

# ANGELINA

Paris depuis 1903

# PARIS SINCE 1903



Founded in 1903 by Austrian confectioner Antoine Rumpelmayer and named in honour of his daughter-in-law, Angelina tearooms have been the favourite meeting place of Parisian gourmets for over a century. The Belle Epoque décor offers a distinct blend of elegance, charm and refinement.

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 and signature Mont-Blanc pastry, which secret recipe remains closely guarded after one hundred years...  
We are excited to be opening our doors in New-York.

*C'est en 1903 que le confiseur Autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Les salons de thé au décor Belle Époque mêlent 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 et le Mont-Blanc dont les secrets restent bien gardés depuis plus d'un siècle.  
Nous sommes heureux d'ouvrir nos portes à New-York.*



# Breakfast

## PARISIAN BREAKFAST

————— \$32.00 —————

Tea, coffee or old-fashioned **ANGELINA** hot chocolate

Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne

**Fruit juice**, orange or grapefruit

Jus de fruits, orange ou pamplemousse

**Mini viennoiseries**, croissant, pain au chocolat,  
pain aux raisins

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

**Bread roll**, butter, jam, honey

Petit pain, beurre, confiture, miel

## ANGELINA BREAKFAST

————— \$42.00 —————

Tea, coffee or old-fashioned **ANGELINA** hot chocolate

Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne

**Fruit juice**, orange or grapefruit

Jus de fruits, orange ou pamplemousse

**Mini viennoiseries**, croissant, pain au chocolat,  
pain aux raisins

Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

**Bread roll**, butter, jam, honey

Petit pain, beurre, confiture, miel

**Eggs your way**, scrambled, fried, omelet\*

\* choice of herbs, mushrooms, tomato, ham, Comté cheese

Œufs selon votre choix, brouillés, au plat, en omelette

\* au choix: champignons, tomate, jambon,

Comté, herbes aromatiques

**Seasonal fruit salad**

Salade de fruits de saison

# Brunch

— \$52.00 —

Tea, coffee or old-fashioned **ANGELINA** hot chocolate  
Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne

**Fruit juice**, orange or grapefruit  
Jus de fruits, orange ou pamplemousse

**Mini viennoiseries**, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

**Bread roll**, butter, jam, honey  
Petit pain, beurre, confiture, miel

~

**Eggs Benedict**, hollandaise sauce,  
spinach and garlic, avocado, smoked salmon or Canadian bacon  
Œufs Bénédicte, sauce hollandaise,  
épinards à l'ail, avocat, saumon fumé ou poitrine fumée

or

**ANGELINA croissant**, scrambled eggs and smoked salmon or bacon  
or cheese  
Croissant bun Angelina, saumon fumé, bacon ou fromage et œufs  
brouillés

~

 **Seasonal fruit salad**  
Salade de fruits de saison

or

**ANGELINA crunchy granola**, plain yogurt, honey, raisins, berries  
Granola croustillant Angelina yaourt nature, miel, raisins secs, fruits  
rouges

or

**Pistachio praline & chocolate crepe**, Chantilly  
Crêpe pralinée pistache, noisettes, Chantilly

## À LA CARTE

Croissant	\$4.50
Pain au chocolat	\$5.00
Croissant aux amandes Almond croissant	5.50
Madeleines	\$7.00
Financier: classic almond or blueberry Classique ou myrtille	\$6.00
Bread roll, butter, jam, honey Petit pain, beurre, confiture, miel	\$5.00
Selection of mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins) with mini baguette, butter, jam, honey Selection de mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins), mini baguette, beurre et confitures	\$12.00
French toast, berries and mascarpone cream Brioche caramélisée façon pain perdu, fruits rouges et mascarpone	\$21.00
 Seasonal fruits salad Salade de fruits de saison	\$12.00
ANGELINA crunchy granola, plain yogurt, honey, caramel, chocolate chips, candied lemon, pumpkin seeds, raisins, berries Granola croustillant Angelina, yaourt nature, miel, caramel, copeaux de chocolat, citron confit, raisins secs, graines de courge, fruits rouges	\$17.00
Pistachio praliné & chocolate crepe, Chantilly Crêpe pralinée pistache, chocolat et Chantilly	\$16.00

## EGGS ŒUFS

**Plain or fresh herbs and cream omelet**, mixed green salad \$21.00  
Omelette nature ou fines herbes et crème, salade verte

**Omelet ANGELINA**, ham, cheese, mushrooms, mixed green salad \$23.00  
Omelette Angelina, jambon, fromage, champignons, salade verte

