

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## PAUSE SALÉE

### ŒUFS

<b>Œufs Bénédicte</b> , sauce hollandaise et au choix: <i>Benedict eggs, hollandaise sauce and choice of:</i>	
Avocat <i>Avocado</i>	12,50
Poitrine fumée <i>Smoked bacon</i>	11,90
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	11,90
<b>Omelette fines herbes</b> <i>Plain omelette with herbs</i>	13,90
<b>Omelette ANGELINA</b> , <i>Jambon de Paris, Emmental, champignons de Paris</i> <i>Paris ham, Emmental, button mushrooms</i>	16,50
<b>Omelette à la brisure de truffe d'été*</b> , <i>Omelette with Summer truffle shreds*</i>	20,50

### SNACKING

<b>Croque - monsieur</b> , mesclun <i>Mesclun salad</i>	14,50
<b>Croque - madame</b> , mesclun <i>Mesclun salad</i>	15,50
<b>Toast à l'avocat</b> , <i>Avocado toast</i>	16,50
<b>Tarte fine aubergine</b> <i>Eggplant pie</i>	15,50
<b>Club sandwich</b> ANGELINA, <i>frites</i> <i>Angelina Club sandwich, French fries</i>	20,90



### • CHOCOLAT CHAUD • ANGELINA

OUR HOT CHOCOLATE  
Crème fouettée - Whipped cream  
8,90



## BOISSONS

### • CAFÉ, THÉS ET INFUSION •

COFFEES, TEAS & INFUSION

<b>Expresso / Double expresso</b>	3,80 / 5,70
<b>Grand café</b> <i>Large black coffee 20 cl</i>	4,70
<b>Grand café au lait</b> <i>20 cl Large coffee with steamed milk</i>	4,90
<b>Café viennois</b> <i>Black coffee with whipped cream</i>	6,50
<b>Cappuccino</b>	6,50
<b>Mocha</b>	7,50
<b>Latte Macchiato</b>	6,90
<b>Latte Macchiato frappé</b> <i>Iced Latte Macchiato</i>	6,99
<b>Mocha frappé</b> <i>Iced Mocha</i>	7,50
<b>Thés et infusion</b> <i>Teas and herbal infusion</i>	7,50

### SALADES

<b>Salade Cæsar</b> <i>Cæsar salad</i>	19,90
<i>Suprême de volaille pané maison, Parmesan, croûtons, coeur de romaine, sauce Cæsar</i> <i>Homemade breaded chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart, Cæsar sauce</i>	
<b>Salade Parisienne</b> <i>Parisian salad</i>	19,90
<i>Romaine, jambon blanc, comté, oeuf, croûtons, vinaigrette, mayonnaise</i> <i>Ham, Comté cheese, mimosa egg, romaine lettuce, mustard vinaigrette, chives, croutons</i>	

### PLATS

<b>Burger</b> ANGELINA	19,50
<i>Pain bun, boeuf haché (150gr), pickles d'oignon rouge, compotée d'oignon rouge, tomate, sauce Comté</i> <i>Bun bread, ground beef (150gr), red onion pickles, red onion compote, Comté sauce, tomato</i>	
<b>Steak au poivre</b> <i>Pepper steak</i>	22,50
<i>Pièce de boeuf (200gr), sauce poivre, pommes grenaille</i> <i>Piece of beef (200gr), pepper sauce</i>	
<b>Cordon Bleu</b>	21,50
<i>Poulet, jambon, comté, panko, graine de lin</i> <i>Chicken breast, ham «au torchon», Comté cheese, homemade mayonnaise sauce, homemade ketchup</i>	
<b>Plat du jour</b> <i>Dish of the day</i>	

## PÂTISSERIES

### • NOTRE FAMEUX MONT-BLANC •

OUR FAMOUS MONT-BLANC

9,90

🌀 Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons  
*Meringue, light Chantilly cream, chestnut cream vermicelli*

### • JUS DE FRUITS •

FRUIT JUICES

<b>Jus de fruit frais</b> , <i>orange pressée 25 cl</i> <i>Fresh fruit juice, squeezed orange</i>	7,10
<b>Jus et nectars artisanaux</b> ANGELINA, <i>25 cl</i> <i>tomate, framboise, pomme, orange</i> <i>Artisanal fruits juices and nectars, tomato, raspberry, apple, orange</i>	5,90

### • NOS CLASSIQUES •

<b>Éclair chocolat</b>	8,20
<i>Pâte à choux, crémeux au chocolat noir 70%, glaçage au chocolat noir</i> <i>Chou pastry, 70% dark chocolate cream filling, dark chocolate icing</i>	
<b>Tarte citron</b>	9,90
<i>Pâte sucrée sans gluten, crème onctueuse au citron, mousse et gelée citron</i> <i>Gluten-free sweet dough without gluten, smooth lemon cream, lemon mousse and jelly</i>	
<b>Paris-Brest</b>	9,90
<i>Pâte à choux, ganache montée praliné noisette, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette</i> <i>Chou pastry, hazelnut praline ganache, hazelnut crunchy, caramelized hazelnuts, hazelnut paste</i>	
<b>Opéra</b>	9,20
<i>Biscuit Joconde imbibé de café, croustillant praliné, mousse café et chocolat au lait</i> <i>Almond chocolate biscuit soaked in coffee, crunchy praline biscuit, coffee and milk chocolate mousse</i>	

