

Paris depuis 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 Époque 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 "L'Africain" and signature Mont-Blanc pastry, which secret recipe remains closely guarded after one hundred years...

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 dit « L'Africain » et le Mont-Blanc dont les secrets centenaires restent bien gardés.



Breakfast until 2.30 pm
Le Petit-Déjeuner jusqu'à 14h30

PARISIAN BREAKFAST *PETIT-DÉJEUNER PARISIEN* \$ 27.00

Tea, coffee or Angelina hot chocolate
Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Freshly squeezed fruit juice, orange, grapefruit or lemon
Jus de fruits frais pressé, orange, pamplemousse ou citron

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry
Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Bread roll, butter, Angelina jam, honey and chestnut cream
Petit pain, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

ANGELINA BREAKFAST *PETIT-DÉJEUNER ANGELINA* \$ 37.00

Tea, coffee or Angelina hot chocolate
Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Freshly squeezed fruit juice, orange, grapefruit or lemon
Jus de fruits frais pressé, orange, pamplemousse ou citron

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry
Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Bread roll, butter, Angelina jam, honey and chestnut cream
Petit pain, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

Eggs "My Way" prepared as you wish, scrambled, fried, soft-boiled, omelette
Oeufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette

Fruit salad
Salade de fruits

Angelina Brunch until 2.30 pm
Le Brunch Angelina jusqu'à 14h30

\$ 49.00

Tea, coffee or Angelina hot chocolate
Thé, café ou chocolat chaud Angelina

Freshly squeezed fruit juice, orange, grapefruit or lemon
Jus de fruits frais pressé, orange, pamplemousse ou citron

Mini viennoiseries, croissant, chocolate-filled pastry, raisins pastry
Mini viennoiseries, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Bread roll, butter, Angelina jam, honey and chestnut cream
Petit pain, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

~

Eggs Benedict, hollandaise sauce,
smoked salmon or bacon
*Œufs Bénédicte, sauce hollandaise,
saumon fumé ou poitrine fumée*

or

Angelina croissant, scrambled eggs,
ham or smoked salmon
*Croissant Angelina, œufs brouillés,
jambon ou saumon fumé*

~

Fruit salad
Salade de fruits

or

Pain perdu style brioche
Brioche façon pain perdu

Turkey bacon and chicken ham are available upon request.
Bacon de dinde et jambon de poulet sont disponibles à la demande.

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes
Les prix sont sujets à une charge de 10% pour frais de service et à la taxe gouvernementale en vigueur

Breakfast until 2.30 pm
Le Petit-Déjeuner jusqu'à 14h30

À LA CARTE À LA CARTE

Angelina croissant, scrambled eggs and choice of :

Croissant Angelina, œufs brouillés et au choix :

Ham *Jambon* \$ 15.00

Smoked salmon *Saumon fumé* \$ 16.00

Eggs "My Way" prepared as you wish, scrambled, \$ 13.00
fried, soft-boiled, omelette

Œufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette

Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of :

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :

Bacon *Poitrine fumée* \$ 21.00

Smoked salmon *Saumon fumé* \$ 22.00

Toasts, butter, Angelina jam, honey and chestnut cream \$ 12.00

Toasts, beurre, confiture, miel et crème de marrons Angelina

Pain perdu style brioche \$ 15.00

Brioche façon pain perdu

Fruit salad \$ 12.00

Salade de fruits

Turkey bacon and chicken ham are available upon request.

Bacon de dinde et jambon de poulet sont disponibles à la demande.

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes

Les prix sont sujets à une charge de 10% pour frais de service et à la taxe gouvernementale en vigueur

Eggs 11.30 am onwards
Œufs à partir de 11h30

Plain omelette, mesclun salad <i>Omelette nature, salade de mesclun</i>	\$ 13.00
Angelina omelette, ham, cheese, mushrooms, tomatoes, mesclun salad <i>Omelette Angelina, jambon, fromage, champignons, tomates, salade de mesclun</i>	\$ 18.00
Truffle omelette, mushrooms, truffle carpaccio, mesclun salad or seasonal vegetables <i>Omelette à la truffe, champignons, carpaccio de truffe, salade de mesclun ou légumes de saison</i>	\$ 20.00
Angelina croissant, scrambled eggs and choice of : <i>Croissant Angelina, œufs brouillés et au choix :</i>	
Ham <i>Jambon</i>	\$ 15.00
Smoked salmon <i>Saumon fumé</i>	\$ 15.00
Eggs “My Way” prepared as you wish, scrambled, fried, soft-boiled, omelette <i>Œufs selon votre choix, brouillés, au plat, à la coque, en omelette</i>	\$ 13.00
Truffle scrambled eggs <i>Œufs brouillés à la truffe</i>	\$ 19.00
Eggs Benedict, hollandaise sauce and choice of : <i>Œufs Bénédicte, sauce hollandaise et au choix :</i>	
Bacon <i>Poitrine fumée</i>	\$ 21.00
Smoked salmon <i>Saumon fumé</i>	\$ 22.00