**Eggs Benedict**, brioche bun, hollandaise sauce and choice of:  
Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix:

Spinach and garlic *épinards à l'ail* \$21.00  
Avocado *Avocat* \$22.00  
Canadian bacon *Bacon* \$25.00  
Smoked salmon *Saumon fumé* \$27.00

**Eggs your way scrambled, fried or soft-boiled** \$18.00  
Œufs selon votre choix: brouillés, au plat ou à la coque

## CLUB SANDWICHES

**Club sandwich ANGELINA**, chicken fillet, bacon (optional), fried eggs, pickled carrot, coleslaw, homemade mayonnaise, mustard, french fries or mixed green salad \$25.00  
Angelina club sandwich, filet de poulet, poitrine fumée (en option), œuf au plat, carottes pickled, mayonnaise maison, moutarde, frites ou salade verte

**Club Scandinavian**, Scottish smoked salmon, cucumber, cream cheese, french fries or mixed green salad \$27.00  
Club scandinave, saumon fumé d'Ecosse, concombre, crème de fromage frais, frites ou salade verte

## CROQUES & SALADS CROQUES & SALADES

- Croque- Monsieur**, ham, béchamel cheese sauce, mixed green salad \$25.00  
Croque- Monsieur, jambon, sauce béchamel au fromage, salade verte
- Croque- Madame**, ham, béchamel cheese sauce, fried egg, lettuce \$26.00  
Croque- Madame, jambon, sauce béchamel au fromage, œuf au plat, cœur de laitue
- Rivoli salad**, seared tuna, quail eggs, tomatoes, potatoes, sucrine lettuce, \$25.00  
Kalamata olives, cucumber, string beans & lemon vinaigrette  
Salade Rivoli, thon mariné, oeufs de caille, tomates, pommes de terre, haricots verts, laitue, olives Kalamata, concombre & vinaigrette citronnée
- Cæsar salad**, grilled king prawns, Parmesan \$25.00  
toasted croutons, romaine lettuce, Caesar dressing  
Salade Cæsar, gambas grillées, copeaux de Parmesan, croûtons grillés, salade romaine, sauce Caesar
- Burrata and tomato salad**, mix of pineapple, zebra and cocktail \$24.00  
tomato, burratina mozzarella, raspberries, lettuce heart, buckwheat pancake, lemon vinaigrette  
Assortiment de tomates ananas, tomates cerise et tomates zèbras, burratina mozzarella, framboises, coeur de laitue, crêpe de sarrasin, vinaigrette citronnée

## SIDES ACCOMPAGNEMENTS

- Mixed green salad**, vinaigrette dressing \$6.00  
Salade verte, vinaigrette
- Steamed seasonal green vegetables** \$9.00  
Légumes verts de saison, à la vapeur
- French fries** \$9.00  
Frites
- Avocado** \$7.00  
½ Avocat
- Crispy Bacon** \$10.00  
Bacon

# SAVOURY BREAK PAUSE SALÉE

**Onion soup** \$18.00  
Soupe à l'oignon

**ANGELINA croissant, scrambled eggs with cream**  
Grilled cheese and scrambled eggs fromage gratiné et oeufs brouillés \$19.00  
Crispy bacon, scrambled eggs bacon croustillant et œufs brouillés \$21.00  
Smoked salmon, scrambled eggs Saumon fumé d'Écosse et œufs brouillés \$23.00

**Shrimp tartare** \$18.00  
Avocado, fresh mango, ginger, lime, shallots, homemade mayonnaise  
Tartare de crevette/ avocat, mangue fraîche, gingembre, citron vert, échalottes et crevettes en mayonnaise

**Avocado toast**, brioche bread with cream cheese hummus, \$26.00  
purple cauliflower, Feta cheese, radish, pomegranate, hazelnut  
Toast à l'avocat, brioche cream cheese hummus, chou-fleur violet, fromage Feta, radis, grenades et noisettes

## MAINS PLATS

**Chicken milanaise**, cherry tomatoes, arugula, \$34.00  
cavatelli pasta and tomato sauce, breaded chicken cutlet, mozzarella balls  
Poulet milanaise, tomates cerise, roquette, pâtes cavatelli, sauce tomate, escalope de poulet panée, billes de mozzarella

**Roasted salmon**, crushed peas, mint, seasonal green vegetables \$34.00  
Pavé de saumon rôti, écrasé de petits pois, menthe et légumes verts de saison