### • EAUX, SODAS & BIÈRES •

WATERS, SODAS & BEERS

<b>Limonade artisanale Bio au citron de Menton</b> <i>33 cl</i>	4,90
<i>Traditional lemonade with Menton lemon</i>	
<b>Badoit</b> <i>sparkling water</i>	
<b>Évian</b> <i>still water 50 cl / 100 cl</i>	5,10 / 6,90
<b>Perrier</b> <i>33 cl</i>	4,90
<b>Coca-Cola</b> <i>33 cl</i>	4,90
<b>Coca-Cola sans sucres</b> <i>no sugar</i>	
<b>Bière Heineken sans alcool</b> <i>without alcohol</i>	6,10
<b>Bière Gallia Champ Libre</b> <i>33 cl</i>	6,90
<b>Bière Gallia Weiss&amp;Versa</b> <i>33 cl</i>	6,90
<b>Kir vin blanc et crème de cassis Père Henry</b>	6,50
<i>Kir white wine and Père Henry blackcurrant cream</i>	
<b>Sirops (grenadine, menthe)</b> <i>Syrups (grenadine, mint)</i>	2,00

### • NOTRE COLLECTION •

<b>Mont-Blanc coco</b>	10,50
<i>Meringue, crème fouettée noix de coco, cœur gelée noix de coco, vermicelles crème de marrons, noix de coco rapée</i> <i>Meringue, light whipped cream, coconut jelly center, chestnut cream vermicelli, grated coconut</i>	
<b>Délice fruits rouges</b>	9,90
<i>Biscuit noisette, mousse framboise, insert gelée fruits rouges, croustillant chocolat blanc citron vert, crème fouettée vanille</i> <i>Hazelnut cookie, raspberry mousse, red fruit jelly insert, white chocolate lime crisp, vanilla whipped cream</i>	
<b>Finger mangue-coco-pamplemousse</b>	9,90
<i>Croustillant chocolat blanc citron vert, dacquoise noix de coco, crémeux pamplemousse, mousse mangue, gelée mangue, crème fouettée légère</i> <i>White chocolate lime crisp, coconut dacquoise, grapefruit cream, mango mousse, mango jelly, light whipped cream</i>	
<b>Rocher praliné</b>	9,80
<i>Mousse noisette praliné, praliné coulant, croustillant praliné, dacquoise amande-noisette, Chantilly chocolat au lait</i> <i>Hazelnut praline mousse, flowing praline, praline crunch, almond-hazelnut dacquoise, milk chocolate Chantilly cream</i>	
<b>Eclair passion-coco</b>	9,00
<i>Pâte à choux, crème fouettée à la vanille, noix de coco râpée grillée, crémeux mangue-passion, granulat mangue</i> <i>Choux pastry, vanilla whipped cream, grated and toasted coconut, mango passion fruit cream, mango granulate</i>	

## VINS & CHAMPAGNES

### • CHAMPAGNES •

<sup>12 cl</sup>			<sup>75 cl</sup>
<b>TAITTINGER Champagne</b> <i>Brut réserve</i>	12,00		69,00
<b>TAITTINGER Champagne</b> <i>Prestige Rosé</i>	13,00		75,00

### • VINS BLANCS WHITE WINES •

<b>AOP Sancerre</b> <i>les Ormeaux, Joseph Mellot</i>	8,50	48,00
<b>IGP Pays d'Oc</b> , <i>Chardonnay, les Jamelles</i>	6,00	28,00
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> , <i>XVIII Saint Luc, Plaimont, moelleux</i>	7,00	30,00

### • VIN ROSÉ ROSÉ WINE •

<b>AOP Côtes de Provence Bio</b> , <i>domaine Amayllis</i>	7,50	35,00
--	------	-------

### • VINS ROUGES RED WINES •

<b>AOP Sancerre</b> , <i>Vigne de la Demoiselle, Joseph Mellot</i>	9,00	52,00
<b>AOP Côtes-du-Rhône</b> <i>Bio, Bout de vigne</i>	6,00	28,00
<b>AOP Haut-Médoc</b> , <i>Château Puy Castéra</i>	8,00	40,00

### PLAISIRS SUCRÉS

<b>Croissant</b>	2,80
<b>Pain au chocolat</b>	2,90
<b>Quatre mini macarons au choix</b> <i>Choice of four small macarons</i>	9,90
<b>Crêpe au praliné noisette et chocolat</b> <i>Crêpe with hazelnut praline and chocolate</i>	8,50
<b>Brioche perdue caramélisée</b> <i>Caramelized French toast</i>	9,50
<b>Profiterole</b> <i>Profiterole</i>	11,00
<b>Compote de fraise</b> <i>Strawberry compote</i>	9,50

### GLACES & SORBETS

*artisanaux*

<b>2 parfums au choix</b> , <i>crème fouettée</i>	7,00
<b>3 parfums au choix</b> , <i>crème fouettée</i>	9,50
<i>Mont-Blanc, chocolat noir, noisette du Piémont, vanille, caramel beurre salé, pistache de Sicile, framboise, mangue, fraise</i> <i>Mont-Blanc, dark chocolate, Piedmont hazelnut, vanilla, salted butter caramel, Sicilian pistachio, raspberry, mango, strawberry</i>	