Turkey bacon and chicken ham are available upon request.
Bacon de dinde et jambon de poulet sont disponibles à la demande.

Club sandwiches 11.30 am onwards

Club sandwiches à partir de 11h30

Angelina, chicken fillet, bacon, hard-boiled egg, French fries or lettuce heart § 18.00

Angelina, filet de volaille, poitrine fumée, œuf dur, pommes allumettes ou cœur de laitue

Scandinavian, smoked salmon, hard-boiled egg, fresh goat cheese, French fries or lettuce heart § 19.00

Scandinave, saumon fumé, œuf dur, fromage de chèvre frais, pommes allumettes ou cœur de laitue

Vegetarian, hard-boiled egg, avocado, cucumber, tomato, radish, feta cheese cream, French fries or lettuce heart § 17.00

Végétarien, œuf dur, avocat, concombre, tomate, radis, crème de feta, pommes allumettes ou cœur de laitue

Savoury break from 11.30 am onwards

Pause salée de à partir de 11h30

Croque-Monsieur, ham, cheese, mesclun salad § 21.00

Croque-Monsieur, jambon, fromage, salade de mesclun

Croque-Madame, ham, cheese, fried egg, mesclun salad § 23.00

Croque-Madame, jambon, fromage, œuf au plat, salade de mesclun

Traditional quiche Lorraine, mesclun salad § 18.00

Quiche Lorraine, salade de mesclun

Vegetarian quiche, carrot, zucchini, onion, mesclun salad § 17.00

Quiche végétarienne, carotte, courgette, oignon, salade de mesclun

Turkey bacon and chicken ham are available upon request.

Bacon de dinde et jambon de poulet sont disponibles à la demande.

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes

Les prix sont sujets à une charge de 10% pour frais de service et à la taxe gouvernementale en vigueur

Salads 11.30 am onwards
Salades à partir de 11h30

Caesar salad, chicken supreme, Parmesan, croutons, \$ 19.00
romaine lettuce heart, caesar dressing
*Salade Caesar, suprême de volaille, Parmesan, croûtons,
cœur de laitue romaine, sauce caesar*

Singapore salmon salad, smoked salmon, fresh goat cheese, \$ 26.00
avocado, tomatoes on the vine, grapefruit, romaine lettuce,
lemon dressing or roasted sesame dressing
*Salade de saumon fumé Singapour, saumon fumé, chèvre frais,
avocat, tomates grappes, pamplemousse, laitue romaine,
vinaigrette au citron ou sauce au sésame grillé*

Starters 11.30 am onwards
Entrées à partir de 11h30

Traditional onion soup <i>Soupe à l'oignon traditionnelle</i>	\$ 16.00
Seared scallop, croutons, cocktail mushrooms, chicken broth <i>Noix de St-Jacques, croûtons, champignons, bouillon de volaille</i>	\$ 18.00
Smoked salmon, blinis, lemon and chives cream <i>Saumon fumé, blinis, crème de ciboulette citronnée</i>	\$ 18.00

DAILY MAIN COURSE SUGGESTION DU JOUR

Main courses 11.30 am onwards

Plats à partir de 11h30

Chicken supreme, seasonal vegetables, veloute sauce <i>Suprême de volaille, légumes de saison, sauce veloutée</i>	\$ 28.00
Beef fillet, mashed potatoes, sautéed asparagus, veal juice <i>Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre, asperges poêlées, jus de veau</i>	\$ 52.00
Creamy asparagus risotto, Parmesan cream, rocket salad <i>Risotto crémeux aux asperges, crème de Parmesan, roquette</i>	\$ 22.00
Truffle ravioli, Parmesan cream, rocket salad <i>Ravioli à la truffe, crème de Parmesan, roquette</i>	\$ 29.00
Pan-seared Barramundi fillet, caponata, grilled asparagus <i>Filet de Barramundi poêlé, caponata, asperges grillées</i>	\$ 32.00
King prawn pappardelle pasta, zucchini, fennel, seafood cream <i>Pappardelle aux gambas, courgette, fenouil, crème de crustacés</i>	\$ 28.00

