

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

Nous sommes heureux d'ouvrir nos portes à New York.



Breakfast *Petit-déjeuner*

PARISIAN BREAKFAST *PETIT-DÉJEUNER PARISIEN* \$20.00

Tea, coffee or old-fashioned hot chocolate “l’Africain”
Thé, café ou chocolat chaud à l’ancienne dit «l’Africain»

Fresh pressed juice, orange or grapefruit
Jus de fruits frais, 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 and honey
Petit pain, beurre, confiture, miel

ANGELINA BREAKFAST *PETIT-DÉJEUNER ANGELINA* \$28.00

Tea, coffee or old-fashioned hot chocolate “l’Africain”
Thé, café ou chocolat chaud à l’ancienne dit «l’Africain»

Fresh pressed juice, orange or grapefruit
Jus de fruits frais, 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 and honey
Petit pain, beurre, confiture, miel

Eggs your way, scrambled, fried, soft-boiled or omelet*

*choice of herbs, mushrooms, tomato, ham, Emmental cheese

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

*au choix: champignons, tomate, jambon, emmental, herbes aromatiques

Seasonal fruit salad
Salade de fruits de saison

À la Carte

Croissant	\$4.00
Pain au chocolat	\$4.50
Pain aux raisins	\$4.75
French toast, apple, caramel sauce <i>Brioche caramélisée, façon pain perdu, pomme, sauce caramel</i>	\$14.00
Chestnut crêpe, chestnut cream, Angelina hot chocolate sauce, Chantilly <i>Crêpe au marron, crème de marrons, sauce chocolat chaud Angelina, Chantilly</i>	\$11.00
Seasonal fruit salad <i>Salade de fruits de saison</i>	\$6.00
Angelina crunchy granola, plain yogurt, honey, raisins, berries <i>Granola croustillant Angelina, yaourt nature, miel, raisins secs, fruits rouges</i>	\$12.00

Brunch

£38.00

Tea, coffee or old-fashioned hot chocolate "l'Africain"
Thé, café ou chocolat chaud à l'ancienne dit «l'Africain»

Freshly squeezed juice, orange or grapefruit
Jus de fruits frais au choix, orange ou pamplemousse

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

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

~

Eggs Benedict, Hollandaise sauce
Œufs Bénédicte, sauce Hollandaise
Choice: spinach | avocado | Canadian bacon | homemade smoked salmon
Au choix: épinards | avocat | bacon | saumon fumé maison

or

Angelina Croissant, scrambled eggs
Choice: cheese | ham | smoked salmon
Croissant Angelina, œufs brouillés
Au choix: fromage | jambon | saumon fumé maison

~

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

Chestnut Crêpe, chestnut cream,
Angelina hot chocolate sauce, Chantilly
Crêpe au marron, crème de marrons,
sauce au chocolat chaud Angelina, Chantilly

Eggs Œufs

Plain or fresh herbs omelet, baby gem salad \$15.00
Omelette nature ou fines herbes, sucrine

Omelet Angelina, ham, cheese, mushrooms, baby gem salad \$18.00
Omelette Angéline, jambon, fromage, champignons, sucrine

Eggs Benedict, Hollandaise sauce
Œufs Bénédicte sauce Hollandaise

Spinach *épinards* \$15.00

Avocado *avocat* \$16.00

Canadian bacon *bacon* \$17.00

Homemade smoked salmon *saumon fumé maison* \$18.00

Eggs your way scrambled, fried or soft-boiled \$10.00
Œufs selon votre choix: brouillés, au plat ou à la coque

Club Sandwiches

Angelina, chicken breast, smoked bacon, tomato
mustard dressing, french fries or mix green salad \$19.00
Angéline, suprême de volaille, bacon, tomate
vinaigrette, frites ou salade verte

Vegetarian, hard-boiled egg, avocado \$18.00
cucumber, tomato, radishes, feta cheese cream
french fries or mix green salad
Végétarien, œuf dur, avocat, concombre
tomate, radis, feta, frites ou salade verte

Scandinavian, smoked salmon, avocado, cucumber \$23.00
cream cheese, french fries or mix green salad
Scandinave, saumon fumé, avocat, concombre
crème de fromage, frites ou salade verte

Salads Salades

Caesar salad, chicken breast, shaved Parmesan
toasted croutons, romaine lettuce, Caesar dressing
Salade Caesar, copeaux de Parmesan, croûtons grillés
salade verte, sauce Caesar \$17.00

Niçoise salad, fresh tuna, hard-boiled eggs, tomato
green beans, mix lettuce, red onion, black olives, anchovies
Salade Niçoise, thon frais, œufs durs, tomate
haricots verts, salade mix, oignon rouge, olives noires, anchois \$18.00

