### Tea

Earl Grey / Darjeeling

##### Green tea

Nature / Mint / Jasmin

##### ANGELINA mix infusion

Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold  
and cocoa flavours

#### . WINES & CHAMPAGNES .

TAITTINGER Champagne brut réserve	12 cl / 75cl 12,00 / 69,00
TAITTINGER Champagne Prestige Rosé	13,00 / 75,00
<b>White wines</b>	
AOP Sancerre, les Ormeaux, Joseph Mellot	8,50 / 48,00
IGP Pays d'Oc, Chardonnay, les Jamelles	6,00 / 28,00
IGP Côtes de Gascogne, XVIII Saint Luc, Plaimont, moelleux	7,00 / 30,00
<b>Rosé wine</b>	
AOP Côtes de Provence Bio, domaine Amaryllis	7,50 / 35,00
<b>Red wines</b>	
AOP Sancerre, Vigne de la Demoiselle, Joseph Mellot	9,00 / 52,00
AOP Côtes-du-Rhône Bio, Bout de vigne	6,00 / 28,00
AOP Haut-Médoc, Château Puy Castéra	8,00 / 40,00



Sustainable cocoa program. \*Pure juice \*\*Nectar. Net prices in euros - Service included  
The House declines all responsibility in the event of loss or theft of personal objects.