Side dishes Accompagnements

French fries <i>Pommes allumettes</i>	\$ 7.00
Truffle fries <i>Frites à la truffe</i>	\$ 12.00
Roasted seasonal vegetables <i>Légumes de saison rôtis</i>	\$ 7.00

Pastries Pâtisseries

OUR SIGNATURE *NOTRE SPÉCIALITÉ*

Mont-Blanc

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

\$ 15.00

THE CLASSICS *LES CLASSIQUES*

Tarte citron

Sweet pastry, smooth lemon cream
Pâte sucrée, crème onctueuse au citron

\$ 11.00

Opéra

Almond chocolate biscuit soaked in coffee, crunchy praline
biscuit, coffee and milk chocolate mousse
*Biscuit Joconde imbibé de café, croustillant praliné,
mousse café et chocolat au lait*

\$ 14.00

Paris-New York

Chou pastry, pecan praline light cream,
crunchy pecan praline heart
*Pâte à chou, crème légère au praliné de noix de pécan,
cœur de praliné croustillant de noix de pécan*

\$ 15.00

Pastries Pâtisseries

THE NEW COLLECTION *LES NOUVEAUTÉS*

- Mont-Blanc framboise** \$ 15.00
Meringue, light whipped cream, raspberry heart, chestnut cream vermicelli
Meringue, Chantilly légère, cœur de framboise, vermicelles de crème de marrons
- Éclair fraise-vanille** \$ 12.00
Chou pastry, strawberry jam, vanilla cream filling, strawberry icing
Pâte à choux, confit de fraise, crémeux à la vanille, glaçage fraise
- Cheesecake agrumes** \$ 14.00
Crunchy lemon base, grapefruit jelly, cream cheese mousse
Croustillant citron, gelée de pamplemousse, mousse de cheesecake
- Craquant chocolat-noisette** \$ 14.00
Crunchy praline biscuit with flax seeds, dark chocolate biscuit, milk chocolate and hazelnut cream filling, milk chocolate mousse, praline cream, hazelnuts
Biscuit croustillant au praliné et aux graines de lin, biscuit au chocolat noir, crémeux au chocolat au lait et à la noisette, mousse au chocolat au lait, crème au praliné, noisettes
- Bianca** \$ 14.00
Crunchy crumble, raspberry and honey jelly, white chocolate and vanilla mousse, fresh raspberries, marzipan
Croustillant crumble, gelée à la framboise et au miel, mousse chocolat blanc vanille, framboises fraîches, pâte d'amande

Macaroons Macarons

Choice of four small macaroons \$ 13.00
Quatre mini macarons au choix

THE COLLECTION *LA COLLECTION*

Chestnut *Mont-Blanc*
Dark chocolate *Chocolat grand cru*
Vanilla *Vanille*
Coffee *Café*
Pistachio *Pistache*
Caramel *Caramel*
Earl Grey tea *Thé Earl Grey*
Blackcurrant *Cassis*
Raspberry *Framboise*
Lemon *Citron*
Rose *Rose*

MACAROON BOXES *COFFRETS MACARONS*

Mini macaroons, luxury box 8 pieces \$ 24.00
Mini macarons, boîte luxe 8 pièces

Mini macaroons, luxury box 18 pieces \$ 50.00
Mini macarons, boîte luxe 18 pièces

Ice creams Glaces

Vanilla, strawberry, chocolate
Vanille, fraise, chocolat

Choice of 2 flavours \$ 12.00
2 parfums au choix

Choice of 3 flavours \$ 16.00
3 parfums au choix

Hot drinks Boissons chaudes

HOT CHOCOLATE *CHOCOLAT CHAUD*

Old-fashioned hot chocolate “L’Africain” \$ 13.00
Chocolat chaud à l’ancienne dit “L’Africain”

TEAS *THÉS*

Mont-Blanc tea, black teas with candied chestnuts,
biscuit, toffee, orange blossom and apricot flavours \$ 9.50
*Mélange de thés noirs, arômes de marron glacé, biscuit, caramel toffee,
fleur d’oranger et abricot confit*