**Rigatoni pasta**, tomatoes, eggplant, Parmesan, Taggiasche olives, \$27.00  
pine nuts, basil  
Pâtes Rigatoni, tomates, aubergine, Parmesan, olives Taggiasche, pignons de pin, basilic

**Cheeseburger**, brioche bun, dry-aged beef, bechamel cheese, \$29.00  
sun-dried tomato, spinach, candied and pickled onions, french frie  
Cheeseburger, pain brioché, steak haché de boeuf mûré, béchamel au fromage, tomates séchées, épinards, oignons caramélisés en pickles, frites



# PASTRIES

## OUR SIGNATURE MONT-BLANC

\$12.00

✦ French Meringue, Chantilly, chestnut cream vermicelli  
Meringue française, Chantilly, vermicelles de crème de marron



- ✦ **Mont-Blanc Coco** \$12.00  
French Meringue, Chantilly cream, coconut cream, chestnut cream vermicelli  
Meringue française, Chantilly, vermicelles de crème de marron, crèmeux coco
- Éclair chocolat** \$10.50  
Chou pastry, dark chocolate cream, dark chocolate icing  
Pâte à chou, crèmeux chocolat noir, glaçage chocolat noir
- Tarte au citron** \$11.50  
Sweet tart shell, smooth lemon and lime cream, lemon mousse, lemon gelée  
Pâte sucrée, crème de citron et citron vert, mousse citron, gelée de citron
- Millefeuille Vanille** \$11.50  
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream  
Pâte feuilletée, crème légère à la vanille
- Trocadéro** \$11.50  
Hazelnut cream, crunchy hazelnut, chocolate almond icing,  
dark chocolate ganache, hazelnut biscuit, milk chocolate whipped cream, gold leaf  
Crème noisette, ganache chocolat noir, biscuit noisette, chantilly chocolat au lait,  
glaçage chocolat au lait noisette
- Tarte Gianduja** \$11.50  
Dark chocolate tart shell, crunchy dark chocolate praliné (almond & hazelnut),  
gianduja ganache (chocolate & hazelnut), milk chocolate chantilly  
Praliné croustillant chocolat noir amande/noisette, ganache gianduja, Chantilly  
chocolat au lait, fond de tarte chocolat noir
- Framboisier** \$11.50  
Vanilla mousse, raspberry cream, lemon/almond crunchy biscuit  
Mousse vanille, crèmeux framboise, biscuit croustillant amande/citron
- Tarte Myrtille** \$11.50  
Sweet tart shell, blueberry cream, almond cream, fresh blueberries  
Pâte sucrée, crème d'amande, crème à la myrtille, myrtilles fraîches

# ANGELINA'S SIGNATURE

## OLD-FASHIONED HOT CHOCOLATE AND OUR SIGNATURE PASTRY THE "MONT-BLANC"

\$24.00

Chocolat chaud à l'ancienne et notre pâtisserie signature le "Mont-Blanc"

### Teatime

\$46.00

*per person*

#### Tea, coffee or old-fashioned hot chocolate

Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne

#### Fruit juice: orange or grapefruit

Jus de fruits: orange ou pamplemousse

#### Selection of 5 mini hors d'oeuvres:

avocado toast, chicken club, truffle croque-monsieur,  
quinoa salad, salmon wafer

Toast à l'avocat, club poulet, croque-monsieur à la truffe,  
salade de quinoa, gauffrette saumon

#### Selection of mini pastries

Mont-Blanc, lemon tart, chocolate chou, macaron  
Mont-Blanc, tarte au citron, chou chocolat, macaron

Extra glass of champagne Autreau de Chapillon

\$26.00

## MACARONS

### Selection of four mini macarons

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

Sélection de quatre minis macarons

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

Additional piece of macaron

\$11.90

\$3.00



Gluten-free pastry. This information does not take into account any cross contamination that may have occurred with our suppliers and during the production in our laboratory.

Pâtisserie sans gluten. Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration dans notre laboratoire.

