

ANGELINA

Paris depuis 1903

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH SET MENU

11,50

1 sandwich Parisien + 1 eau minérale 50 cl
+ 1 financier* au choix

1 Parisian sandwich + 1 mineral water 50 cl
+ 1 financier* of your choice

NOTRE CHOCOLAT CHAUD

ANGELINA

OUR HOT CHOCOLATE

6,00

SANDWICHES

Parisien 7,90

Jambon au torchon, Emmental, beurre moutardé
aux cornichons

Ham "au torchon", Emmental cheese,
mustard butter with pickles

Wrap Houmous Avocat 8,90

Concombre, roquette, oignon rouge, pignons de pin
Hummus and avocado Wrap, cucumber,
arugula salad, red onion, pine nuts

Club poulet 9,90

Poulet mariné, Cheddar, poitrine fumée, tomatade,
cœur de romaine, mayonnaise

Marinated chicken, Cheddar, bacon,
tomato tapenade, romaine salad, mayonnaise

SALADES & QUICHES

Salade Parisienne 10,90

Jambon au torchon, Comté AOP,
œuf façon mimosa, cœur de romaine,
vinaigrette moutarde, ciboulette, croûtons
Ham "au torchon", AOP Comté cheese,
mimosa egg, romaine lettuce,
mustard and chive vinaigrette, croutons

Salade Italienne 10,90

Penne*, mozzarella di bufala AOP,
copeaux de Parmesan, tomate cerise,
roquette, pignons de pin, croûtons
Italian salad, penne* pasta, AOP mozza-
rella di bufala, Parmesan,
tomato, arugula salad, pine nuts

Quiche saumon brocoli, mesclun 10,50

Salmon brocoli quiche, mesclun salad

Mesclun mesclun salad 3,00

• CAFÉS & THÉS •

COFFEES & TEAS

Café / Décaféiné Espresso 2,80

Espresso coffee / decaffeinated

Café / Décaféiné noisette 2,90

Espresso coffee / decaffeinated with milk

Grand café / décaféiné 3,20

Large coffee / decaffeinated

Grand café / décaféiné au lait 3,90

Large coffee / decaffeinated with milk

Cappuccino 5,00

Thé au choix 4,50

Tea of your choice

• JUS, EAUX & SODAS •

JUICES, WATERS & SOFTS

Jus de fruits et nectars 25 cl 5,70

artisanaux ANGELINA

Artisanal fruit juices and nectars

Limonade artisanale La Mortuacienne 33 cl 5,00

La Mortuacienne Traditional limonade

S. Pellegrino, Perrier 50 cl 4,00

Vittel 50 cl 3,50

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 50 cl 4,50

Schweppes, Orangina 50 cl 4,50

• BIÈRE, VINS & CHAMPAGNE •

BEER, WINES AND CHAMPAGNE

Bière 1664 blonde 33 cl 5,20

Vin blanc Languedoc AOP 25 cl 8,00

Oé vin biologique

Vin rouge Côtes du Rhône AOP 25 cl 8,00

Oé vin biologique

Vin rosé IGP Méditerranée 25 cl 8,00

Oé vin biologique

Champagne Jacquart Brut Mosaique 37,5 cl 37,00

☯ Vegan. AOP : Appellation d'Origine Protégée. *Produit décongelé.
Frozen product. IGP: Indication Géographique Protégée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PÂTISSERIES

• NOTRE FAMEUX MONT-BLANC* •

OUR FAMOUS MONT-BLANC

8,30

☞ Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

• NOS CLASSIQUES •

OUR CLASSICS

Millefeuille 8,70

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille
Layers of caramelized puff pastry,
light vanilla cream

Éclair chocolat* 7,30

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir 70%,
glaçage au chocolat noir
Chou pastry, 70% dark chocolate cream filling,
dark chocolate icing

☞ Tarte citron* 8,70

Sablé breton sans gluten, crème onctueuse au citron,
mousse et gelée citron
Gluten-free Breton shortbread,
smooth lemon cream, lemon mousse and jelly

Paris-Brest* 8,30

Pâte à choux, ganache montée praliné noisette,
croustillant noisette, noisettes caramélisées,
pâte de noisette
Choux pastry, hazelnut praline ganache, hazelnut
crisp, caramelised hazelnuts, hazelnut paste

• NOTRE COLLECTION •

OUR COLLECTION

Fraisier 8,70

(Selon disponibilité / According availability)
Biscuit noisette, ganache vanille, fraises fraîches
Hazelnut cookie, vanilla ganache, fresh strawberries

Finger mangue-coco-pamplemousse 8,70

Croustillant chocolat blanc citron-vert,
dacquoise noix de coco, crémeux pamplemousse,
mousse mangue, gelée de mangue,
crème fouettée vanille légère
Mango-coconut-grapefruit finger, White chocolate
lemon-lime crisp, coconut dacquoise,
grapefruit cream, mango mousse, mango jelly,
light vanilla whipped cream

PLAISIRS SUCRÉS

Croissant 2,50

Pain au chocolat 2,70

Financier*, vanille, pistache ou chocolat 3,80

Financier vanilla, pistachio, chocolate

Macaron individuel 5,70

Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc
Individual macaron, chocolate, vanilla,
pistachio, raspberry, chestnut

Mini macarons parfums au choix 2,50

Choice of mini macarons

• NOTRE PÂTISSERIE DU MOMENT •

OUR SEASONAL PASTRY

de 7,60 à 9,60

GLACES

Petit pot de glace 5,50

Mont-Blanc, chocolat, vanille, framboise, mangue
Ice cream cup, chestnut, chocolate, raspberry, mango, vanilla