

# 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**  
**& week-end et jours fériés de 10h à 20h**

## PAUSE SALÉE

### ŒUFS

<b>Œufs Bénédicte</b> , Sauce hollandaise et au choix:	
Poitrine fumée	11,90
Avocat	12,90
Saumon fumé	12,90
<b>Omelette fines herbes</b> , mesclun	16,90
<b>Omelette ANGELINA</b> ,	13,90
Jambon de Paris, Emmental, Champignons de Paris, mesclun	
<b>Omelette à la brisure de truffe d'été*</b>	20,90
Mesclun	

### SALADES

<b>Salade César</b>	19,90
Suprême de volaille pané maison, Parmesan, croûtons, coeur de romaine, sauce Caesar	
<b>Salade de pâtes fregola Sarda</b>	19,90
Fregola sarda, pesto, crème de mozzarella, tomates, olives, basilic, tuile de Sarazin	

### SNACKING

<b>Menu enfant</b>	9,90
Steak haché ou nuggets poulet frites, sirop à l'eau, 1 macaron au choix	
<b>Soupe à l'oignon</b>	12,90
Oignons, croûtons, Emmental	
<b>Croque - monsieur</b>	14,90
Jambon de Paris, béchamel, Emmental, mesclun	
<b>Croque - madame</b>	15,90
Jambon de Paris, béchamel, Emmental, oeuf au plat, mesclun	
<b>Toast à l'avocat</b>	16,90
Houmous au cream cheese, chou-fleur violet, Feta, radis, grenade, noisettes, shiso rouge	
<b>Crabe roll</b>	19,90
Pain brioché, chair de crabe, mayonnaise relevée, céleri, avocat, pignon de pin, sésame, oignons frits, mesclun	
<b>Club sandwich ANGELINA</b>	20,90
Filet de poulet, poitrine fumée (en option), oeuf, tomate, coeur de romaine, mayonnaise maison, pommes allumettes ou mesclun	

### PLATS

<b>ANGELINA Burger</b>	19,90
Pain bun, boeuf haché (150g), pickles d'oignon rouge, compotée d'oignon rouge, tomate, sauce Comté	
<b>Ravioles aux champignons et à la truffe d'été*</b>	19,90
Ricotta, parmesan	
<b>Suprême de volaille et sa caponata</b>	21,90
Poulet, aubergine, courgette, poivron, ail, tomate, pignon de pin	
<b>Steak au poivre</b>	23,90
Pièce de boeuf (200g), sauce poivre, pommes grenaille	
<b>Tartare de saumon gravlax</b>	25,90
saumon, pomme de terre (servie tiède), fenouil, oeuf de hareng, échalote	
<b>Plat du jour</b>	

### ACCOMPAGNEMENTS

Salade mesclun	4,90	•	Pommes allumettes	6,90
Poêlée de légumes	6,90			

# PÂTISSERIES

• TEA TIME •


24,90

4 mignardises sucrées, 4 mignardises salées, 1 boisson chaude ou froide sans alcool au choix  
Uniquement les week-end et jours fériés

## • NOS CLASSIQUES •


**Éclair chocolat** 9,00  
Pâte à choux, crémeux au chocolat noir 70%, glaçage au chocolat noir


**Opéra** 9,20  
Biscuit Joconde imbibé de café, croustillant praliné, mousse café et chocolat au lait

 **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

## • NOTRE COLLECTION •

 **Framboisier** 9,90  
Biscuit noisette, mousse vanille, framboises, ganache montée

 **Nuage aux fraises** 9,90  
Croustillant amande, crémeux fraise, mousse cheesecake, fraise

**Finger fleur d'oranger pistache** 9,90  
Croustillant pistache, crémeux pistache, génoise, mousse fleur d'oranger, ganache montée vanille

**Choco noisette** 9,90  
Pâte sucrée cacao, croustillant noisette, ganache noisette, chocolat noir, crème fouettée au chocolat au lait

**Succès noisette** 9,90  
Dacquoise amande, crème noisette, noisettes hâchées

**Trocadéro** 9,90  
Crémeux praliné noisette, croustillant praliné noisette, glaçage chocolat amande, ganache chocolat noir, biscuit noisette, crème fouettée chocolat lait


## PLAISIRS SUCRÉS

**Croissant** 2,80

**Pain au chocolat** 2,90

**Crêpe au praliné noisette et chocolat,** 8,90  
crème fouettée

**Brioche perdue caramélisée** 9,90

 **Quatre mini macarons au choix** 9,90  
Mont-blanc, chocolat, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose

**Croissant Roll aux fruits rouges** 11,90

Bun's, fruits rouges, crème diplomate

**Café gourmand** 9,90

1 café, 2 mini pâtisseries, crème fouettée

**Chocolat gourmand** 14,90

1 chocolat, 2 mini pâtisseries, crème fouettée

## GLACES & SORBETS

*artisanaux*

**2 parfums au choix,** crème fouettée 7,00

**3 parfums au choix,** crème fouettée 9,50

Notre équipe se fera un plaisir de vous indiquer nos parfums



# 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
Cappuccino	6,50
Café viennois	6,90
<i>double expresso et crème fouettée</i>	
Latte Macchiato	6,90
<i>double expresso, lait, mousse de lait</i>	
Mocha	7,90
<i>café, chocolat chaud ANGELINA, crème fouettée</i>	
Latte frappé	6,90
Mocha frappé	8,90
Chocolat frappé	9,90

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 / Breakfast*

#### Thé vert

*Menthe / Jasmin*

#### Infusion mélange ANGELINA

*Sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat*

#### infusion

*Verveine*

### . JUS DE FRUITS .

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

### . EAUX, SODAS ET BIÈRES .

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

### . VINS & CHAMPAGNES .

12 cl / 75cl

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



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.