# COLD DRINKS BOISSONS FRAÎCHES

## ICED DRINKS

ANGELINA Iced chocolate Chocolat glacé	\$12.00
ANGELINA Iced tea, exotic fruits Thé glacé Angelina, fruits exotiques	\$7.00
Iced coffee Café glacé	\$7.00
Iced mocha, coffee, chocolate, Chantilly Mocha glacé, café, chocolat, Chantilly	\$11.00
Iced Matcha latte Matcha latte glacé	\$8.00
Iced Chai latte Chai latte glacé	\$8.00

## FRUIT JUICES

Juices, orange or grapefruit Jus d'orange ou pamplemousse	\$7.00
Emile Vergeois juices Apple, strawberry or mango Jus Emile Vergeois, pomme, mangue ou fraise	\$10.00

## WATERS AND SODAS EAUX ET SODAS

Evian or Evian Sparkling 11.2 fl oz 330ml 25.4 fl oz 750ml	\$4.50 \$9.00
Sodas: Coca-cola (regular or diet), ginger ale, club or tonic	\$6.00

# HOT DRINKS BOISSONS CHAUDES

## OUR FAMOUS OLD FASHIONED HOT CHOCOLATE

\$12.00

### TEAS AND HERBAL INFUSIONS

\$8.00

#### Mont-Blanc tea

Black tea, candied chestnuts, biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavors

#### ANGELINA tea

Oolong tea, exotic fruits flavors, pineapple, marigold and carthamus petals

#### N 226 Cocoa tea

teas from China and Ceylan, cocoa, almond and rose petals flavors

#### ANGELINA Mix infusion

cinnamon, lemon balm, cocoa beans, cardamom, ginger

#### Teas

Breakfast / Darjeeling / Earl Grey

#### Green Teas

Jasmine / Mint

#### Infusions

Verbena /Lime blossom - mint

## COFFEES CAFÉS

Coffee	\$4.50
Espresso	
Americano	\$5.00
Café allongé	
Espresso or macchiato	\$4.00
Espresso ou noisette	
Double double	\$6.00
Cappuccino, latte or flat white	\$6.00
Cappuccino, latte ou flat white	
Mocha: coffee, old-fashioned hot chocolate and Chantilly	\$10.00
Mocha: café, chocolat chaud et Chantilly	
Matcha latte	\$7.00
Matcha latte	
Chai latte	\$7.00
Chai latte	

## APÉRITIFS

Mimosa, sparkling wine and orange juice	\$18.00
Bellini, sparkling wine and peach purée	\$18.00
Kir, chardonnay and blackcurrant cream	\$16.00
Kir royal, sparkling wine and blackcurrant cream	\$18.00
Bloody Mary, tomato juice, vodka, celery salt, Worcestershire sauce	\$18.00
St. Germain, St. Germain liqueur, sparkling wine, sparkling water	\$18.00
Aperol spritz, Aperol, club soda, sparkling wine	\$18.00
ANGELINA Chocolate martini, vodka, old-fashioned chocolate	\$21.00

# WINES VINS

## WHITE WINE

	<i>Bottle</i>	<i>1/2 Bottle</i>	<i>Glass</i>
<b>Chardonnay</b> <i>Merrill Vineyard Clarksburg 2020</i>	\$70.00		\$16.00
<b>Sancerre</b> <i>Caves du Prieure 2022</i>	\$81.00		\$18.00

## RED WINE

	<i>Bottle</i>		<i>Glass</i>
<b>Pinot Noir</b> <i>Russian River Valley</i>	\$76.00		\$17.00

## ROSÉ WINE

	<i>Bottle</i>		<i>Glass</i>
<b>Château de la Clapiere</b> <i>Côtes de Provence 2022</i>	\$70.00		\$16.00

# CHAMPAGNES

	<i>Bottle</i>	<i>1/2 Bottle</i>	<i>Glass</i>
<b>Autreau de Champillon</b> <i>Champagne 1er Cru Extra Brut</i>	\$150.00		\$26.00
<b>Baron de Rothschild</b> <i>Champagne Brut</i>		\$48.00	
<b>Baron de Rothschild - Rosé</b> <i>Champagne Rosé</i>	\$150.00	\$52.00	\$26.00

## OUR ADDRESSES

### U.S.A

1050 SIXTH AVENUE NEW YORK, N.Y. 10018  
T. 585 438 5347  
1121 LEXINGTON AVENUE, NEW YORK, N.Y. 10075  
T. 646 454 1418

### PARIS

#### Rivoli

Musée du Louvre

Musée du Luxembourg

Chateau de Versailles

Boutique Rue du Bac

### GIVERNY

McArthurGlen

### LYON

The Village, Villefontaine

### INTERNATIONAL

Bahrain, China, Japan, Kuwait, Qatar, Saudi Arabia,  
Singapore, United Arab Emirates

 @ANGELINAPARISUSA

 @ANGELINAPARISUSA

[angelinaparisusa.com](http://angelinaparisusa.com)