Angelina’s special flavoured tea, China Oolong tea,
exotic fruits flavours, pineapple pieces, marigold and
carthamus petals \$ 9.50
*Thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d’ananas,
pétales de souci et de carthame*

N° 226 cocoa tea, teas from China and Ceylan with cocoa,
almond and rose petals flavours \$ 9.50
*Mélange de thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao,
d’amandes et de pétales de roses*

Breakfast tea, Darjeeling tea, Earl Grey tea, Mint green tea,
jasmine green tea, China smoked tea \$ 7.50
*Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert à la menthe,
Thé Vert au jasmin, Lapsang Souchong*

Hot drinks Boissons chaudes

COFFEES CAFÉS

Single espresso	\$ 4.50
Double espresso	\$ 5.50
Black coffee <i>Café</i>	\$ 5.50
Black coffee with whipped cream <i>Café viennois, café chaud et crème fouettée</i>	\$ 6.50
Coffee with steamed milk <i>Café au lait</i>	\$ 7.50
Cappuccino	\$ 7.50

Cold drinks Boissons fraîches

ICED BEVERAGES *FRAPPÉS*

Old-fashioned iced chocolate “L’Africain” <i>Chocolat à l’ancienne frappé dit “L’Africain”</i>	\$ 13.00
Angelina mix iced tea <i>Thé glacé mélange Angelina</i>	\$ 9.50
Iced coffee <i>Café glacé</i>	\$ 7.50

FRUIT JUICES *JUS DE FRUITS*

Freshly squeezed fruit juice, orange, grapefruit or lemon <i>Jus de fruits frais pressé, orange, pamplemousse ou citron</i>	\$ 10.00
Angelina pure fruit juices and nectars Tomato with Espelette pepper, apricot, strawberry, apple, orange <i>Pur jus et nectars artisanaux Angelina</i> <i>Tomate au piment d’Espelette, abricot, fraise, pomme, orange</i>	25cl \$ 13.00

WATERS AND SODAS *EAUX ET SODAS*

Soft drinks Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	\$ 7.00
Bottled water (still or sparkling)	33cl \$ 4.00 75cl \$ 6.00

Wine list Carte des vins

	Glass <i>15cl</i>	Bottle <i>75cl</i>
FRANCE - HOUSE POUR		
Alsace, Ringenbach & Fils Muscat d'Alsace 2012 White	\$ 17	\$ 75
Southern Rhone, Famille Perrin 'Perrin Reserve' CDR 2016 White	\$ 18	\$ 85
Famille Perrin 'Perrin Reserve' CDR 2015 Red	\$ 17	\$ 75
Bordeaux, Cheval Noir Bordeaux 2014 Red	\$ 18	\$ 85

WHITE WINES *VINS BLANCS*

Loire, Château Favray Pouilly Fumé 2016	\$ 95
Burgundy, Maconnals, Louis Latour Pouilly-Fuissé 2015	\$ 115

RED WINES *VINS ROUGES*

Burgundy, Beaujolais, Louis Latour Bourgogne Pinot Noir 2015	\$ 95
Bordeaux, Saint-Emilion, Cheval Noir Saint-Emilion 2015	\$ 115

Corkage fee \$50
Droit de bouchon \$50

Champagnes Champagnes

	Glass <i>15cl</i>	Bottle <i>75cl</i>
Southern Rhone, Miraval Côtes de Provence 2016		§ 95
Charles Heldsieck Brut Réserve		§ 125

Corkage fee §50
Droit de bouchon §50



angelina-paris.fr/en

 @ANGELINASINGAPORE  @ANGELINASINGAPORE

Our Locations

SINGAPORE

2 Bayfront Avenue, Canal Level #B2-89/89A,
Marina Bay Sands, Singapore 018972.

enquiry.mbs@angelinaparis.com.sg

Tea room: +65 6688 7236
manager.mbs@angelinaparis.com.sg

Boutique: +65 6688 7218
boutiquemanager.mbs@angelinaparis.com.sg

FRANCE

Rivoli

Musée du Louvre

Musée du Luxembourg

Boutique Bac

Hausmann

Palais des Congrès

Château de Versailles, Pavillon d'Orléans

Château de Versailles, Petit Trianon

INTERNATIONAL

China, Japan, Qatar,

United Arab Emirates, Lebanon, Kuwait, Saudi Arabia, Oman

angelina-paris.fr/en
