

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## • NOTRE CHOCOLAT CHAUD •

ANGELINA  
OUR HOT CHOCOLATE  
5,50

## • NOTRE FAMEUX MONT-BLANC\* •

OUR FAMOUS MONT-BLANC  
7,60

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

## FORMULE DÉJEUNER LUNCH SET MENU

10,50

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

## • NOS CLASSIQUES •

OUR CLASSICS

<b>Millefeuille</b> Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream	7,90
<b>Éclair chocolat*</b> Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing	6,10
<b>Tarte citron*</b> Sablé breton sans gluten, crème onctueuse au citron, mousse et gelée citron Gluten-free Breton shortbread, smooth lemon cream, lemon mousse and jelly	7,30

## SANDWICHES

<b>Parisien</b> Jambon au torchon, Comté AOP, beurre moutardé aux cornichons Ham "au torchon", Comté PDO, mustard butter with pickles	6,90
<b>Bun italien</b> Tapenade de tomate, tomate, pesto de basilic, mozzarella, roquette, olives Taggiasche, noisette Tomatoe tapenade, tomato, basil pesto, mozzarella, arugula salad, Taggiasche olives, hazelnut	8,90
<b>Club poulet</b> Poulet mariné, cheddar, poitrine fumée, tapenade de tomate, cœur de romaine, mayonnaise Marinated chicken, cheddar, bacon, tomato tapenade, romaine salad, mayonnaise	8,90

## • NOTRE COLLECTION •

OUR COLLECTION

<b>Fraisier</b> Biscuit noisette, crème légère à la vanille, fraises fraîches Hazelnut biscuit, light vanilla cream, fresh strawberries	8,00
<b>Passion-ananas</b> Biscuit moelleux citron vert, compotée ananas-passion, mousse coco-ananas-citron vert, croustillant coco, ganache vanille, coco râpée Soft lime biscuit, pineapple-passion compote, pineapple-lime-coconut mousse, coconut crunch, vanilla ganache, shredded coconut	7,90
<b>Pavlova framboise</b> Meringue, Chantilly mascarpone, gelée framboise-miel, coco râpée, framboises fraîches Meringue, mascarpone whipped cream, raspberry-honey jelly, grated coconut, fresh raspberries	6,20

## SALADES & QUICHES

<b>Salade vegan taboulé de quinoa* aux herbes</b> Houmous à la crème végétale, concombre, radis, chou-fleur violet, grenade Quinoa taboulé with herbs, hummus with vegetable cream, cucumber, radish, purple cauliflower, pomegranate	9,90
<b>Salade de Penne* au poulet</b> Pâtes Penne, poulet mariné, pousses d'épinards, Parmesan, sauce moutarde Penne pasta salad, marinated chicken, spinach shoots, Parmesan, mustard sauce	8,90
<b>Quiche Lorraine, mesclun</b> Lorraine quiche, mesclun salad	10,50
<b>Quiche provençale, mesclun</b> Provençal, mesclun salad	10,50
<b>Mesclun</b> mesclun salad	3,00

## • NOTRE PÂTISSERIE DE SAISON •

OUR SEASONAL PASTRY

de 7,60 à 9,80

## GLACES

<b>Petit pot de glace</b> Mont-Blanc, chocolat, vanille, framboise, mangue Ice cream cup, chestnut, chocolate, raspberry, mango, vanilla	5,50
---	------

## PLAISIRS SUCRÉS

<b>Croissant / Pain au chocolat</b>	2,50 / 2,70
<b>Financier</b> , vanille, pistache ou chocolat Financier vanilla, pistachio, chocolate	3,80
<b>Macaron individuel</b> , chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc Individual macaron, chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut	5,30
<b>Mini macarons parfums au choix</b> Choice of mini macarons	2,50

## BOISSONS

### • JUS, EAUX & SODAS •

JUICES, WATERS & SOFTS

<b>Jus de fruits et nectars</b> 25 cl artisanaux ANGELINA Artisanal fruit juices and nectars	5,00
<b>Limonade artisanale</b> La Mortuacienne 33 cl La Mortuacienne Traditional limonade	5,00
<b>Vittel</b> 50 cl	3,50
<b>S. Pellegrino, Perrier</b> 50 cl	4,00
<b>Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres</b> 50 cl	4,50
<b>Schweppes, Orangina</b> 50 cl	4,50

### • CAFÉS & THÉS •

COFFEES & TEAS

<b>Café / Décaféiné Espresso</b> Espresso coffee / decaffeinated	2,70
<b>Café / Décaféiné noisette</b> Espresso coffee / decaffeinated with milk	2,80
<b>Grand café / décaféiné</b> Large coffee / decaffeinated	3,20
<b>Grand café / décaféiné au lait</b> Large coffee / decaffeinated with milk	3,70
<b>Cappuccino</b>	4,80
<b>Thé au choix</b> Tea of your choice	4,00

### • BIÈRE, VINS & CHAMPAGNE •

BEER, WINES AND CHAMPAGNE

<b>Bière 1664 blonde</b> 33 cl	4,50
<b>Vin blanc IGP Pays d'Oc, Sauvignon</b> 25 cl White wine, Pays d'Oc wine, Sauvignon	5,80
<b>Vin rouge IGP Pays d'Oc, Merlot</b> 25 cl Red wine, Pays d'Oc wine, Merlot	5,80
<b>Vin rosé IGP Pays d'Oc, Enclos des Lilas</b> 25 cl Rosé wine, Pays d'Oc, Enclos des Lilas	5,80
<b>Champagne Jacquart</b> 37,5 cl Brut Mosaïque	35,00

\* Sans gluten / Gluten-free. \*Produit décongelé. Frozen product. Prix nets en euros, service compris.  
Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil.  
Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. PE22-INV