Poke style vegan salad, quinoa, beetroot
avocado, basil hummus, pomegranate, cilantro, black sesame tile
Salade vegan façon poke, quinoa, betterave, avocat,
houmous de basilic, grenade, coriandre, tuile de sésame noir \$19.00

Soups Soupes

Onion soup \$14.00
Soupe à l'oignon

Soup of the day \$14.00
Soupe du jour

Savory Break Pause salée

Angelina Croissant, scrambled eggs	
Grilled cheese <i>fromage gratiné</i>	\$12.00
Ham and scrambled eggs <i>jambon, œufs brouillés</i>	\$14.00
Smoked salmon and scrambled eggs <i>saumon fumé et œufs brouillés</i>	\$15.00
Croque-Monsieur, ham, cheese, baby gem salad	\$16.00
<i>Jambon, fromage, sucrine</i>	
Croque-Madame, fried egg, ham, cheese, baby gem salad	\$18.00
<i>Œuf au plat, jambon, fromage, sucrine</i>	
Avocado Toast, brioche bread,	\$17.00
soft-boiled egg, radish, baby spinach, pumpkin seeds	
<i>Toast à l'avocat, œuf mollet, radis, pousses d'épinards, graines de courges</i>	

Mains Plats

Roasted salmon, carrot, brussels sprouts	\$23.00
Charlotte potato, Nantes butter sauce	
<i>Saumon rôti, carotte, choux de bruxelles, pomme de terre Charlotte, sauce beurre Nantais</i>	
Double decker cheeseburger, brioche bun	\$22.00
dry-aged beef, tomato, onions, smoked St. Nectaire, french fries	
<i>Double Cheeseburger, pain brioché steak haché de bœuf, tomate, oignons, St Nectaire fumé, frites</i>	
Mushroom risotto, wild mushrooms	\$21.00
<i>Risotto aux champignons</i>	

Sides Accompagnements

Mixed green salad, vinaigrette dressing	\$5.00
<i>Salade verte, vinaigrette</i>	
French fries	\$7.00
<i>Frites</i>	
½ Avocado	\$3.00
<i>½ avocat</i>	

Pastries Pâtisseries

SIGNATURE PASTRY *NOTRE SPÉCIALITÉ*

✧ Our Mont-Blanc

Meringue, Chantilly, chestnut cream

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

\$9.00

Millefeuille

caramelized puffed pastry, light vanilla cream

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

\$9.00

Éclair chocolat

choux pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir

\$7.00

✧ Tarte au citron

gluten-free shortbread, smooth lemon cream, lemon mousse, lemon gelée

Pâte sucrée sans gluten, crème onctueuse au citron,

mousse et gelée citron

\$7.00

Tarte chocolat

sweet cocoa rice flour paste, crispy cocoa nibs, creamy dark chocolate,

dark chocolate ganache, dark chocolate decor

Pâte sucrée cacao à la farine de riz, croustillant grué cacao, crémeux chocolat

noir, ganache chocolat noir, décor chocolat noir

\$7.00

Paris-New York

choux pastry, pecan praline cream, pecan praline crispy heart

Pâte à choux, praliné crème légère pécan,

praliné pécan, coeur croustillant

\$9.00

Trocadéro

crunchy hazelnut biscuit, chocolate cream, hazelnut biscuit, hazelnut cream,

chocolate and ground almonds icing, milk chocolate Chantilly

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette,

glaçage chocolat et amandes hachées, Chantilly chocolat au lait

\$9.00

✧ 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.

Angelina's signature

\$17.00

Old-fashioned hot chocolate “l'Africain”
and our signature pastry the “Mont-Blanc”
*Chocolat chaud à l'ancienne dit «l'Africain»
et notre pâtisserie signature le «Mont-Blanc»*

Macarons

Individual large macaron *\$6.00*
Mont-Blanc, chocolate, vanilla, pistachio, raspberry
Grand macaron individuel
Mont-Blanc, chocolat, vanille, pistache, framboise

Selection of four mini macarons *\$11.00*
Mont-Blanc, chocolate, vanilla, pistachio
raspberry, lemon, coffee, caramel, rose
Sélection de quatre mini macarons
Mont-Blanc, chocolat, vanille, pistache
framboise, citron, café, caramel, rose

Small cakes *Petits gâteaux*

Madeleine *\$5.00*

Financier classic or chocolate *\$5.00*
Classique ou chocolat

Meringues *\$5.00*

Cake slice, lemon or chestnut *\$5.00*
Tranche de cake, citron ou marron

Sundaes Coupes glacées

Mont-Blanc, meringues, chestnut ice cream, vanilla ice cream, candied chestnut shreds, whipped cream \$11.00
Meringues, glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée

Rivoli, meringues, chocolate ice cream vanilla ice cream, Angelina hot chocolate, whipped cream \$11.00
Meringues, glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud Angelina, crème fouettée

Ice Cream and Sorbet Glaces et sorbets

Selection of flavors: chestnut, chocolate, vanilla, salted caramel, strawberry and lemon, served with Chantilly
Parfum au choix: marrons, chocolat, vanille, caramel salé, fraise, citron, servi avec de la Chantilly

Two flavors *deux parfums au choix* \$6.00

Three flavors *trois parfums au choix* \$9.00

Juices Jus de fruits

Fresh pressed juice, orange, grapefruit or lemon \$6.00
Jus de fruits frais, orange, pamplemousse ou citron

1050 Carrot mix, carrot, beet, apple, lemon \$8.00
Carotte, betterave, pomme, citron

Bryant Park mix, apple, grapefruit, ginger \$8.00
Pomme, pamplemousse, gingembre

Vitamine mix, orange, ginger, carrot \$8.00
Orange, gingembre, carotte

Alain Milliat juices and nectars \$9.00
Tomato, cox apple, strawberry, mango
Alain Milliat jus et nectars
Tomate, pomme cox, fraise, mangue

Cold drinks *Boissons fraîches*

FRAPPÉS

Iced chocolate “l’Africain” *\$8.90*
Chocolat glacé «l’Africain»

Mont-Blanc iced chocolate *\$10.00*
Iced chocolate “l’Africain,” chestnut Chantilly,
milk foam and meringue
Chocolat glacé Mont-Blanc
Chocolat glacé «l’Africain», Chantilly aux marrons
mousse de lait et meringue

Angelina iced tea, exotic or fruits *\$4.60*
Thé glacé Angelina, exotique ou fruits

Iced coffee *\$4.00*
Café glacé

Iced mocha, coffee, chocolate, Chantilly *\$5.75*
Mocha glacé, café, chocolat, Chantilly

Iced Matcha latte *\$4.75*
Matcha latte glacé

Iced Chai latte *\$6.00*
Chai latte glacé

Golden latte, soy, honey, ginger, turmeric, cinnamon *\$6.50*
Lait d’or, soja, miel, gingembre, curcuma, cannelle

Waters and Sodas *Eaux et sodas*

Evian or Farrarelle *\$3.50*
11.2 fl oz *330ml*

Sodas, Coca-cola (regular, diet or zero) Ginger ale, club or tonic *\$5.00*

Hot Drinks *Boissons chaudes*

Old-fashioned hot chocolate "l'Africain"
Chocolat chaud à l'ancienne dit «l'Africain»

\$8.90

Teas and Herbal Infusions *Thé et Infusions*

Mont-Blanc tea, black tea, candied chestnuts *\$7.00*

biscuit, toffee, orange blossom, apricot flavors

Thé Mont-Blanc, thés noirs, arômes de marrons glacés, caramel toffee, fleur d'oranger, abricot confit

Angelina tea, Oolong tea, exotic fruits flavors, *\$7.00*

pineapple, marigold and carthamus petals

Thé Angelina, thé oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame

Cocoa tea #226, teas from China and Ceylan *\$7.00*

cocoa, almond and rose petals flavors

Thé #226 au cacao, thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétales de rose

Breakfast tea, Darjeeling or Earl Grey *\$7.00*

Thé Breakfast, Darjeeling ou Earl Grey

Jasmine green tea *\$7.00*

Thé vert au jasmin

Mint green tea *\$7.00*

Thé vert à la menthe

Coffees and Lattes Cafés and lattes

Coffee <i>Café</i>	\$3.50
Americano <i>Américain</i>	\$4.00
Espresso or macchiato <i>Espresso ou macchiato</i>	\$4.00
Double <i>double</i>	\$4.50
Capuccino, latte or flat white <i>Capuccino, latte ou flat white</i>	\$5.00
Mocha, coffee, hot chocolate “l'Africain” and Chantilly <i>Mocha, café, chocolat chaud «l'Africain» et Chantilly</i>	\$5.75
Matcha latte <i>Matcha latte</i>	\$6.00
Chai latte <i>Chai latte</i>	\$6.00

Our Adresses

Les adresses

U.S.

1050 Sixth Avenue New York, N.Y. 10018
T. 585 438 5347

PARIS

Rivoli

Musée du Louvre

Musée du Luxembourg

Boutique Bac

Hausmann – Galeries Lafayette

Palais des Congrès

VERSAILLES

Château de Versailles, Pavillon d'Orléans

Château de Versailles, Petit Trianon

LYON

The Village, Villefontaine

INTERNATIONAL

Bahrain, China, Japan, Kuwait

Lebanon, Qatar, Saudi Arabia

Singapore, United Arab Emirates

angelinaparisusa.com